

A close-up photograph of a BBQ Spreekult (beef brisket) served on a dark slate platter. The brisket is sliced into several pieces, showing a rich, dark brown exterior and a reddish-pink interior. A carving knife is visible at the bottom left of the platter. The background is a dark, textured wooden surface.

**WHITE
SPREELOUNGE**

BBQ SPREEKULT

BBQ SPREEKULT



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

SALAT VON GELBER UND Roter Bete MIT FETA ⁷

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

KALBSBOULETTEN ^{1,3,10}

Zarte Kalbsbouletten mit Honig-Senf

TOMATE-MOZZARELLA ^{7,8}

Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto

ANTIPASTI

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

GAZPACHO

Kalte, provenzalische Gemüsesuppe

GEEISTES GURKENSÜPPCHEN MIT DILL ⁷

Kalte Gurkensuppe mit Schmand und frischem Dill

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

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 ^{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

SALSICCIA MIT FENCHEL

Italienische Bratwurst mit Fenchel

KÖFTE-SPIESS ^{1,3}

Orientalisches Hacksteak am Spieß gegrillt

SPARERIBS ¹⁰

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

Walnussbrownie mit Frischkäse-Topping und Weintraube

JOGHURT-LIMETTEN-CREME ^{1,7}

mit Himbeer-Topping und Vanille-Crumble

ROTE GRÜTZE ⁷

Beerengrütze mit Vanille-Sauce

ERDBEER-PANNA-COTTA ⁷

Gekochte Sahne mit Vanille und frischen Erdbeeren

KAFFEE-MOUSSE ^{6,7,8}

Aromatische Kaffee-Mousse

MINI-SCHOKO-MUFFIN ^{1,3,6,7,11}

Mini-Schoko-Muffin mit Frischkäse-Topping und Marshmallow

GELBE GRÜTZE STACHELBEERE ⁶

Gelbe Grütze von Stachelbeeren, Pfirsich und Johannisbeeren

TONKABOHNEN-CREME ^{1,3,7}

Tonkabohnen-Creme mit Blaubeeren und Vanillestreusel

LUFTIGE WEISSE MOUSSE ^{3,6,7}

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 ⁷

Schmand mit feinem Schnittlauch, gewürzt mit Salz und Pfeffer

AIOLI ^{3,7,10}

Knoblauch-Joghurt-Mayonnaise

BBQ-SAUCE ¹⁰

KETCHUP ¹⁰

SENF ¹¹

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 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 ²

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 ⁴

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 ^{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