

A top-down view of a rustic wooden table. In the center is a large, golden-brown roasted turkey on a blue ceramic plate. To the top right is a wooden bowl filled with a vegetable soup containing carrots, tomatoes, and green herbs. Above the turkey, there's a small wooden bowl of red peppercorns, a whole garlic bulb, and some dried red chili peppers. To the right of the turkey is a wooden bowl of coarse salt and a wooden pepper mill. In the bottom left, there are two large carrots, a small onion, and a red and white checkered cloth. The text '15 Jahre HauptstadtflöB seit 2009' is in the top left, and 'CATERING WEIHNACHTSKATALOG 2026' is in the middle left.

15
Jahre
HauptstadtflöB
seit 2009

CATERING

WEIHNACHTSKATALOG 2026



VORSPEISE

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

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

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,7,9,10,12,A,K,N}
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,E} 
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 ^{8,9,10} 
Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke
mit veganer Orangen-Mayonnaise und
karamellisierten Walnüssen

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

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ ^{9,E} 
mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,7,9,10,12,A,K,N}
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 ^{1,3,7,9,12}
auf Pilzrahm und gebackenem
Hokkaido-Kürbis

DESSERTS

GRIESSFLAMMERIE ¹ 
mit Vanille und eingelegten Zwetschgen

QUARKMOUSSE ^{1,3,7,B}
mit Gewürz-Kirschen 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}

mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika
und Fetawürfeln (separat) ⁷



SALAT VON Roter Bete ¹

mit Apfel, Meerrettich
und gebeiztem Lachs (separat) ⁴



AUSWAHL AN STANGENBROTEN ^{1,7,E}

mit Schalotten-Zimt-Butter und
veganer Kürbiscrème



SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ ^{9,E}

mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl



HAUPTSPEISEN

WILDRAGOUT ^{1,3,7,9,12}

mit Preiselbeeren und Pilzen, dazu
Apfel-Rotkraut und in Butter gebratene
Spätzle

POCHIERTES KABELJAUFILLET ^{4,9,E}

auf Linsen-Curry-Gemüse und Blattspinat

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

VEGANE PAELLA ^{6,9,S}

Safranreis mit buntem Gemüse,
Artischockenherzen und
veganen Chicken-Chunks



DESSERTS

MOHN-MARZIPAN-MOUSSE ^{1,3,7,8,A,B}

mit Aprikosen

MARONEN PANNA COTTA ^{1,7,12}

mit Portweinfeigen



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

39,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





VORSPEISEN

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

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

SALAT VON BROKKOLI ^{8,10} 
mit Birne und Haselnüssen

AUSWAHL AN STANGENBROTEN ^{1,7,E} 
mit Schalotten-Zimt-Butter und
veganer Kürbiscrème

SUPPE

SAMTIGE MARONENSUPPE ^{7,9} 
mit Calvados, Birne und feinem Rahm
mit Salbei-Croûtons ¹ (separat)

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,9,10,12,A,K,N}
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem
Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu
servieren wir Kartoffelklöße mit brauner
Butter

GESCHMORTE SEMEROLLER ^{7,9,12}
mit Rotweinsauce, gebackenem
Wintergemüse und Kartoffelgratin

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

GEBRATENE GNOCCHI ^{3,7,8,9,12,E} 
mit Blattspinat, pochierter Rotweibirne
in Blauschimmelsahne, Kürbis und
gerösteten Walnüssen

DESSERTS

SPEKULATIUS-MOUSSE ^{1,3,7,A,B}
mit Aprikosen

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



Hauptstadtfloß GmbH

Gustav-Holzmann-Straße 10
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120

Telefax: 030 568373399

E-Mail: info@hauptstadtfloss.de

Internet: www.hauptstadtfloss.de

