

WHITE
SPREELOUNGE

MENÜAUSWAHL



3-GANG-MENÜ



VORSPEISE

EINGEMACHTES GEMÜSE

mit gegrillter Dorade & Wildkräutern, dazu Sauce Gribiche ^{3,7,9,10}



HAUPTGANG

MAISPOULARDENBRUST

mit Frikassee ⁷ von grünem Spargel & Schwarzwurzeln,
dazu Pilzrahmsauce ^{7,9} & Kartoffel-Mousseline ^{7,10}



DESSERTS

MILLE-FEUILLE

von Kokos-Parfait mit marinierten Waldbeeren & Vanillecreme ⁷

Zu allen Menüs servieren wir rustikales Baguette und Butter.

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 38,50 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 36,00 Euro netto

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

4-GANG-MENÜ



VORSPEISE

CARPACCIO VON ROTER BETE

mit gebackener Garnele ², Spitzkohlsalat ⁷ & Schnittlauch-Salsa



ZWISCHENGANG

LACHS IM NORIBLATT ⁴

bei Niedrigtemperatur gegerter Lachs im Noriblatt mit karamellisiertem Pak Choi & Limetten-Ingwer-Sud



HAUPTGANG

IN ROTWEIN POCHIERTES RINDERFILET

mit grünem Spargel & Kartoffelgratin ^{3,7}, dazu Sauce Béarnaise ^{3,7,9}



DESSERT

DUETT VON DUNKLER UND WEISSER SCHOKOLADE ^{3,6,7}

mit Himbeer & Salbei 

Zu allen Menüs servieren wir rustikales Baguette und Butter.

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

ALS 4-GANG MENÜ

Mindestbestellwert ab 30 Personen

ab 30 Personen: Preis pro Person 51,00 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 48,50 Euro netto

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

ALS 3-GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG)

Mindestbestellwert ab 30 Personen

ab 30 Personen: Preis pro Person 43,00 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 40,00 Euro netto

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

vegetarisch 

vegan 

VEGANES MENÜ



VORSPEISE

EINGEMACHTES GEMÜSE ¹⁰
mit Wildkräutern und Sauce Verde



ZWISCHENGANG

PAPRIKA-KARTOFFEL-EMULSION
mit geräuchertem Tofu ⁶ und violetten
Kartoffelchips



HAUPTGANG

KAROTTILONI
mit Rote Beete-Blaubeercreme und
Kressesauce



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE ⁶

Zu allen Menüs servieren wir rustikales Baguette und Butter.

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

ALS 4-GANG MENÜ

Mindestbestellwert ab 30 Personen

ab 30 Personen: Preis pro Person 43,50 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 42,00 Euro netto

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

ALS 3-GANG MENÜ (OHNE ZWISCHENGANG)

Mindestbestellwert ab 30 Personen

ab 30 Personen: Preis pro Person 35,50 Euro netto
über 50 Personen: Preis pro Person 34,00 Euro netto

Buffetpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

vegetarisch 

vegan 

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