

dock10
Eventlocation am Wasser

BUFFET

WEIHNACHTEN



INHALTSVERZEICHNIS



BUFFETS (Weihnachten)

Vorwort	3
Kleiner Weihnachtsschmaus	4
Großer Weihnachtsschmaus	5
Spree - Förster	6
Weihnachtsglanz	7
Menüvorschlag Weihnachten	8
Impressum	9

VORWORT



In Zusammenarbeit mit unserem hauseigenen Catering Unternehmen "Spreeküche" haben wir ein Speisenangebot für Sie erarbeitet, das sich in drei Schlagworten zusammenfassen lässt. Unsere Gerichte sind **frisch** gekocht, mit frischen Produkten, Kräutern und Gewürzen zubereitet von einem qualifizierten Küchenteam. Wir versuchen mit dem geringstmöglichen Einsatz von Convenienceprodukten alles **selbst zu machen**. Dadurch bleibt der Geschmack unserer Speisen **individuell**, sodass wir uns von der breiten Masse abheben.

Im Folgenden finden Sie einige nach Saison angeordnete Beispiele für das, was bei uns möglich ist. Ein festlicher Anlass bietet jedoch viel mehr Raum, um individuelle Ideen umzusetzen als ein Katalog. Wir beraten Sie also gern bei der Umsetzung Ihrer Ideen.

Alle unsere Buffets und Barbeques enthalten grundsätzlich vegetarische oder vegane Komponenten. Diese sind bei den Hauptgängen für ca. 10 Prozent Ihrer Gäste eingeplant. Der Anteil der vegan/vegetarischen Gerichte kann nach Ihren Wünschen problemlos verändert werden. Sprechen Sie uns gerne im Vorfeld darauf an.

Um die Qualität der Speisen durchgehend zu gewährleisten, sind alle Buffets für eine Standzeit von 2 Stunden kalkuliert.

Gerne können wir Unverträglichkeiten, Allergien und den Verzicht auf bestimmte Lebensmittel aus religiösen Gründen berücksichtigen.

Abschließend möchten wir Ihnen eine kleine Erläuterung zu unseren Preisen geben. Alle Preise beim Essen sind reine Foodpreise und grundsätzlich als Nettopreis angegeben. Zu den Kosten für das Essen kommen je nach Ausführung noch Pauschalen für Equipment, Geschirr und Besteck sowie die Kosten für das Personal, das wir zur Durchführung Ihrer Veranstaltung benötigen.

Für die Buffets, BBQs und Stationen gibt es bei uns eine Kinderregelung: Kinder bis 6 Jahren werden nicht berechnet, für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Bei einer Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 15 Portionen berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 3,50€ pro Person.



VORSPEISE

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1, 10}

mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

FRISCHES BAGUETTE ^{1, 7}

mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscrème

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1, 7, 9, 12}

aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GRATINIERTE SÜSSKARTOFFEL ⁸

mit gerösteten Haselnüssen auf Kichererbsenragout

DESSERT

MANDEL-PANNA-COTTA ^{1, 8, E}

mit Gewürzkirschen und Pumpernickel-Crunch

vegetarisch  vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A-Antioxidationsmittel | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

29,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1, 10} 
mit Salbeicroûtons & Orangen-
Balsamico-Vinaigrette

„GRÜNER“ WALDORFSALAT ^{6, 8, 9, 10} 
Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke
mit veganer Orangen-Mayonnaise und
karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE ^{1, 7} 
mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer
Kürbiscrème

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ 
mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1, 7, 9, 12}
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem
Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu
servieren wir Kartoffelklöße mit brauner
Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

TIROLER SPINATKNÖDEL 
MIT BERGKÄSE ^{1, 3, 7}
auf Pilzrahm und gebackenem
Hokkaido-Kürbis

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ¹ 
mit Vanille und eingelegten Zwetschgen

BAYRISCHE QUARKCREME ^{1, 3, 7, B}
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel
Crunch

vegetarisch  vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A-Antioxidationsmittel | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

36,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1, 10} 
mit Salbeicroûtons & OrangenBalsami-
co-Vinaigrette

