

AUSWAHL VORSPEISEN, HAUPTSPEISEN, DESSERTS







SALATE

Bitte wählen Sie 3 Salate

SALADE A LA NICOISE

mit Thunfisch, Ei und Tomaten

GRAPEFRUITSALAT

mit Avocado und Alfalfasprossen

CHAMPIGNONSALAT

mit Radieschen und Meerrettich

RADICCHIO

mit sauren Sardinen und Kapern

MAROKKANISCHER BULGURSALAT

mit Minze und Salzzitrone

LINSENSALAT

mit Lavendel und Schalotten

FENCHELSALAT

mit Mandeln und Chili

FLEISCH & FISCH

Bitte wählen Sie 4 Sorten

FRANZÖSISCHE MERGUEZ MIT AJVAR

LAMMFLEISCHSPIESSCHEN MIT HARISSA

SPANFERKELSTEAKS

mit Thymian-Honig

RINDERFILETSPIESSE

mit geschrotetem schwarzen Pfeffer und Zitronenöl

GEMÜSE-HALOUMI-SPIESSE

mit Paprika, Patisson, Okra und roten Zwiebeln

PERLHUHN A LA SALTIM BOCCA

mit frischem Salbei und Parmaschinken

SCHWERTFISCHMEDAILLONS

LOUP DE MER-FILETS AUF WUNSCH

mit gegrilltem Tiroler Speck

SCAMPI-SPIESSE

mit Zitronengras und Basilikumöl

DESSERTS

Bite wählen Sie 3 Desserts

AUFGESCHNITTENE MARACUJA mit Joghurtespuma

GELIERTER CIDRE mit Erdbeeren und eingelegter Pimpinelle

ZITRUSSÜPPCHEN mit Bergamotte und Grießflammeri

BRETONISCHE SCHOKOLADENTARTE

APFELTARTE NORMANDIE

BEILAGEN

Bitte wählen Sie 3 Beilagen

RÖSTKARTOFFELN MIT GROBEM CURRY GRATIN DAUPHINOISE ROSMARINKARTOFFELN CREMIGE POLENTA









Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

SPREESPEICHER CATERING





"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."



Mandre State



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.