



WHITE
SPREELOUNGE

FINGER**FOOD**

FINGERFOOD **AUF PLATTE**



VEGETARISCH

PUMPERNICKEL-PRALINE ^{1,6,7,11}
mit Ziegenkäse & getrockneter Kirschtomate

GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN ^{7,8}
mit Schafskäse und Cashewkernen
(auch vegan möglich)

GETRÜFFELTE FRISCHKÄSECREME ^{1,7}
auf Pumpnickel-Taler, Bergpfeffer & Kerbel

2,30 €* pro Stück



FLEISCH

TATAR VON RINDERFILET ^{1,3,10}
mit Kapern & Ei auf Crostini

KLEINE KALBSBÄLLCHEN ^{1,3,10}
auf Thunfischsauce

ROASTBEEF - GEBEIZT ^{1,7}
auf Brotchip mit Estragon-mayonnaise

3,40 €* pro Stück



FISCH

GEBEIZTER ZANDER ^{1,4}
auf Crostini & Pastinaken-Orangen-Creme

CRÊPES ROULADE ^{1,3,4,7}
mit Dill-Sauerrahm & Rauchlachs

SALAT VON MATJES-ROTE BEETE ^{1,4,7}
auf westfälischem Brot mit Granny Smith-Apfel

3,80 €* pro Stück



SÜSSES

WALNUSS-BROWNIE ^{1,3,6,7,8} 
mit Frischkäse-Topping & Weintraube
(auch vegan möglich)

BLAUBEER-TARTE ^{1,3,7} 
mit Zitronen-Creme

NEW YORK CHEESECAKE ^{1,7} 

3,40 €* pro Stück

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 

*Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Mindestbestellwert 30 Stück pro Sorte
Preis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

SNACKS



QUICHE

TOMATE-MOZZARELLA ^{1,3,7}

mit getrockneten Tomate, Mozzarella & Basilikum

LORRAINE ^{1,3,7}

mit Tiroler Schinken, Lauch & Schmand

BLATTSPINAT-FETA ^{1,3,7}

mit Schmand & Schafskäsedecke

LACHS ^{1,3,4,7}

mit Rauchlachs & Frischkäse

3,40 €* pro Stück



SPIESSE

SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP ^{1,5,6,8}

Marinierte Hühnerschenkel mit Erdnuss-Limetten-Dip

TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS ^{7,8}

Kleine Strauchtomaten mit Mini-Mozzarella-Kugeln & Basilikum-Pesto

SERRANO-MELONEN-SPIESS

Cantaloup-Melone mit luftgetrockneten Schinken

KLEINER KÖFTE-SPIESS ^{1,3,7}

mit Minz-Joghurt

3,40 €* pro Stück



WRAPS

FRUCHTIGES RATATOUILLE ^{1,7}

mit Frischkäse & Blattsalat (auch vegan möglich)

SERRANO-SCHINKEN ^{1,7}

mit Frischkäse, Blattsalaten, Tomate & geschmolzenen Zwiebeln

AVOCADO & HÜHNCHEN ^{1,3}

mit Frischkäse, Blattsalaten und Koriander

RAUHLACHS ^{1,3,4,7}

mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Tomate & Blattspinat

3,80 €* pro Stück

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 

*Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Mindestbestellwert 30 Stück pro Sorte

Preis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

FINGERFOOD IM GLAS



VEGETARISCH

WEISSES TOMATENMOUSSE ¹

mit Oliventapenade & Wildkräutern

BUNTER SALAT VON BELUGA-LINSEN ⁹

mit Ziegenkäsecreme & Croutons

SÜSSKARTOFFELSALAT ^{1,6}

mit Kokosaromen, Kafir-Limette & frischen Koriander

3,40 €* pro Stück



FLEISCH

LAMMRÜCKEN-TRANCHEN ⁷

auf Kichererbsensalat mit Minz-Joghurt

ROSA ROASTBEEF ⁷

auf rote Beete-Meerrettich-Creme und Rapunzelsalat

TABOULEH ¹

Couscous-Salat mit geräucherter Entenbrust & Kräutern

4,10 €* pro Stück



FISCH

GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELE ^{1,2,6,11}

süß-sauer mit Chili & Koriander

YELLOW FIN TUNA & SESAM ^{1,4,6,11}

mit Papaya-Wakame-Salat

NIEDRIG GEGARTE LACHSPRALINE ^{4,7}

mit Blumenkohl-Tzatziki und Blattspinat

4,10 €* pro Stück



SÜSSES

KAFFEE-MOUSSE ^{6,7,8}

Aromatische Kaffee-Mousse

LIMETTEN-CREME ⁷

Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeer-Coulis & Vanille-Crumble

