WHITE
SPREELOUNGE
BUFFET VARIATIONEN

BERLINER **BUFFET**

VORSPEISEN

KARTOFFELSALAT [10]
mit Essig-Öl, Radieschen und Petersilie

HAUSGEMACHTE BOULETTE [1,3,10]
mit Spreewaldgurken & Bautzener Senf

GURKENSALAT [7]
mit frischer Dillnote und Schmand

FRISCHES BAGUETTE [1,7,11]
mit Fassbutter

HAUPTGANG

SAFTIGER KASSELERBRATEN [9,10,12]
auf Weinsauerkraut mit Petersilienkartoffeln und dunkler Bratensoße

GEGRILLTE HÄHNCHENMEDAILLONS
auf Tomaten - grüne Bohnen - Sugo

SCHUPFNUDEL-GEMÜSEPFANNE [1,3,7,12]
Buntes Gartengemüse mit gebratenen Schupfnudeln

DESSERTS

ROTE BEERENGRÜTZE [7]
mit Vanillesoße

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 30,00 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 28,00 Euro netto
Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

INTERNATIONALES **BUFFET**

VORSPEISEN

SOMMERLICHE SALATE [8]
mit Himbeerdressing

PANZANELLA -TOMATEN-BROT-SALAT [1]
mit frischen Basilikum

TABOULEH [1]
Petersiliensalat mit Cous Cous, Minze, Tomate und Gurke

GURKENSALAT [7]
mit frischer Dillnote und Schmand

FRISCHES BAGUETTE & CIABATTA [1,7,10]
mit Fassbutter

HAUPTGANG

NORWEGISCHES LACHSFILET [4,7]
auf Spinatbett mit gebackenen Kartoffeln

KAFTA – ORIENTALISCHE HACKSTEAKS [1,3,8,10,12]
vom Weiderind mit Pistazien in würziger Tomatensauce und Pilav-Reis

CREMIGES KICHERERBSENCURRY
Buntes Gemüse und Kichererbsen in cremiger Kokos-Curry-Sauce

DESSERTS

ERDBEER-PANNA-COTTA [7]
Gekochte Sahne mit Vanille und frischen Erdbeeren

OBSTPLATTE
Kühles, saisonal, geschnittenes Obst

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 33,50 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 31,50 Euro netto
Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

MEDITERRANES **BUFFET**

VORSPEISEN

SALATARRANGEMENT [1,7,10]
mit Croutons & Kirschtomaten, dazu Mais, Kidneybohnen, Paprika, Karotten & Gurke, dazu Orangen-Balamíco & Honig-Senf-Dressing

CAPRESE [7,8]
von Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto

ANTIPASTI
von saisonalem Gemüse mit Oliven

FRISCH GEBACKENES CIABATTA [1,7,11]
mit Fassbutter

HAUPTGANG

MEDITERRANE HACKFLEISCH-PARMESAN-BÄLLCHEN [1,3,7,10,12]
in Pilzrahmsauce, dazu gebackene Rosmarinkartoffeln und blanchiertes Gemüse der Saison

HÄHNCHENBRUST [7]
gratiniert mit Tomate & Mozzarella
auf Tomaten-Basilikum-Ragout

GNOCCHI [1,3]
mit getrockneten Kirschtomaten, Basilikumpesto und Parmesan

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT [6,7]
luftige Schokoladencreme mit Sahnehaube und frischen Heidelbeeren

JOGHURT-LIMETTEN-CREME [7]
Joghurt -Limetten Creme mit Himbeer-Coulis

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 34,50 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 32,50 Euro netto
Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

SPREELOUNGE **BUFFET**

VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT [7,8,10]
mit French-Dressing, Himbeer-Dressing und gerösteten Nüssen

SPARGELSALAT
Grüner und weißer Spargel, Quinoa, getrocknete Tomaten

ROSA ROASTBEEF [7]
mit Rote-Bete-Creme, Kresse, Kapernbeeren

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS [4,7,10]
Meerrettichcreme, Honig-Dill-Senf-Sauce

