



SPREESPEICHER

BUFFET
SUMMER BREEZE



BUFFET SUMMER BREEZE



VORSPEISEN & SUPPEN

TRAUBENSALAT

mit Rauke, Pinienkernen und konfiertem Speck

SALAT VON GEBRATENER ENTE

mit grünem Spargel und heller Soja-Vinaigrette

GEGRILLTE SPITZPAPRIKA

mit Couscous und Berberitzen

SALAT VON GRÜNEN ERBSEN

mit Minze und Erdnüssen

KALTE GURKEN-AVOCADO-SUPPE

mit frittiertem Koriander und Sellerie

HAUPTGERICHTE

FRANZÖSISCHE MERGUEZ

mit scharfer Peperonata und gegrillter Polenta

TRANCHIERTES ENTRECÔTE

mit Tiroler Speck, Salbeibohnen und Süßkartoffelgratin

KABELJAUFILET

mit Balsam-Chicoree und glasiertem Sommerlauch

DESSERTS

FRISCHE ERDBEEREN

mit cremiger Lavendel-Meringnage

SCHOKOLADEN-FUDGE-TARTE

mit Amaretto-Feige

GELIERTE BERLINER FASSBRAUSE

mit Heidelbeeren, Milchschaum und Schokoladenkrokant

PREIS PRO PERSON 38,00€ 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.“

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