GEWÜRZ-COUSCOUS ^{1, 8, 9} 
mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika
und Fetawürfeln (separat) ⁷ 

SALAT VON Roter Bete 
mit Apfel, Meerrettich
und gebeiztem Lachs (separat) ⁴

FRISCHES BAGUETTE ^{4, 7} 
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-
Butter und veganer Kürbiscrème

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ 
mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

HAUPTSPEISEN

HIRSCHGULASCH ^{1, 3, 7, 12}
mit Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkraut,
Preiselbeeren und in Butter gebratene
Spätzle

POCHIERTES KABELJAUFILLET ^{4, 9}
auf Linsen-Curry-Gemüse und Blattspinat

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE ⁹ 
mit Petersilienöl, dazu Kartoffel-Rüben-
gemüse mit Cranberries und gerösteten
Sonnenblumenkernen

DESSERTS

BAYRISCHE QUARKCREME ^{1, 3, 7, B}
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel
Crunch

MARONEN PANNA COTTA ^{1, 7, 12} 
mit Portweifeigen

vegetarisch  vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A-Antioxidationsmittel | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

40,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

SALAT VON CHICOREE ⁸ 
mit Äpfeln, Orangen, Rosinen und Entenbrust (seperat)

LINSENSALAT MIT GEGRILLTEM KÜRBIS ^{9, 10} 
mit gerösteten Kürbiskernen, Balsamico und Feldsalat

„GRÜNER“ WALDORFSALAT ^{6, 8, 9, 10} 
Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE ^{1, 7} 
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter und veganer Kürbiscreme

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE ⁷ 
mit Calvados, Birne und feinem Rahm

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1, 7, 9, 12}
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

GESCHMORTE RINDERSCHULTER ^{7, 9, 12}
zwölf Stunden gegart mit Rotweinsauce, gebackenem Wintergemüse und gratinierten Kartoffeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

GEBRATENE GNOCCHI ^{3, 7, 8, 12} 
mit Blattspinat, pochierter Rotweinsbirne in Blauschimmelsahne, Kürbis und gerösteten Walnüssen

DESSERTS

STOLLENMOUSSE ^{3, 6, 7, 8, E} 
mit Moccasauce und Pistazienkrokant

BRATAPFEL-TIRAMISU ^{1, 3, 7, 8, B}
mit Haselnussstreusel

vegetarisch  vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A-Antioxidationsmittel | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

49,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

TATAR VOM GERÄUCHERTEN UND GEBEIZTEN LACHS ^{4, 7, 9}
mit Schmand und Zitrone auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT ^{1, 7, 11} 
und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

ZIEGENFRISCHKÄSE ^{1, 3, 7, 8, 9} 
unter der Walnusskruste auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

SUPPE

CREMESÜPPCHEN ^{7, 9, A}
von Sellerie und Birne mit Kaffeeschaum

HAUPTGANG

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST ^{1, 7, 9, 12}
dazu Enten-Jus mit Orange, karamellisierten Äpfeln und Maronen, Apfelrotkohl und einem Kartoffelkloß mit Brauner Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL ^{7, 8} 
mit Haselnuss-Crumble auf sautiertem Spinat mit Nussbutter und Petersilienöl

DESSERTS

GEBRANNT VANILLECREME ^{1, 3, 7, 8} 
mit Zwetschgenröster und karamellisierten Mandeln

vegetarisch  vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A-Antioxidationsmittel | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

3-Gänge

4-Gänge

39,00 € p.P.

42,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



Das Wohlbefinden von Körper und Geist ist unser höchstes Gut.
Wir, die Spreeküche, legen daher höchsten Wert auf beste
und frische Zutaten.

Bio, Vegetarisch, Vegan?

Bei uns bekommen Sie, was Ihnen schmeckt.
Wir beraten Sie gerne individuell und kreieren für Sie das passende Angebot.

Internet: www.spreekueche.de



Dock 10 Event GmbH

Gustav-Holzmann-Straße 10
10317 Berlin

Telefon: 030 55 494 - 120

Telefax: 030 568373399

E-Mail: event@dock10-berlin.de

Internet: www.dock10-berlin.de

