



SPREESPEICHER

BBQ BUFFET **BIG CHOICE**  
UNSERE GRÖSSTE AUSWAHL

# AUSWAHL BBQ SALATE, BROT & DESSERTS



## BBQ SALATE

Bitte wählen Sie 4 Salate

### TOMATENSALAT

mit Schnittlauch und Himbeervinaigrette



### GURKENSALAT

mit Sesamöl und Koriander



### FETASALAT

mit Paprika, Fenchel und Oliven



### KICHERERBSENSALAT

mit grobem Curry und geriebenen Karotten



### ZUCKERMAISSALAT

mit Ancho-Chili und Zucchini



### NUDELSALAT

mit gegrillter Anti-Pasti und Rosmarin



### COUSCOUSSALAT

mit Schlangengurke, Datterinos und Limettendressing



### KARTOFFELSALAT

mit Äpfeln, Gewürzgurken und Senfkörnern



## BROTBUFFET

Bitte wählen Sie 4 Sorten Öl & Butter

### SALZBUTTER

### TOMATENBUTTER MIT NAM PRIK

### ZITRONENBUTTER

### OLIVENBUTTER

### HÜTTENKÄSE MIT BASILIKUM-PESTO

### OLIVENÖL EXTRA VERGINE

### ROSMARINÖL

### THYMIANÖL

### CHILIÖL

### ZITRONENÖL

## DESSERTS

Bitte wählen Sie 3 Desserts

### SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN



### FRISCHE ERDBEEREN

mit geschlagener Sahne (erst ab Juni)



### WASSER-, HONIG- UND ZUCKERMELONE

mit Meersalz



### GEFLÄMMTE ANANAS

mit braunem Zucker



### SCHOKOLADENKUCHEN IM GLAS GEBACKEN

mit Mandeln und Rum



### VANILLE-FLAMMERIE

mit Zimtkirschen



### QUARKMOUSSE

mit knusprigen Maracujakernen



### KOKOS-PARFAIT

mit Papaya und Kiwi



vegetarisch

vegan

# AUSWAHL HAUPTSPEISEN



## FLEISCH & GEMÜSE

Bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen

**HÄHNCHENBRUST**  
in Limetten-Koriander-Marinade

**HÄHNCHENBRUST**  
mit Sesam und Koriander

**HÄHNCHENKEULE (OHNE KNOCHEN)**  
mit Salbeiöl und schwarzem Pfeffer

**HÄHNCHENKEULE**  
mit Rubin-Paprika und Kreuzkümmel

**KONFIERTER SCHWEINEBAUCH**  
mit Buchenrauch und Klosterbier

**PUTENSPIESSE**  
mit Ananas, Rauchspeck und Salbei

**PUTENSTEAKS**  
mit Knoblauch und Thymian

**SCHWEINEFILETSPIESSE**  
mit roten Zwiebeln und Tomatenöl

**SCHWEINENACKEN**  
aus der Zwiebel-Honig-Beize

**GEMÜSESPIESSE**  
mit Zucchini, Aubergine, Champignons  
und Paprika

**KLEINE FOLIENKARTOFFELN**  
mit Kräuterquark

**KLEINE MAISKOLBEN**  
mit Butter und Limettensalz

## BBQ SAUCEN

Bitte wählen Sie 4 Saucen

**VIRGINIA-BBQ-SAUCE**  
mit Orange



**BARBADOS STYLE BBQ-SAUCE**  
mit Papaya und Limette



**SCHARFE ERDNUSSSAUCE**  
mit Kokosmilch



**PAPRIKA-AUBERGINEPÜREE**  
mit leichter Knoblauchnote



**FRANZÖSISCHER POMMERY-SENF**



**BAUTZ'NER SENF**



**WHISKEY-BBQ-SAUCE**



**HICKORY SMOKE BBQ SAUCE**



**PREIS PRO PERSON** 34,00€ NETTO

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

vegetarisch

vegan

# SPREESPEICHER CATERING



## UNSER KÜCHENCHEF

„Die Kreationen aus meiner Küche lasse ich gerne für sich selbst sprechen. Ich bin überzeugt davon, dass die nachhaltige und liebevolle Auswahl meiner Produkte, die Bodenständigkeit meiner Küche sowie die Liebe zu feinen Noten, deutlich zu schmecken sind.“

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Alexander Schön".

Alexander Schön



## UNSERE SPECIALS

Wenn Sie Ihrer Veranstaltung eine besondere kulinarische Note verleihen möchten, dann schauen Sie sich gerne unsere Food Specials und Mitternachtssnacks an. Von der Zuckerwattemaschine, über einen Schinkentisch zu den klassischen französischen Crêpes, wir sind uns sicher, dass Sie hier auf Ihren Geschmack kommen werden.

[UNSERE FOOD SPECIALS](#)

# APPETIT BEKOMMEN?

Sehr geehrte Damen und Herren,  
wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot „schmeckt“.

Unser Beratungsteam sowie unser Küchenchef unterstützen Sie  
gerne bei der individuellen Zusammenstellung Ihrer Leckerbissen.  
Dabei können Sie sich ausnahmslos auf unser Erfolgsrezept,  
aus langjähriger Catering-Expertise, gewürzt  
mit erstklassigem Service verlassen.

Ihr SPREESPEICHER Team

## Hinweis zu BBQ-Buffets:

Um Ihren Gästen eine möglichst kurze Wartezeit zu ermöglichen und eine optimale Qualität der Speisen zu gewährleisten, positionieren wir unsere BBQ-Buffets in der Regel im Inneren der Location. Ihre Gäste können sich Ihre Speisen jedoch auch von unseren Köchen direkt auf der Terrasse vom Grill servieren lassen.  
Dieser Hinweis ist auch noch einmal auf der Buffetfläche ausgeschildert. Sollte es während Ihrer Veranstaltung zu stark regnen, ist es möglich, dass wir Ihre Speisen direkt in unserer eigenen Küche grillen müssen.