

SPREE  KÜCHE
CATERING & EVENTS

KUCHEN & TORTEN

2026



INHALTSVERZEICHNIS

3	Vorstellung
4	Käse-Baiser-Kuchen "Unser Kaiser-Beisser" Philadelphia Cheesecake Royal Chocolat Torte Apfeltarte mit Mandel-Creme
5	Klassischer Käsekuchen Schoko-Birnen-Tarte Zitronentarte mit Baiser Joghurt-Himbeer-Torte
6	Mohn-Aprikosen-Tarte Spanische Mandel-Orangen-Torte Erdbeertorte mit Biskuit und Vanille-Creme Carrot Cake mit Limetten-Frosting
7	Hochzeitstorte
8	Opera-Schnitte Eierlikörkuchen mit Himbeeren Blechkuchen XXL Cookies
9	Mini-Nuss-Gugelhupf mit Karamell-Topping Apfel-Törtchen mit Mandel-Creme Erdbeer-Tartelettes Rhabarber-Himbeer-Tartelettes mit Crumble

SPREEKÜCHE CATERING



Unsere Philosophie

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.

Guten Appetit!

Das Spreeküche Team



Die Konditorei der Spreeküche

Alle Kuchen werden von uns selbst zubereitet. Wir arbeiten mit natürlichen Rohstoffen, sind diese natürlichen Schwankungen unterlegen.

Wir behalten uns vor, die Obstauswahl zu ändern, falls es zu saisonalen Lieferengpässen kommen sollte. Darüber setzen wir Sie dann natürlich rechtzeitig in Kenntnis. Sollten wir Alkohol in unseren Kuchen verwenden, weisen wir dies jeweils aus.

Unsere Kuchen haben alle einen Durchmesser von 26 cm / 12 - 16 Stück.

KUCHEN-AUSWAHL



Käse-Baiser-Kuchen „Unser Kaiser-Beisser“ ^{13,7} 

42,00 € netto
49,98 € brutto



Philadelphia Cheesecake mit Mango & Passionsfrucht ^{13,7,B}

41,00 € netto
48,79 € brutto



Royal Chocolat Torte ^{16,E} 

42,00 € netto
49,98 € brutto



Apfeltarte mit Mandel-Creme ^{13,7,8} 

42,00 € netto
49,98 € brutto

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

KUCHEN-AUSWAHL



Klassischer Käsekuchen ^{1,3,7} 

39,00 € netto
46,41 € brutto



Schoko-Birnen-Tarte ^{1,3,6,7,E} 

41,00 € netto
48,79 € brutto



Joghurt-Himbeer-Torte ^{1,3,7,B}

42,00 € netto
49,98 € brutto



Zitrontarte mit Baiser ^{1,3,7,B}

41,00 € netto
48,79 € brutto

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

KUCHEN-AUSWAHL



Mohn-Aprikosen-Tarte ^{1,3,7} 

41,00 € netto
48,79 € brutto



Spanische Mandel-Orangen-Torte ^{1,3,7,8,P,S} 

43,50 € netto
51,77 € brutto



Erdbeertorte mit Biskuit und Vanille-Creme ^{1,3,7,8} 

41,00 € netto
48,79 € brutto

von Mai bis September



Carrot Cake mit Limetten-Frosting ^{1,6,8} 

39,00 € netto
46,41 € brutto

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

KUCHEN-AUSWAHL



HOCHZEITSTORTE ^{1,3,7}

2-stöckige Hochzeitstorte "naked" mit Basisdeko (Beeren und Blumen) für ca. 45-50 Personen

wähle 2 folgende Füllungen:

Himbeer- Weiße Schokolade ^{1,3,6,7,E} 

Erdbeer-Zitrone-Vanille ⁷ 

Mango-Passionsfrucht ^{7,B}

dunkle Schokolade (wahlweise mit Blaubeere oder Karamell) ^{6,7,E} 

280,00 Euro netto

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

KUCHEN-AUSWAHL



Eierlikörkuchen mit Himbeeren ^{1,3,7,8,P,S} 
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.

Stück 2,90 € netto
Stück 3,45 € brutto



Opera-Schnitte ^{1,3,6,7,8,E} 
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.

Stück 4,90 € netto
Stück 5,83 € brutto



Blechkuchen^{1,3,7}: 
Apfel-Streusel
Pfirsich-Mandelblättchen⁸
Pflaume-Streusel

Stück 2,90 € netto
Stück 3,45 € brutto

Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.



Selbstgemachter XXL Cookie ^{1,3,6,7,8} 

Stück 2,10 € netto
Stück 2,45 € brutto

Der Durchmesser des Cookies beträgt ca. 10 cm.
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.

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

KUCHEN-AUSWAHL



Mini-Nuss-Gugelhupf mit Karamell-Topping ^{13,7,8}  Stück 2,90 € netto
Stück 3,33 € brutto
Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück.



Erdbeer-Tartelettes ^{13,7,8}  Stück 3,20 € netto
Stück 3,81 € brutto
Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück.



Apfel-Törtchen mit Mandel-Creme ^{13,7,8}  Stück 3,20 € netto
Stück 3,81 € brutto
Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück.



Rhabarber-Himbeer-Tartelettes mit Crumble ^{13,7}  Stück 3,20 € netto
Stück 3,81 € brutto
Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück.

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

SPREE KÜCHE

CATERING & EVENTS

Spreeküche GmbH
Gustav-Holzmann-Str. 10
10317 Berlin

Telefon: 030 55 00 58 900

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

Änderungen von Angeboten und Preisen vorbehalten. Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das Produkt kann in Form und Farbe abweichen.