

WHITE  
SPREELOUNGE

BBQ BASIC



# BBQ BASIC



## VORSPEISEN

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

### BLATTSALATE <sup>8</sup>

Bunter Blattsalat mit Wildkräutern, Sprossen, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen

### COLESLAW SALAT <sup>3,7</sup>

Angemachter Krautsalat mit Schnittlauch

### KARTOFFELSALAT <sup>10</sup>

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurke und Frühlingslauch

### GURKENSALAT <sup>7</sup>

Gurkensalat mit frischem Dill und Schmand

### BAUERNSALAT

Mariniertes Gemüse mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais und Kidneybohnen

### COUSCOUS <sup>1</sup>

Couscous Salat mit Gartengurke, Strauchtomate, Zitrone und Kräutern

### MEDITERRANER PASTASALAT <sup>1</sup>

Angemacht mit Mini-Strauchtomaten, frischen Kräutern und feinem Olivenöl

vegetarisch 

vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf |  
11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

# BBQ BASIC



## HAUPTGANG

Bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen

### THÜRINGER BRATWURST <sup>9,10</sup>

Frische Thüringer Bratwurst, auf Wunsch Tofu-Bratwurst <sup>6</sup> 

### HÄHNCHENSPIESS <sup>9,10</sup>

Marinierter Hähnchenspieß mit Paprika und roten Zwiebeln

### MARINIERTER HÄHNCHENKEULE „TANDOORI“ <sup>5,8,10</sup>

Indisch marinierte Hähnchenkeule im Ofen gebacken

### SCHWEINENACKENSTEAK <sup>10</sup>

Mariniertes Schweinenackensteak mit Zwiebeln und Schwarz-Bier

### HALLOUMI <sup>7</sup>

Grillkäse

### MAISKOLBEN AM SPIESS

### GEMÜSE-BRATLING <sup>1</sup>

## DESSERTS

Bitte wählen Sie 1 Dessert

### BROWNIE <sup>1,3,6,7,8</sup>

Walnussbrownie mit Frischkäse-Topping und Weintraube

### JOGHURT-LIMETTEN-CREME <sup>7</sup>

mit Himbeer-Topping und Vanille-Crumble

### KOKOS-GRIESS-FLAMMERIE

Cremige Kokosmilch mit Erdbeercoulis

vegetarisch 

vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

# BBQ BASIC



## BEILAGEN

### KLEINE KRÄUTERKARTOFFELN

Mariniert mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch

### GRILLGEMÜSE

Bunter Mix aus Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Karotte

## DIPS

### SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH <sup>7</sup>

Schmand mit feinem Schnittlauch, gewürzt mit Salz und Pfeffer

### CURRY-MANGO DIP <sup>3,7,10</sup>

### BBQ-SAUCE <sup>10</sup>

### KETCHUP <sup>10</sup>

### SENF <sup>10</sup>

## SALAT-DRESSINGS

### HIMBEER-BALSAMICO <sup>10</sup>

Vinaigrette mit Himbeermark und Balsamicoessig

### CAESAR DRESSING <sup>3,6,7</sup>

Parmesan-Dressing

## ZU JEDEM BBQ:

### BROTAUSWAHL

Rustikales Bauernbaguette<sup>11</sup>, italienisches Ciabatta<sup>11</sup> und vitales Mehrkornbaguette<sup>16</sup> mit Butter und Kräuterbutter<sup>7</sup>

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

vegetarisch   
vegan 

Mindestbestellwert ab 30 Erwachsene.

**ab 30 Personen: Preis pro Person 35,50 Euro netto**  
**über 50 Personen: Preis pro Person 32,00 Euro netto**

Buffetpreis inklusive Geschir, Besteck, Personal & Equipment

# BBQ BASIC



## DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Wählen Sie als Add-on zu Ihrer BBQ Auswahl weitere Hauptspeisen dazu.

