



**DOCK10**  
Eventlocation am Wasser

# CATERING

## KATALOG



# INHALTSVERZEICHNIS



## FINGERFOOD UND SNACKS

Unsere Empfehlung .....	5
Burger + Snacks + Suppen .....	6

## BBQ

BBQ 1 .....	9
BBQ 2 .....	10
BBQ 3 .....	11
Add-ons .....	12

## BUFFETS (Mai - Oktober)

Bolles - Spreesause .....	13
Spree - Athen .....	14
Müggel - Spree .....	15
Vegi und Vegan auf der Spree .....	16
Menüvorschlag Sommer .....	17

## BUFFETS (Oktober - Mai)

Bolles - Herbstsauce .....	19
Spree - Athen .....	20
Herbst - Welle .....	21
Herbst auf der Spree .....	22
Vegi und Vegan im Herbst .....	23
Poke-Bowl DIY .....	24
Pasta-Station .....	25
Menüvorschlag Frühling/Herbst .....	26

## BUFFETS (Weihnachten)

Kleiner Weihnachtsschmaus .....	28
Spree - Förster .....	29
Weihnachtsglanz .....	30
Menüvorschlag Weihnachten .....	31

Impressum .....	32
-----------------	----

# 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.

**dock10**  
Eventlocation am Wasser

# FINGERFOOD UND SNACKS

ganzjährig







## EMPFANGSHÄPPCHEN

nur buchbar in Verbindung mit Buffet/BBQ



## MITTLERE SÄTTIGUNG





6 Komponenten, Mindestabnahme 30 Stück



## GUTE SÄTTIGUNG

8 Komponenten, Mindestabnahme 30 Stück

- PUMPERNICKEL-PRALINE** <sup>1,7</sup>  **2,40 €**  
mit Ziegenkäse & getrockneter Kirschtomate
- GEGRILLTE ZUCCHINI-RÖLLCHEN** <sup>7,8</sup>  **2,40 €**  
mit Schafskäse und Cashewkernen
- CRÊPES ROULADE** <sup>1,3,4,7</sup> **3,40 €**  
mit Rauchlachs und Dill-Sauerrahm
- ROTE BETE FALAFEL** <sup>1,11</sup>  **3,40 €**  
mit Tahin-Dip
- MELONE UND SCHINKEN** **3,40 €**  
Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- TORTILLA-RÖLLCHEN** <sup>1</sup>  **3,40 €**  
mit Cous Cous und Blattspinat
- „SPRECKÜCHEN RUMKUGEL“** <sup>1,3,7,8</sup>  **3,40 €**  
mit Schokostreusel und Ananas

- 1. **QUICHE MIT BLATTSPINAT & FETA** <sup>1,3,7</sup>  mit Schmand und Schafskäsedecke
- 2. **BELUGALINSENSALAT** <sup>1,7,9,10</sup>  mit Ziegenkäsecreme und Croutons
- 3. **WRAP RAUHLACHS** <sup>1,4,7</sup> gefüllt mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Tomate und Blattspinat
- 4. **BADISCHER KARTOFFELSALAT** <sup>1,3,7,10, G, K</sup> mit kleiner Kalbsfrikadelle
- 5. **JOGHURT-LIMETTEN-CREME** <sup>1,7</sup>  mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble
- 6. **WALNUSSE-BROWNIE** <sup>1,3,7,8</sup>  mit Frischkäse-Topping & Weintraube

- 1. **WRAP MIT RATATOUILLE** <sup>1,7</sup>  mit Tomate, Zucchini, Auberginen, Paprika & Blattsalat
- 2. **TABOULEH IM GLAS** <sup>1</sup>  Couscous-Salat mit Gartengurke, Strauchtomate, Zitrone & Kräutern
- 3. **SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-LIMETTEN-DIP** <sup>1,5,6</sup> Marinierte Hühnerschenkel mit Chili, Honig & Sojasauce, dazu Erdnuss-Limetten-Dip
- 4. **QUICHE LORRAINE** <sup>1,3,7</sup> mit Tiroler Schinken, Lauch & Schmand
- 5. **GLASNUDEL-SALAT MIT GARNELEN-SPIESS** <sup>1,2,5,6,11</sup> Glasnudelsalat süß-sauer mit gebratener Garnele, Chili & Knoblauch
- 6. **MAISPOULARDEN** <sup>7,12</sup> Gegrillte Maispoulardenbrust auf Spitzkohlsalat mit roter Zwiebelmarmelade
- 7. **ERDBEER-TIRAMISU** <sup>1,3,7</sup>  mit Erdbeer-Topping
- 8. **SCHOKOLADENMOUSSE** <sup>3,7,8</sup>  mit gerösteten Haselnüssen und marinierten Brombeeren