KOKOS-PANNA-COTTA ⁷

mit Salat von Ananas-Basilikum-Limette

3,40 €* pro Stück

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 

*Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Mindestbestellwert 30 Stück pro Sorte
Preis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

WARME SPEZIALITÄTEN



VEGETARISCH

SÜSSKARTOFFELCREME ^{6,11}

mit Sesam-Seidentofu

ROTE BEETE ⁷

mit Kichererbse & Baby-Blattspinat

KLEINE ROSMARINKARTOFFEL

gefüllt mit Ratatouille und Pinienkernen



VEGAN

GEBACKENE KICHERERBSEN-PRALINE ^{1,11}

auf Auberginen-Kaviar

PARMESAN-KNÖDEL ^{1,3,7}

Tomaten-Basilikum-Sugo

OFFENER RAVIOLI ^{1,3}

mit grüne Erbsen und Minz-Pesto



FLEISCH

WACHTELBRUST

auf Himbeer-Spitzkohl

RINDERBÄCKCHEN ⁷

auf Wasabi-Kartoffel-püree & Chilikirsche

THAI-CURRY-HUHN ⁶

mit gebackener Reisrolle



FISCH

LACHSPRALINE ^{4,7}

auf Apfel-Sellerie-Püree

PAELLA-RÖLLCHEN ¹

im Serrano-Schinkenmantel & Paprikacreme

KABELJAU ⁴

auf Avocado-Mango-Relish

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 30 Stück pro Sorte

Preis pro Snack: 9,00 Euro netto

Preis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

WIR **EMPFEHLEN**



EMPFANG & BEGRÜSSUNG

LEICHTE SÄTTIGUNG

3-5 Komponenten

1. **CRÊPES ROULADE** ^{1,3,4,7}
mit Dill-Sauerrahm & Rauchlachs
2. **QUICHE-TOMATE-MOZZARELLA** ^{1,3,7}
mit getrockneten Tomate, Mozzarella & Basilikum
3. **SÜSSKARTOFFELSALAT** ^{1,6} 
mit Kokosaromen, Kafir-Limette & frischen Koriander
4. **RINDERBÄCKCHEN** ⁷
auf Wasabi-Kartoffel-püree & Chilikirsche
5. **BLAUBEER-TARTE** ^{1,3,7}
mit Zitronen-Creme



ZWISCHENGANG

MITTLERE SÄTTIGUNG

5-8 Komponenten

1. **GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN** ^{7,8}
mit Schafskäse und Cashewkernen
2. **SALAT VON MATJES-ROTE BEETE** ^{1,4,7}
auf westfälischem Brot mit Granny Smith-Äpfel
3. **QUICHE LORRAINE** ^{1,3,7}
mit Tiroler Schinken, Lauch & Schmand
4. **TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS** ^{7,8}
Kleine Strauchtomaten mit Mini-Mozzarella-Kugeln & Basilikum-Pesto
5. **WRAP mit RAUHLACHS** ^{1,3,4,7}
mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Tomate & Blattspinat
6. **THAI-CURRY-HUHN** ⁶
mit gebackener Reisrolle
7. **PAELLA-RÖLLCHEN** ¹
im Serrano-Schinkenmantel & Paprikacreme
8. **KAFFEE-MOUSSE** ^{6,7,8}
Aromatische Kaffee-Mousse



HAUPTGANG

GUTE SÄTTIGUNG

8-10 Komponenten

1. **GETRÜFFELTE FRISCHKÄSECREME** ^{1,7}
auf Pumpernickel-Taler, Bergpfeffer & Kerbel
2. **KLEINE KALBSBÄLLCHEN** ^{1,3,10}
auf Thunfischsauce
3. **QUICHE mit LACHS** ^{1,3,4,7}
mit Rauchlachs & Frischkäse
4. **SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP** ^{1,5,6,8}
Marinierte Hühnerschenkel mit Erdnuss-Limetten-Dip
5. **WRAP mit SERRANO-SCHINKEN** ^{1,7}
mit Frischkäse, Blattsalaten, Tomate & geschmolzenen Zwiebeln
6. **SÜSSKARTOFFELSALAT** ^{1,6} 
mit Kokosaromen, Kafir-Limette & frischem Koriander
7. **ROSA ROASTBEEF** ⁷
auf rote Beete-Meerrettich-Creme und Rapunzelsalat
8. **OFFENER RAVIOLI** ^{1,3}
mit grüne Erbsen und Minz-Pesto
9. **WACHTELBRUST**
auf Himbeer-Spitzkohl
10. **NEW YORK CHEESECAKE** ^{1,7}

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.



APPETIT **BEKOMMEN?**

Sehr geehrte Damen und Herren,

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

Ihr White Spree lounge Team
www.white-spreelounge.de