



15
Jahre
Hauptstadtfloß
seit 2009

CATERING

WEIHNACHTSKATALOG
2025

KLEINER SPREESCHMAUS



VORSPEISE

WINTERLICHE BLATTSALATE ^{1,10} 
mit Salbeicroûtons & 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%:

GRATINIERTER 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
Kürbiscreme

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

DESSERTS

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 & Orangen
Balsamico-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 ^{1,7} 
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 (separat)

LINSENSALAT MIT GEGRILTEM 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 Kürbiscrème

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE ⁷ 
mit Calvados, Birne und feinem Rahm mit Salbei-Croûtons (separat)

HAUPTSPESIEN

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 Kartoffelgratin

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

GEBRATENE GNOCCHI ^{3, 7, 8, 12} 
mit Blattspinat, pochiertes Rotweibirne 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.





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

Hauptstadtflöß GmbH
Gustav-Holzmann-Straße 10
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120
Telefax: 030 568373399

E-Mail: info@hauptstadtfloss.de
Internet: www.hauptstadtfloss.de

