

DOCK10  
Eventlocation am Wasser

# BUFFET

WEIHNACHTEN





# INHALTSVERZEICHNIS



## **BUFFETS (Weihnachten)**

Vorwort .....	3
Kleiner Weihnachtsschmaus .....	4
Spree - Förster .....	5
Weihnachtsglanz .....	6
Menüvorschlag Weihnachten .....	7
<b>Impressum</b> .....	<b>8</b>

# VORWORT



In Zusammenarbeit mit unserem hauseigenen Catering Unternehmen "Spreeküche" haben wir ein Speisenangebot für Sie erarbeitet, das sich in drei Schlagworten zusammenfassen lässt. Unsere Gerichte sind **frisch** gekocht, mit frischen Produkten, Kräutern und Gewürzen zubereitet von einem qualifizierten Küchenteam. Wir versuchen mit dem geringstmöglichen Einsatz von Convenienceprodukten alles **selbst zu machen**. Dadurch bleibt der Geschmack unserer Speisen **individuell**, sodass wir uns von der breiten Masse abheben.

Im Folgenden finden Sie einige nach Saison angeordnete Beispiele für das, was bei uns möglich ist. Ein festlicher Anlass bietet jedoch viel mehr Raum, um individuelle Ideen umzusetzen als ein Katalog. Wir beraten Sie also gern bei der Umsetzung Ihrer Ideen.

Alle unsere Buffets und Barbeques enthalten grundsätzlich vegetarische oder vegane Komponenten. Diese sind bei den Hauptgängen für ca. 10 Prozent Ihrer Gäste eingeplant. Der Anteil der vegan/vegetarischen Gerichte kann nach Ihren Wünschen problemlos verändert werden. Sprechen Sie uns gerne im Vorfeld darauf an.

Um die Qualität der Speisen durchgehend zu gewährleisten, sind alle Buffets für eine Standzeit von 2 Stunden kalkuliert.

Gerne können wir Unverträglichkeiten, Allergien und den Verzicht auf bestimmte Lebensmittel aus religiösen Gründen berücksichtigen.

**Abschließend möchten wir Ihnen eine kleine Erläuterung zu unseren Preisen geben.** Alle Preise beim Essen sind reine Foodpreise und grundsätzlich als Nettopreis angegeben. Zu den Kosten für das Essen kommen je nach Ausführung noch Pauschalen für Equipment, Geschirr und Besteck sowie die Kosten für das Personal, das wir zur Durchführung Ihrer Veranstaltung benötigen.

Für die Buffets, BBQs und Stationen gibt es bei uns eine Kinderregelung: Kinder bis 6 Jahren werden nicht berechnet, für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Bei einer Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 15 Portionen berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 3,50€ pro Person.

# KLEINER WEIHNACHTSSCHMAUS

www.dock10-berlin.de

Seite 4



## 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

**KÜRBIS-LINSEN-SALAT** <sup>9, 10</sup>   
mit 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>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

**51,90 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




## VORSPEISEN

**TATAR VOM GERÄUCHERTEN UND GEBEIZTEN LACHS** 4, 7, 10  
mit Schmand und Zitrone auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

**KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT** 1, 7, 8   
und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

**ZIEGENFRISCHKÄSE** 1, 7, 8, 10   
unter der Walnusskruste auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette


## SUPPE

**CREMESÜPPCHEN** 7, 9  
von Sellerie und Birne mit Kaffeeschaum

## HAUPTGANG

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST** 7, 9  
dazu Enten-Jus mit Orange, karamellisierten Äpfeln und Maronen, Apfelrotkohl und einem Kartoffelkloß mit Brauner Butter

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

**GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL** 7, 8   
mit Haselnuss-Hafer-Crumble auf sautiertem Spinat mit Nussbutterschaum und Petersilienpesto

## DESSERTS

**GEBRANNT VANILLECREME** 3, 7, 8   
mit Zwetschgenröster und karamellisierten Mandeln

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

3-Gänge

37,50 € p.P.

4-Gänge

40,50 € 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)



**Dock 10 Event GmbH**  
Gustav-Holzmann-Straße 10  
10317 Berlin

Telefon: 030 55 494 - 120  
Telefax: 030 568373399

E-Mail: [event@dock10-berlin.de](mailto:event@dock10-berlin.de)  
Internet: [www.dock10-berlin.de](http://www.dock10-berlin.de)

