



**WHITE  
SPREELOUNGE**

**BBQ SPREEKULT**



# BBQ SPREEKULT



## VORSPEISEN

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

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

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

### COLESLAW SALAD <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

### SALAT VON GELBER UND Roter Bete MIT FETA <sup>7</sup>

Marinierter Salat von Gelber und Roter Bete mit frischen Schnittlauch und Fetawürfeln

### KALBSBOULETTEN <sup>1,3,10</sup>

Zarte Kalbsbouletten mit Honig-Senf

### TOMATE-MOZZARELLA <sup>7,8</sup>

Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto

### ANTIPASTI

Gegrilltes Gemüse von Zucchini, Aubergine, Karotte, Champignons und Paprika

### GAZPACHO

Kalte, provenzalische Gemüsesuppe

### GEEISTES GURKENSÜPPCHEN MIT DILL <sup>7</sup>

Kalte Gurkensuppe mit Schmand und frischem Dill

### CAESAR SALAD <sup>1,3,6,7</sup>

Salatherzen mit Caesar-Dressing, Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

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 SPREEKULT



## 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

### COUSCOUS-BRATLING <sup>1</sup>

### SALSICCIA MIT FENCHEL

Italienische Bratwurst mit Fenchel

### KÖFTE-SPIESS <sup>1,3</sup>

Orientalisches Hacksteak am Spieß gegrillt

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

Gegrillte Schweinerippchen, mariniert in  
BBQ-Sauce

### MERGUEZ

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

### RINDERHÜFTE

Steak geschnitten aus der Rinderhüfte

### CHORIZO BRATWURST

Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika



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 SPREEKULT



## DESSERTS

Bitte wählen Sie 2 Desserts

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

Walnussbrownie mit Frischkäse-Topping und Weintraube

### JOGHURT-LIMETTEN-CREME <sup>1,7</sup>

mit Himbeer-Topping und Vanille-Crumble

### ROTE GRÜTZE <sup>7</sup>

Beerengrütze mit Vanille-Sauce

### ERDBEER-PANNA-COTTA <sup>7</sup>

Gekochte Sahne mit Vanille und frischen Erdbeeren

### KAFFEE-MOUSSE <sup>6,7,8</sup>

Aromatische Kaffee-Mousse

### MINI-SCHOKO-MUFFIN <sup>1,3,6,7,11</sup>

Mini-Schoko-Muffin mit Frischkäse-Topping und Marshmallow

### GELBE GRÜTZE STACHELBEERE <sup>6</sup>

Gelbe Grütze von Stachelbeeren, Pfirsich und Johannisbeeren

### TONKABOHNEN-CREME <sup>1,3,7</sup>

Tonkabohnen-Creme mit Blaubeeren und Vanillestreusel

### LUFTIGE WEISSE MOUSSE <sup>3,6,7</sup>

mit Lavendel und weißem Pfirsich

### OBSTPLATTE

Kühles, saisonal, geschnittenes Obst

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 SPREEKULT



## 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

### AIOLI <sup>3,7,10</sup>

Knoblauch-Joghurt-Mayonnaise

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

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

### SENF <sup>11</sup>

## SALAT-DRESSINGS

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

Vinaigrette mit Himbeermark und Balsamicoessig

### CAESAR DRESSING <sup>1,3,6,7</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 Personen

**ab 30 Personen: Preis pro Person 34,00 Euro netto**  
**über 50 Personen: Preis pro Person 32,00 Euro netto**

Buffetpreis inklusive Geschir, Besteck, Personal & Equipment



# BBQ SPREEKULT



## DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

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

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

5,50 €

Süß-sauer mariniertes Garnelen-Spieß mit Koriander

### ROASTBEEF VOM GRILL

6,00 €

100g Steak vom Rinderrücken

### ENTRECÔTE VOM GRILL

6,50 €

100g Rindersteak aus der Zwischenrippe

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

7,00 €

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

### RINDERFILET

8,00 €

Medallions vom Rinderfilet

vegetarisch 

vegan 

Mindestbestellwert ab 30 Personen

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

# BBQ SPREEKULT



## DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

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

### BURGER

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

aus reinem Rinderhack (220g) im Briochebrötchen

unter 50 über 50

12,00 € 10,50 €

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

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

12,50 € 11,20 €

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

(150g) mit Krautsalat und Barbequesauce im Briochebrötchen



12,50 € 11,20 €

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

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](http://www.white-spreelounge.de)