



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-AUBERGINENPÜREE

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, reading "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 Büffetfläche ausgeschildert. Sollte es während Ihrer Veranstaltung zu stark regnen, ist es möglich, dass wir Ihre Speisen direkt in unserer eigenen Küche grillen müssen.