

A top-down view of a rustic wooden table. In the center is a large, golden-brown roasted turkey on a blue ceramic platter. To the right, a terracotta bowl contains a vegetable soup with carrots, tomatoes, and onions. Above the turkey, a small wooden bowl holds red peppercorns, and another holds coarse salt. Fresh herbs like parsley and chives are scattered around. In the foreground, there are fresh carrots, a small onion, and a red and white checkered cloth. A wooden pepper mill and a carving knife with a wooden handle are also visible.

Hauptstadtfloß  
*Lass Dich treiben*

# CATERING

## WEIHNACHTSKATALOG 2023

# KLEINER SPREESCHMAUS



## VORSPEISE

**WINTERLICHE BLATTSALATE** <sup>1, 8, 10</sup>   
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

## HAUPTSPEISE

**GEBACKENE ENTENKEULE** <sup>1, 7, 9</sup>  
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

**VEGETARISCHE ALTERNATIVE:**

**SPINATKNÖDEL MIT TALEGGIO-CREME** <sup>1, 7</sup>   
gratinert auf Pilzrahmagout und Kürbis

## DESSERT

**BAYRISCHE QUARKCREME** <sup>1, 3, 7</sup>   
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch



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  
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

**28,90 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

**WINTERLICHE BLATTSALATE** <sup>1, 8, 10</sup>   
mit Salbeicroutons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

**GEWÜRZ-COUSCOUS** <sup>1, 7, 9</sup>   
mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika und Fetawürfeln

**WALDORFSALAT** <sup>1, 3, 7, 8, 10</sup>   
Apfel-Sellerie-Salat mit karamellisierten Walnüssen

**FRISCHES BAGUETTE** <sup>1, 6, 7</sup>   
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter

## SUPPE

**FRUCHTIGE KÜRBISVELOUTÉ** <sup>8</sup>   
mit steirischem Kürbiskernöl

## HAUPTSPESIEN

**WILDGULASCH** <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup>  
mit Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren und in Butter gebratene Spätzle

**GEBRATENES ZANDERFILET** <sup>1, 4, 7, 9, 10</sup>  
mit sautiertem Wirsing, Apfel-Senf-Sauce und Basmati-Wildreis-Mix

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

**GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL** <sup>8</sup>   
mit Haselnuss-Hafer-Crumble auf Kichererbsen-Curry

## DESSERTS

**BAYRISCHE QUARKCREME** <sup>1, 3, 7</sup>   
mit Gewürzkirschen und Pumpernickel Crunch

**MARONEN PANNA COTTA** <sup>7</sup>   
mit Portweifeigen

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  
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

**37,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## VORSPEISEN

**SALAT VON CHICOREE** <sup>8</sup>  
mit Äpfeln, Orangen und Entenbrust

**SALAT VON GEGRILTEM KÜRBIS** <sup>9, 10</sup>   
mit Linsen, Balsamico, Kürbiskernen und Feldsalat

**ROTE BETE SALAT** <sup>4, 7</sup>   
mit Meerrettich-Schmand und gebeiztem Lachs

**FRISCHES BAGUETTE** <sup>1, 6, 7</sup>   
und Krustenbrot mit Schalotten-Zimt-Butter

## SUPPE

**SAMTIGE MARONENSUPPE** <sup>4, 7</sup>   
mit Thymiancroutons

## HAUPTSPESIEN

**GEBACKENE ENTENKEULE** <sup>4, 7, 9</sup>  
aus dem Rohr mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

**GESCHMORTE RINDERSCHULTER** <sup>7, 9</sup>  
mit Prinzessbohnen, Rotweinjus und Kartoffelgratin

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

**KARTOFFEL-GNOCCHI** <sup>1, 7, 8</sup>   
mit Rotweinbirne, Gorgonzola und Nüssen

## DESSERTS

**STOLLENMOUSSE** <sup>4, 3, 7, 8</sup>   
mit Moccasauce und Pistazienkrokant

**BRATAPFEL-TIRAMISU** <sup>1, 3, 7, 8</sup>   
mit Haselnussstreusel

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  
A=Antioxidationsmittel | E=Emulgatoren | F=Farbstoffe | S=Säuerungsmittel | G=Geschmacksverstärker | K=Konservierungsstoffe | P=Phosphat | N=Nitritpökelsalz

**51,90 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





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?**

Bei uns bekommen Sie, was Ihnen schmeckt.  
Wir beraten Sie gerne individuell und kreieren für Sie das passende Angebot.

Internet: [www.spreekueche.de](http://www.spreekueche.de)

**Hauptstadtflöß GmbH**  
Gustav-Holzmann-Straße 10  
10317 Berlin

Telefon: 030 55494120  
Telefax: 030 568373399

E-Mail: [info@hauptstadtfloss.de](mailto:info@hauptstadtfloss.de)  
Internet: [www.hauptstadtfloss.de](http://www.hauptstadtfloss.de)

