

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 wooden bowl contains a vegetable medley with carrots, tomatoes, and green beans. Above the turkey, a small wooden bowl holds red peppercorns, and another holds coarse salt. In the foreground, there are fresh carrots, a whole onion, and a wooden carving knife and fork. A red and white checkered cloth is partially visible in the bottom right corner.

Hauptstadtfloß  
*Lass Dich treiben*

# CATERING

## WEIHNACHTSKATALOG 2024



# KLEINER SPREESCHMAUS




## VORSPEISE

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

## HAUPTGANG

**GEBACKENE ENTENKEULE** <sup>1, 3, 7, 9</sup>  
mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

**VEGANE ALTERNATIVE 10%:**

**GRATINIERTER SÜSSKARTOFFEL** <sup>8</sup>   
mit gerösteten Haselnüssen und frittiertem Grünkohl auf Kichererbsenragout (vegan)

## DESSERT

**MANDEL-PANNA-COTTA** <sup>1, 6, 8</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 Salbeicroûtons & Orangen-Balsamico-Vinaigrette

**„GRÜNER“ WALDORFSALAT** <sup>6, 8, 9, 10</sup>   
Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen


## SUPPE

**SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ** <sup>1</sup>   
mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl und Baguette

## HAUPTGANG


**GEBACKENE ENTENKEULE** <sup>1, 3, 7, 9</sup>  
mit Apfel-Rotkraut, deftigem Grünkohl und Enten-Jus mit Orange, dazu servieren wir Kartoffelklöße mit brauner Butter

**VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:**

**TIROLER SPINATKNÖDEL MIT BERGKÄSE** <sup>1, 3, 7</sup>   
auf Pilzrahm und gebackenem Muskatkürbis

## DESSERT

**GRIESSFLAMMERIE** <sup>1, 6</sup>   
mit Vanille und eingelegten Zwetschgen

**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

**34,50 € p.P.**



Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.







## VORSPEISEN

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

**GEWÜRZ-COUSCOUS** <sup>1, 8, 9</sup>   
mit Wurzelgemüse, gebackener Paprika und Fetawürfeln (separat) <sup>7</sup> 

**SALAT VON ROTER BETE** <sup>10</sup>   
mit Apfel, Meerrettich und gebeiztem Lachs (separat) <sup>4</sup>

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

## SUPPE


**SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-VELOUTÉ**   
mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

## HAUPTSPESIEN


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

**POCHIERTES KABELJAUFILLET** <sup>4, 9, 10</sup>  
auf Linsen-Curry-Gemüse und Blattspinat

**VEGANE ALTERNATIVE 10%:**

**GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE** <sup>9</sup>   
mit Petersiliensalsa, dazu Kartoffel-Rüben-gemüse mit Cranberries und gerösteten Sonnenblumenkernen

## 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

**39,50 € p.P.**


Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.









## VORSPEISEN

**SALAT VON CHICOREE** <sup>8</sup>   
mit Äpfeln, Orangen, Rosinen und Entenbrust (seperat)

**LINSENSALAT MIT GEGRILTEM KÜRBIS** <sup>9, 10</sup>   
mit gerösteten Kürbiskernen, Balsamico und Feldsalat

**„GRÜNER“ WALDORFSALAT** <sup>6, 8, 9, 10</sup>   
Staudensellerie, Granny Smith Apfel, Gurke mit veganer Orangen-Mayonnaise und karamellisierten Walnüssen

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

## SUPPE

**SAMTIGE MARONENSUPPE** <sup>7</sup>   
mit Calvados, Birne und feinem Rahm

## HAUPTSPESIEN


**GEBACKENE ENTENKEULE** <sup>1, 3, 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>9, 12</sup>  
zwölf Stunden mit Rotweinsauce, gebackenem Wintergemüse und gratinierten Kartoffeln

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

**SPINAT-GNOCCHI** <sup>1, 7, 8</sup>   
mit pochierter Birne in Blauschimmelsahne mit Kürbis und gerösteten Walnüssen

## DESSERTS

**STOLLENMOUSSE** <sup>1, 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

**48,90 €** 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)