KAVIAR LINSENSALAT [9,10]
Beluga Linsen, geräucherte Entenbrust, Wurzelgemüse

HAUPTGANG

MAISHÄHNCHENBRUST „SUPRÊME“ [1,3,7]
Ratatouille (geschmortes Gemüse in Tomaten- Basilikum-Sauce)

GESOTTENES KALBSTAFELSPITZ [7,9]
Bohnen-Cassoulet, Rosmarinkartoffeln

PASTA AN PIKANTER SAUCE [1,12]
aus Oliven, getrockneten Tomaten, Paprika und Raukeblättern

DESSERTS

KAFFEE-MOUSSE [6,7,8]
Aromatische Kaffee-Mousse

ERDBEER-PANNA-COTTA [7]
Gekochte Sahne mit Vanille und frischen Erdbeeren

OBSTPLATTE
Kühles, saisonal, geschnittenes Obst

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 43,50 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 41,50 Euro netto
Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

FRÜHSTÜCKS **BUFFET**

KALT

GUTE BROTAUSWAHL [1,3,7,11]
von Brötchen, Vollkornbrot, Baguette und Croissants

AUFSTRICHE [3,7,10]
Butter und pflanzlicher Brotaufstrich, Kräuter-Frischkäse, Eiersalat

SÜSSE AUFSTRICHE [6,7,8]
zwei verschiedene Marmeladen, Honig, Nutella

GESUND / VITAL [1,7]
Müsli, Joghurt, Milch, Vanillequark

KLEINE ANTIPASTI-AUSWAHL
mit gegrilltem Gemüse von Zucchini, Aubergine, Möhre, Champignon und Paprika

KALT

CAPRESE [7,8]
von Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto

VERSCHIEDENE SORTEN KÄSE [7]
wie Bergkäse, Camembert, Blauschimmel und Schnittkäse mit Früchten

GUTE WURSTAUSWAHL [7]
aus gekochtem und rohem Schinken, Salami mit Oliven

WARM

RÜHREI [3]
mit frischen Kräutern

NÜRNBERGER WÜRSTCHEN [9,10]

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

Austausch in vegane Komponenten auf Anfrage möglich.

Mindestbestellwert ab 30 Erwachsene
ab 30 Personen: Preis pro Person 27,50 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 25,50 Euro netto
Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

VEGANES **BUFFET**

VORSPEISEN

SALATARRANGEMENT [7,8,10]
mit Wildkräutern, Sprossen und gerösteten Sonnen- und Kürbiskernen, dazu zweierlei Dressings

CRUDITÉS [7]
im Glas mit erfrischendem Limetten Dip

BUNTER COUSCOUS SALAT [1]
mit Gurke und Tomate

7ER-LEI ANTIPASTI [7]

FRISCH GEBACKENES CIABATTA [1,7,11]
mit Butter & Kräuterbutter

HAUPTGANG

PASTA AN PIKANTER SAUCE [1,12]
aus Oliven, getrockneten Tomaten, Paprika und Raukeblättern

ORIENTALISCHE ROTE LINSENPFANNE [6,8,9]
mit geräucherten Tofuwürfel

CREMIGES KICHERERBSENCURRY [6]

BEILAGEN

GEBACKENE ROSMARINKARTOFFELN

WILDREIS-LANGKORNREIS MIX

DESSERTS

VANILLE-GRIESS-FLAMMERIE
mit Erdbeercoulis

OBSTPLATTE
Kühles, saisonal, geschnittenes Obst

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

Mindestbestellwert ab 30 Erwachsene
ab 30 Personen: Preis pro Person 33,50 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 31,50 Euro netto
Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

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 Buffets sind mit einer Standzeit von bis zu 3 Stunden kalkuliert.
Im Buffetpreis ist eine Betreuungs- und Equipmentpauschale von 5,50€ pro Person enthalten.

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.

Unsere Buffets enthalten eine vegetarisch/vegan Hauptgangs-Komponente. Diese ist auf 10 Prozent berechnet. Bitte teilen Sie uns einen etwaigen Änderungswunsch mit.

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