



SPREESPEICHER



BUFFET SPREEBLICK
MIT LIVE COOKING

AUSWAHL VORSPEISEN, SUPPEN & DESSERTS



VORSPEISEN

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

BURRATINA

mit angebratenen Kirschtomaten und flüssigem Rucola



KONFIERTER SPECK

mit dem Duft von Fenchel und Wacholderr Rauch, lauwarm gereicht

FRISCHE LACHSWÜRFEL IN LIMETTENSAFT GEBEIZT

mit Korianderöl und gebratenen Kartoffeln

KICHERERBSEN

mit Grapefruit, Brunnenkresse und Minze



WASSERMELONE

mit Schafskäse, roten Zwiebeln und Oliven



MARINIERTES TAFELSPITZ-CARPACCHIO

in Kerbelvinaigrette

SUPPEN

Bitte wählen Sie 1 Suppe

WEISSE TOMATENSUPPE

mit Sprossen und Chiliöl

TOPINAMBURSÜPPCHEN

mit Kardamomöl und Lauchstroh



DESSERTS

Bitte wählen Sie 3 Desserts



MANDELTARTE

mit Guanaja-Feige und saurer Sahne

TONKABOHNEN-BRANDADE

mit Pistazien und Zitrusalat

FONDANT AU CHOCOLAT

mit Crème anglaise und Rosmarin-Kirschen

SAUERMILCH-MOUSSE

mit Tapioka-Johannisbeeren

MANGO-SAFRAN-LASSI

mit Zimt-Baumkuchen

WALDBEER-QUARKMOUSSE

mit Pralinentrüffel und knusprigem Baiser

vegetarisch 

vegan 

AUSWAHL **HAUPTSPEISEN**



HAUPTSPEISEN

Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen

ROLLBRATEN VOM SPANISCHEN SCHWEIN

mit Rosinen-Apfeljus, Brokkoli und Röstkartoffeln

MAISPOURLADE IN LIMETTENSAUCE

mit grünem Pfeffer Karotten mit Ahornsirup und Vadouvanreis

GESCHMORTE RINDERSCHULTER IN BAROLOJUS

mit gebratenen und Gnocchi

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFELN

mit Angustura, Frühlingslauch und karamellisierten Orangen

GEBRATENE KABELJAULOINS IN PASTIS-VELOUTÉ

mit Fenchel und gebratener Penne

GEBRATENES ZANDERFILET

mit Tomaten, Fenchel und Dill-Kartoffeln



LIVE COOKING

Bitte wählen Sie 1 Variante

GEBRATENE BUTTERSPÄTZLE

mit Trüffelöl, gebackenen Zwiebeln und scharfer Kresse



KARTOFFELSTAMPF

mit pochiertem Bio-Ei, gedünstetem Baby-Spinat und Pinienkern-Béchamel



PREIS PRO PERSON 40,00€ NETTO

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

vegetarisch 

vegan 

BUFFET SPREEBLICK



DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Wählen Sie als Addon zu ihrer Buffet Auswahl weitere Hauptspeisen dazu.

SALTIMBOCCA

vom Kalbsrücken in Salbei-Schalottenjus

7,50 €

im Austausch - 3,50 €

LIVE GEGRILLTES KALBSSTEAK

mit pochiertem Bio-Ei und Melissenhollandaise

9,50 €

im Austausch - 6,00 €

ROTE GRÜTZE

mit Vanillesauce



2,00 €

im Austausch - 0,50 €

KLASSISCHE HOCHZEITSSUPPE

mit Eierstich und Fleischklößchen

4,50 €

im Austausch - 3,00 €

FRISCHER FRUCHTSALAT



2,00 €

im Austausch - 0,50 €

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, 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

