



SPREESPEICHER

BBQ BUFFETVORSCHLÄGE

A close-up photograph of a white plate featuring a large, golden-brown grilled fish fillet with prominent dark grill marks. The fish is surrounded by sautéed mushrooms, including button and cremini varieties, and several bright red cherry tomatoes. Fresh green herbs, including flat-leaf parsley and rosemary sprigs, are scattered around the plate. A silver fork and knife are visible in the background, resting on the plate. The entire scene is set against a dark, rustic wooden background.

**BBQ-VORSCHLAG I
EASTSIDE RED BRIDGE BBQ**

AUSWAHL **HAUPTSPEISEN**



STEAKS, FILETS & BURGER

Bitte wählen Sie 2 Sorten

LAMMKARREE

mit Granatapfelloack

SCHWEINEFILET

aus der Cidre-Beize

HULI-CHICKEN

mit Ananas und Ingwer

CHICKEN WHISKY-SODA

mit Honig

BURGER

mit Rotwein glasiert, gegrillten Tomaten und Apfel-Anis-Buns



FISH & SEAFOOD

Bitte wählen Sie eine Sorte

LACHSFILET

mit Mandeln und Kapern

BUTTERFISCH

mit Muscheln und Krabben

ZANDER

in der Folie geschmort mit Kräutern und Patis



DIREKT VOM GRILL

Bitte wählen Sie eine Variante

VERMONT MAINRIB

mit 6-Pfeffer-Lack

LAMMKEULE

mit Knoblauch und Lavendel

IBERICO-SCHWEIN

mit angerauchten Sauerkirschen und Ysop

AUSWAHL **SALATE, BEILAGEN & DESSERTS**



BBQ SALATE

Bitte wählen Sie 3 Salate

KARTOFFELSALAT

mit Pistazien

TOMATENSALAT

mit Granatapfelkernen und frischem Majoran

KNACKIGER STAUDENSELLERIESALAT

mit Feta und Kapern

POMELOSALAT

mit Bambus und Chili

GRÜNE BOHNEN

mit Blaumohn, Sesam und Edamame

SALAT VON SCHÜTTELBROT

mit gebratenen Tomaten und schwarzen Oliven

KICHERERBSENSALAT

mit Petersilie, Dill und Paprika



BEILAGEN

Bitte wählen Sie 4 Beilagen



MAIS

schwarz und gelb mit Ahornbutter



SPITZPAPRIKA UND ROTE ZWIEBELN

mit Rauchsatz und Limette



FENCHEL

mit getrockneten Tomaten



MÖHREN

violett und gelb gegrillt



HOKKAIDO KÜRBIS

mit Vanille und schwarzem Pfeffer



GRÜNE BOHNEN

mit Jalapenos und Koriander



GRILLTOMATEN

mit Halloumi und Frühlingslauch



DESSERTS

Bitte wählen Sie 3 Desserts



BIRNE

süßholz glasiert mit Joghurtschaum



EASTSIDE CHEESECAKE

mit getrockneten Aprikosen und Rosinen



BLAUBEERGRÜTZE

mit Griechischem Joghurt und Baumkuchen



BANANA-SPLIT en Miniatur



BERLINER FASSBRAUSE

„Jelly Style“ mit Apfelwürfeln und Peta Zeta



BIRTHDAY CAKE freak out housewife



vegetarisch 

vegan 

PREIS PRO PERSON 48,00€ NETTO

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

A photograph of a BBQ meal served on a black tray. The tray contains a large portion of pulled pork, a large piece of smoked brisket with a dark, charred bark, and a small bowl of coleslaw. A metal fork is placed on the tray. The background is a rustic wooden surface. The text "BBQ-VORSCHLAG II" and "WESTSIDE GOURMET BBQ" is overlaid in white.

