

SPREE  KÜCHE
CATERING & EVENTS

CATERING

WEIHNACHTSKATALOG
2026





VORSPEISE

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

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

HAUPTGANG

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,7,9,10,12,A,K,N}
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl & Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

GRATINIERTE SÜSSKARTOFFEL ^{8,E} 
mit gerösteten Haselnüssen auf Kichererbsenragout

DESSERT

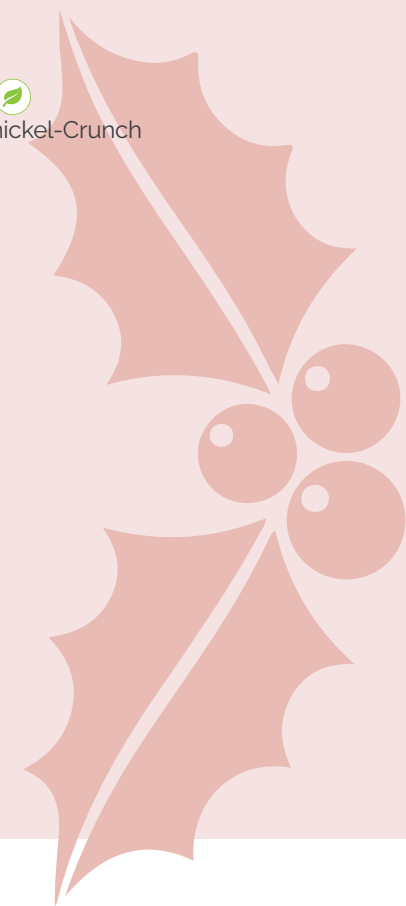
MANDEL-PANNA-COTTA ^{1,8,E} 
mit Gewürzkirschen & Pumpernickel-Crunch

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

28,00 € 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
& karamellisierten Walnüssen

FRISCHES BAGUETTE ^{1,7,E} 
mit Schalotten-Zimt-Butter & 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 & 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 & gebackenem
Hokkaido-Kürbis

DESSERT

GRIESSFLAMMERIE ¹ 
mit Vanille & eingelegten Zwetschgen

QUARKMOUSSE ^{1,3,7,B}
mit Gewürzkirschen & 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

33,00 € 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
& Fetawürfeln (separat) ⁷ 

SALAT VON ROTER BETE 
mit Apfel, Meerrettich
& gebeiztem Lachs (separat) ⁴

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

SUPPE

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

HAUPTSPEISEN

WILDRAGOUT ^{1,3,7,9,12}
mit Preiselbeeren & Pilzen, dazu Apfel-
Rotkraut & in Butter gebratene Spätzle

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

VEGANE ALTERNATIVE 10%:

VEGANE PAELLA ^{6,9,S} 
Safranreis mit buntem Gemüse,
Artischockenherzen
& 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

36,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



VORSPEISEN

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

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

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

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

SUPPE

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

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE ENTENKEULE ^{1,7,9,10,12,A,K,N}
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem
Grünkohl & Enten-Jus mit Orange, dazu
servieren wir Kartoffelklöße mit brauner
Butter

GESCHMORTE SEMERROLLE ^{7,9,12}
mit Rotweinsauce, gebackenem
Wintergemüse & Kartoffelgratin

VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

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

DESSERTS

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

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

46,00 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

SPREEKÜCHE CATERING



Konnten wir Sie mit unseren Ideen für Ihr Catering inspirieren?
Oder haben Sie ganz eigene Vorstellungen, die Sie mit uns besprechen möchten?
Gern beraten wir Sie persönlich und kompetent. Dann schreiben Sie uns gern oder rufen uns an.

Spreeküche GmbH
Gustav-Holzmann-Str. 10
10317 Berlin

Tel: 030 - 55 0058 -900
www.spreekueche.de
info@spreekueche.de

