



SPREESPEICHER

BUFFET **OSTHAFEN**



AUSWAHL VORSPEISEN, SUPPEN & DESSERTS



VORSPEISEN

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen

SALAT VON GEBRATENEN KAROTTEN

mit Petersilie und Honig-Vinaigrette



KARTOFFELSALAT

mit Birnen und krossem Speck

TOMATEN

mit roten Zwiebeln und frischem Majoran

GERÄUCHERTE FORELLENFILETS

mit Fenchelsalat und Dillrahm

KÜRBIS SÜSS-SAUER

mit gebratener Hähnchenbrust

SALAT VON LINSEN

mit Zuckererbsen und Frischkäse



ZUCCHINISALAT

mit Haselnüssen



REGENSBURGER WURSTSALAT

mit Radieschen, Schalotten und Cornichons

SUPPEN

Bitte wählen Sie 1 Suppe

SPARGELRAHMSUPPE

mit Kresse und Backerbsen

TOPINAMBURSUPPE

mit gebackenem Sellerie

KALTE JOGHURTSUPPE

mit Gurken, Walnüssen und Schnittlauch

TOMATENSUPPE

mit Croûtons und Thymian

BLUMENKOHLCREMESUPPE

mit Zitronenöl und Rucola

DESSERTS

Bitte wählen Sie 3 Desserts

APFELKUCHEN

mit Sahne

GRIESSFLAMMERIE

mit Johannisbeeren

GEFLÄMMTER MILCHREIS

mit Rum-Rosinen

BIRNENKUCHEN

mit Pistazien

KIRSCHENMICHEL

vegetarisch 

vegan 

AUSWAHL HAUPTSPEISEN



HAUPTSPEISEN

Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen

RINDERBRATEN IN ROTWEINSAUCE

mit Perlzwiebeln, Bayrischkraut und Schupfnudeln

KURZGEBRATENE SCHWEINESTEAKS

mit Ofentomaten, Spargelragout und Petersilien-Kartoffeln

KASSLERBRATEN

mit getrockneten Aprikosen, Kümmeljus und Serviettenknödel

GEBRATENE SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

mit Speck und Zwiebeln

GESCHMORTE POULARDENKEULEN

mit Pfälzer Weißwein, Paprikagemüse und gebratenen Kartoffeln

GEDÜNSTETES SEELACHSFILET IN DILLSAUCE

mit Butterkartoffeln

KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERNSAUCE

mit Kartoffelstampf

GEKOCHTES RINDFLEISCH IN SENFSAUCE

mit Gewürzgurken und Kartoffeln

BAYRISCHES BIERFLEISCH

mit Sachsenhäuser Bäckerkartoffeln

FRANKFURTER GRÜN' SOSS

mit pochierten Bio-Eiern und Pellkartoffeln



PREIS PRO PERSON 30,00€ NETTO

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment



vegetarisch 

vegan 

BUFFET OSTHAFEN



DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Wählen Sie als Addon zu ihrer Buffet Auswahl weitere Hauptspeisen dazu. Tauschen Sie alternativ eines der Addons gegen ein Gericht aus dem Buffet aus.

FRISCHE LACHSWÜRFEL

in Limettensaft mit Koriander gebeizt

5,50 €

im Austausch - 2,50 €

MARINIERTES TAFELSPITZCARPACCHIO

mit Kerbelvinaigrette

3,00 €

im Austausch - 2,00 €

LIVE GEBACKENE WAFFELN

mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne



5,50 €

im Austausch - 4,00 €

KLASSISCHE HOCHZEITSSUPPE

mit Eierstich und Fleischklößchen

4,50 €

im Austausch - 3,00 €

MINDESTBESTELLWERT AB 30 PERSONEN

Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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, 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

