

WHITE
SPREELOUNGE

BBQ BASIC



BBQ BASIC



VORSPEISEN

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

BLATTSALATE ⁸

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

COLESLAW SALAD ^{3,7}

Angemachter Krautsalat mit Schnittlauch

KARTOFFELSALAT ¹⁰

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurke und Frühlingslauch

GURKENSALAT ⁷

Gurkensalat mit frischem Dill und Schmand

BAUERNSALAT

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

COUSCOUS ¹

Couscous Salat mit Gartengurke, Strauchtomate, Zitrone und Kräutern

MEDITERRANER PASTASALAT ¹

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 ^{9,10}

Frische Thüringer Bratwurst, auf Wunsch Tofu-Bratwurst ⁶ 

HÄHNCHENSPIESS ^{9,10}

Marinierter Hähnchenspieß mit Paprika und roten Zwiebeln

MARINIERTER HÄHNCHENKEULE „TANDOORI“ ^{5,8,10}

Indisch marinierte Hähnchenkeule im Ofen gebacken

SCHWEINENACKENSTEAK ¹⁰

Mariniertes Schweinenackensteak mit Zwiebeln und Schwarz-Bier

HALLOUMI ⁷

Grillkäse

MAISKOLBEN AM SPIESS

COUSCOUS-BRATLING ¹

DESSERTS

Bitte wählen Sie 1 Dessert

BROWNIE ^{1,3,6,7,8}

Walnussbrownie mit Frischkäse-Topping und Weintraube

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ⁷

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 ⁷

Schmand mit feinem Schnittlauch, gewürzt mit Salz und Pfeffer

AIOLI ^{3,7,10}

Knoblauch-Joghurt-Mayonnaise

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ¹⁰

SENF ¹⁰

SALAT-DRESSINGS

HIMBEER-BALSAMICO ¹⁰

Vinaigrette mit Himbeermark und Balsamicoessig

CAESAR DRESSING ^{1,3,6,7}

Parmesan-Dressing

ZU JEDEM BBQ:

BROTAUSWAHL

Rustikales Bauernbaguette¹¹, italienisches Ciabatta¹¹ und vitales Mehrkornbaguette¹⁶ mit Butter und Kräuterbutter⁷

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 Personen

ab 30 Personen: Preis pro Person 28,50 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 26,50 Euro netto

Buffetpreis inklusive Geschir, Besteck, Personal & Equipment

* Bei einer Bestellungen unter 30 Personen berechnen wir einen Minder-mengenzuschlag.

BBQ BASIC



DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

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

MERGUEZ ¹⁰

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

2,80 €

SALSICCIA MIT FENCHEL

Italienische Bratwurst mit Fenchel

2,80 €

CHORIZO BRATWURST

Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika

2,80 €

KÖFTE-SPIESS

Orientalisches Hacksteak am Spieß gegrillt

3,00 €

SPARERIBS ¹⁰

Gegrillte Schweinerippchen, mariniert in BBQ-Sauce

4,00 €

GARNELEN-SPIESS ²

Süß-sauer marinierter Garnelen-Spieß mit Koriander

5,50 €

RINDERHÜFTE

Steak geschnitten aus der Rinderhüfte

5,50 €

ROASTBEEF VOM GRILL

100g Steak vom Rinderrücken

6,00 €

ENTRECÔTE VOM GRILL

100g Rindersteak aus der Zwischenrippe

6,50 €

LACHSFILET ⁴

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

7,00 €

RINDERFILET

Medallions vom Rinderfilet

8,00 €

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 Personen.

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

KLASSISCHER HOMEMADE CHEESEBURGER ^{1,3,6,7,11}

aus reinem Rinderhack (220g) im Briochebrötchen

unter 50 über 50

12,00 € 10,50 €

SCHWARZER BURGER ^{1,3,6,7,10,11}

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

12,50 € 11,20 €

PULLED PORK BURGER ^{1,3,6,7,10,11}

(150g) mit Krautsalat und Barbequesauce im Briochebrötchen

12,50 € 11,20 €

VEGETARISCHER BURGER ^{1,3,6,7,9,11}

mit Cous cous Paddy, Feta und mariniertes Gemüse im Briochebrötchen

11,00 € 9,50 €

Die Burger können am Buffet aus allen Komponenten selber zusammengestellt werden.

vegetarisch 
vegan 

Mindestbestellwert ab 30 Personen

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 Spree lounge verantwortlich.



**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