BBQ-VORSCHLAG II
WESTSIDE GOURMET BBQ

AUSWAHL HAUPTSPEISEN



STEAKS, FILETS & BURGER

Bitte wählen Sie 2 Sorten

LAMMRÜCKEN

mit gemahlenen roten Beeren

RINDERHÜFTSTEAKS

mit langem Pfeffer und Lado

KLEINE KALBSSTEAKS

mit geröstetem japanischen Panco-Mehl und Zitronenmarmelade

BEER CAN CHICKEN

LAMM KÖFTE

mit gegrilltem Gemüse im Weizenwrap

CIDRE BRATWURST

MERGUEZ-HOTDOG

mit Senf-Zwiebeln und Feta



FISH & SEAFOOD

Bitte wählen Sie eine Sorte

GRENOBLER ZANDER

mit Zitronenfilets, Butter, Mandeln und Kapern

WOLFSBARSCH

mit Großgarnelen und Hummerbutter
in der Folie

JACOBSMUSCHEL

mit Passepierre und Lachs



DIREKT VOM GRILL

Bitte wählen Sie eine Variante

SPANFERKELBRATEN

mit konfiertem Speck und Backpflaumen

AREMORICA WILDSCHWEINBRATEN

vom Drehspieß

PULLED COLA BEEF

mit Sauerkirsch-Relish

KALBSKUGEL

mit Sauce Maltaise

AUSWAHL **SALATE, BEILAGEN & DESSERTS**



BBQ SALATE

Bitte wählen Sie 3 Salate

KARTOFFELSALAT

mit Pistazien

TOMATENSALAT

mit Granatapfelkernen und frischem Majoran

KNACKIGER STAUDENSELLERIESALAT

mit Feta und Kapern

POMELOSALAT

mit Bambus und Chili

GRÜNE BOHNEN

mit Blaumohn, Sesam und Edamame

SALAT VON SCHÜTTELBROT

mit gebratenen Tomaten und schwarzen Oliven

KICHERERBSENSALAT

mit Petersilie, Dill und Paprika



BEILAGEN

Bitte wählen Sie 4 Beilagen

MAIS

schwarz und gelb mit Ahornbutter

SPITZPAPRIKA UND ROTE ZWIEBELN

mit Rauchsatz und Limette

FENCHEL

mit getrockneten Tomaten

MÖHREN

violett und gelb gegrillt

HOKKAIDO KÜRBIS

mit Vanille und schwarzem Pfeffer

GRÜNE BOHNEN

mit Jalapenos und Koriander

GRILLTOMATEN

mit Halloumi und Frühlingslauch



DESSERTS

Bitte wählen Sie 3 Desserts

BIRNE

süßholz glasiert mit Joghurtschaum

EASTSIDE CHEESECAKE

mit getrockneten Aprikosen und Rosinen

BLAUBEERGRÜTZE

mit Griechischem Joghurt und Baumkuchen

BANANA-SPLIT en Miniatur

BERLINER FASSBRAUSE

„Jelly Style“ mit Apfelwürfeln und Peta Zeta

BIRTHDAY CAKE freak out housewife

vegetarisch

vegan

PREIS PRO PERSON 54,00€ NETTO

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

EMPFEHLUNG

BBQ-VORSCHLAG III INTERNATIONAL ROAST & FIRE BBQ



AUSWAHL HAUPTSPEISEN



BEEF & FISH

Bitte wählen Sie 6 Sorten

PULLED PORK

mit Anchochili und Cranberries

LOUISIANA SPARE RIBS

mit Ananas-Honigmarinade

US FLANKSTEAK „Maximum Spice“

mit 12 Gewürzen

BEER CAN CHICKEN

Bierdose im Bauch!