### MERGUEZ <sup>10</sup>

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

3,80 €

### SALSICCIA MIT FENCHEL

Italienische Bratwurst mit Fenchel

3,10 €

### CHORIZO BRATWURST

Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika

3,10 €

### KÖFTE-SPIESS

Orientalisches Hacksteak am Spieß gegrillt

4,00 €

### SPARERIBS <sup>10</sup>

Gegrillte Schweinerippchen, mariniert in BBQ-Sauce

4,50 €

### GARNELEN-SPIESS <sup>2</sup>

Süß-sauer marinierter Garnelen-Spieß mit Koriander

5,50 €

### RINDERHÜFTE

Steak geschnitten aus der Rinderhüfte

5,50 €

### ROASTBEEF VOM GRILL

100g Steak vom Rinderrücken

7,00 €

### ENTRECÔTE VOM GRILL

100g Rindersteak aus der Zwischenrippe

6,50 €

### LACHSFILET <sup>4</sup>

Lachsfilet in der Folie mit Cherry-Tomaten, Lauch und Zitronenpfeffer

7,00 €

### RINDERFILET

Medallions vom Rinderfilet

8,50 €

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf |  
11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

vegetarisch   
vegan 

Mindestbestellwert ab 30 Erwachsene.  
Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# BBQ BASIC



## DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Wählen Sie als Add-on zu Ihrer BBQ Auswahl einen Burger dazu.

### BURGER

unter 50 über 50

#### KLASSISCHER HOMEMADE CHEESEBURGER <sup>1,3,6,7,11</sup>

14,50 € 12,50 €

aus reinem Rinderhack (220g) im Briochebrötchen

#### SCHWARZER BURGER <sup>1,3,6,7,10,11</sup>

15,00 € 13,00 €

mit Orangen-Safran-Mayo, Blattspinat, Pulled Turkey (150g) und roten Zwiebeln

#### PULLED PORK BURGER <sup>1,3,6,7,10,11</sup>

15,50 € 13,50 €

(150g) mit Krautsalat und Barbequesauce im Briochebrötchen

#### VEGETARISCHER BURGER <sup>1,3,6,7,9,11</sup>

12,50 € 10,50 €

mit Cous cous Paddy, Feta und mariniertes Gemüse im Briochebrötchen

Die Burger können am Buffet aus den jeweiligen Komponenten selbst zusammengestellt werden.

vegetarisch   
vegan 

Mindestbestellwert ab 30 Erwachsene  
Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

# SPREEKÜCHE CATERING



Das Wohlbefinden von Körper und Geist ist unser höchstes Gut. Wir, die Spreeküche, legen daher höchsten Wert auf beste und frische Zutaten.

## **Bio, Vegetarisch, Vegan, Koscher?**

Bei uns bekommen Sie, was Ihnen schmeckt. Wir beraten Sie gerne individuell und kreieren für Sie das passende Angebot.



Küchenchefin Martina Wölfer ist für die Umsetzung der Speisen Ihres Events in der White Spreelounge verantwortlich.

### **Wichtige Information zu Ihrer Bestellung:**

Bei einer Bestellungen unter 30 Personen berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 10,00 Euro pro fehlender Person

Kinder bis 5 Jahre: kostenlos

Kinder zwischen 6 - 16 Jahre: zahlen den halben Preis

Unsere Barbeques sind mit einer Standzeit von bis zu 3 Stunden kalkuliert. Im Buffetpreis ist eine Betreuungs- und Equipmentpauschale von 11,50 € inkludiert.

Mitnahmeoption- im Sinne der Nachhaltigkeit geben wir Ihnen die Möglichkeit ihr nicht verzehrtes Essen mitzunehmen. Bringen Sie hierzu gerne Ihre eigenen Behältnisse mit oder nehmen Sie unsere biologisch abbaubaren 1 Liter Boxen für 1,00 € in Anspruch.



**WHITE  
SPREELOUNGE**

## APPETIT **BEKOMMEN?**

Sehr geehrte Damen und Herren,

als exklusiver Partner der White Spreelounge gestalten wir unsere Buffets mit Kompetenz und Leidenschaft. Sie genießen bei uns kreative Vielfalt, rustikale Spezialitäten und moderne Geschmackserlebnisse. Das Team der White Spreelounge und die Küchenchefin der Spreeküche beraten Sie gerne auch individuell.

Ihr White Spreelounge Team  
[www.white-spreelounge.de](http://www.white-spreelounge.de)