WOLFSBARSCH und Zitronenthymian
in der Folie

SAIGON PORK POPS schwarz geröstet
mit Erdnüssen und Speck

HAWAIIAN BLACK AVOCADO schwarz
geröstet mit Erdnüssen und Speck

PULLED SALMON mit Anisrauch und
elektrischem Sechuan Button

SCOTTISH CIDER SAUSAGES Cider
Bratwurst mit Äpfeln und Zwiebeln

IRISH ENTRECÔTE vom Drehspieß

DIP & SAUCE

Es werden alle Sorten gereicht

GRÜNE CHILISAUCE

mit Koriander



BALINESISCHE ERDNUSSSAUCE

mit Kokosmilch



PASILLA-BBQ-SAUCE

mit grünen Äpfeln



MALZBIER-SENF



PAPAYA-BBQ-SAUCE



WASSERMELONENSALSA



vegetarisch 

vegan 

AUSWAHL **SALATE, BEILAGEN & DESSERTS**



BBQ SALATE & STARTERS

Bitte wählen Sie 4 Salate

SALAT VON GERÖSTETEM MAIS
mit Lauch und Vanille

GRENAILLE-KARTOFFELN
mit roten Zwiebeln und Mohn

COLE SLAW
mit Schwarzkümmel

EISMEER-SHRIMP
mit Aquavit und Zitronenmayonnaise

SALAT VON GEGRILLTER SPITZPAPRIKA
mit Couscous und Okra

SALAT VON KROSSEM SPECK
mit getrockneten Bananen



BEST SIDES

Bitte wählen Sie 5 Beilagen

GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜREE
mit dreierlei Zwiebeln

SÜSSKARTOFFEL WEDGES
mit Ahornsirup

SMOKY WALNUSS-POLENTA

ROYALE PEANUTBUTTER SANDWICH

ANDALUSISCHE SALZGLUT-KARTOFFEL

RISOTTO
mit japanischer Ponzu-Zitrone und live zubereitet

CALIFORNISCHE SAUERTEIGBROTE
mit Grapefruit-Butter geröstet



SWEETS

Bitte wählen Sie 3 Desserts

KOMPRIMIERTE WASSERMELONE

PUDDING IN FLAMMEN
Vanille, Mandel und Schokolade

BIRNEN-TARTE-TATIN vom Grill

CRUNSHY LEMON CURD

JELLY BERLIN BEER REFRESHER
mit Blaubeeren und Milchschaum



vegetarisch 

vegan 

PREIS PRO PERSON 65,00€ NETTO

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

A top-down view of a rustic BBQ buffet spread on a dark, weathered wooden table. In the upper right, a black cast-iron skillet holds a large, seared tripe steak, a whole red tomato, a mushroom, and a green pepper. To its left is a cob of yellow corn and a bundle of green beans tied with a red string. Below the corn is a cluster of red cherry tomatoes on the vine. In the lower right, a round wooden cutting board displays a large, seared tripe steak garnished with a sprig of rosemary, surrounded by grilled mushrooms, a green pepper, a red chili, and several halves of grilled yellow squash. A small wooden bowl of white salt sits next to the skillet. In the lower left, a large butter knife and a carving fork with ornate handles are laid out. The text 'BBQ-VORSCHLAG IIII' and 'BUFFET CLASSIC' is overlaid in white, bold, sans-serif font in the center of the image.

BBQ-VORSCHLAG IIII
BUFFET CLASSIC

AUSWAHL **BBQ BUFFET CLASSIC**



BBQ SALATE

MELONENSALAT
mit Rucola

KARTOFFELSALAT
mit Senfkörnern und Haselnüssen

TOMATENSALAT
mit Schnittlauch

MUTTI'S NUDELSALAT
mit Schinken, Erbsen und Champignons

SAUCEN & BROT

HONIG-BBQ-SAUCE

BAUTZN'ER SENF & KETCHUP

BAGUETTE & DUNKLES BROT



FLEISCH

SCHWEINESTEAKS
aus der Bier-Zwiebelmarinade

PUTENSTEAKS

THÜRINGER ROSTBRATWURST

BEILAGEN

GEGRILLTE PAPRIKA

GRILLTOMATEN

BACKKARTOFFELN



DESSERTS

OBSTSALAT

GRIESSFLAMERI
mit Kirschen

vegetarisch 
vegan 

PREIS PRO PERSON 30,00€ NETTO

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

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