**21,20 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

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

**29,00 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




## SNACKS Mindestbestellung 20 Stück

**BERLINER CURRYWURST** <sup>1,9,10</sup>  
mit Schrippe in fruchtiger Currysauce

**FEURIGES CHILI CON CARNE** <sup>1</sup>  
mit ofenfrischem Baguette

**FEURIGES CHILI SIN CARNE** <sup>1,6</sup>   
mit ofenfrischem Baguette

**KÄSE-JAUSENBRETT** <sup>1,7,8</sup>   
mit kleiner Brotauswahl und gesalzener Butter

6,00 €

7,00 €

6,50 €

7,50 €

## SUPPEN 200ml pro Portion und Baguette

**SÜSSKARTOFFELSUPPE** <sup>1</sup>   
mit Kokosaromen & Kafir-Limette

**KESSELGULASCHSUPPE** <sup>1,7,9</sup>  
mit Sauerrahm & Schnittlauch

**BERLINER KARTOFFELSUPPE** <sup>1,7,9</sup>  
mit Creme fraiche und wahlweise gebratenen Wiener Würstchen

**KÜRBISSUPPE** <sup>1</sup>   
mit Croutons und frischen Kräutern

5,50 €

5,50 €

5,50 €

5,50 €

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



DOCK10  
Eventlocation am Wasser

# BARBEQUE

von Anfang Mai bis Anfang Oktober









## VORSPEISEN





**SOMMERLICHER BLATTSALAT** <sup>8, 10</sup>   
mit Kräutern, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

**BADISCHER KARTOFFELSALAT** <sup>10, G, K</sup>   
mit Gurke, Frühlingslauch und Radischen-Topping

**HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT** <sup>10</sup>  
mit geröstetem Speck und Senf-Dressing

**BAUERNSALAT**   
mit Tomaten, Gurke, Paprika, süßem Mais und Kidneybohnen

**BROTAUSWAHL** <sup>1, 6, 7, 8</sup>   
Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

**DIPS:** **SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** <sup>7</sup>   
**MANGO-CURRY-DIP** <sup>3, 7, 10, F</sup>   
**BBQ-SAUCE** <sup>10</sup>   
**KETCHUP/SENF** <sup>10</sup> 

## HAUPTSPEISEN





**THÜRINGER BRATWURST** <sup>9, 10, A, P</sup>  
Frische Thüringer Bratwurst

**HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS** <sup>9, 10, G</sup>  
Marinierter Hähnchenspieß mit Paprika und roten Zwiebeln

**PULLED BEEF** <sup>10</sup>  
24-Stunden gegarter Rindernacken mit hausgemachter BBQ-Sauce

**HALLOUMI** <sup>7</sup>   
Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern

### 10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst <sup>6</sup> 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Quinoa-Erbсен-Bratling <sup>9</sup> 
- Halloumi <sup>7</sup> 

## DESSERTS

**KLASSISCHE PANNA COTTA** <sup>7</sup>   
mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

**HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE** <sup>1, 3, 7, 8</sup>   
mit Walnüssen, Frischkäse-Topping und Trauben

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





**SOMMERLICHER BLATTSALAT** <sup>8,10</sup>   
mit Kräutern, gerösteten Kernen und Himbeer-Balsamico-Dressing

**TOMATE-MOZZARELLA-SALAT** <sup>7,8,10,A</sup>   
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

**ANTIPASTI**   
geröstetes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl verfeinert

**MEDITERRANER PASTASALAT** <sup>1,8</sup>   
mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern

**BROTAUSWAHL** <sup>1,6,7,8</sup>   
Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

**DIPS:** **SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH** <sup>7</sup>   
**MANGO-CURRY-DIP** <sup>3,7,10,F</sup>   
**BBQ-SAUCE** <sup>10</sup>   
**KETCHUP/SENF** <sup>10</sup> 

## HAUPTSPEISEN





**SALSICCIA MIT FENCHEL** <sup>A</sup>  
Italienische grobe Bratwurst mit Fenchelsamen

**TANDOORI HÄHNCHEN** <sup>5,10</sup>  
Hähnchenkeule ohne Knochen in Tandori-Mango-Marinade


**GARNELEN-SPIESS** <sup>2</sup>  
Garnelen in pikant-süßer Chilimarinade

**FLANKSTEAK**  
Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion

### 10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst <sup>6</sup> 
- gegrillte Süßkartoffel 
- Quinoa-Erbсен-Bratling <sup>9</sup> 
- Halloumi <sup>7</sup> 

## DESSERTS

**JOGHURT-LIMETTEN-CREME** <sup>1,7</sup>   
Joghurt-Limetten-Creme mit Himbeer-Coulis und Vanille-Crumble

**„SPREKÜCHEN RUMKUGEL“** <sup>1,3,7,8</sup>   
mit Schokostreusel und Ananas

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

40,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

### SÜSSKARTOFFELSALAT-GARNELE <sup>1, 2, 6</sup>

Mit Kokosaromen, Sprossen, Koriander, Chili und gegrillter Garnele

### CAESAR SALAD <sup>1, 3, 7, 10</sup>

Römerherzen mit Caesar-Dressing Croutons, Parmesan und Kirschtomaten

### VITELLO TONNATO <sup>3, 4, 10</sup>

Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern, schwarze Oliven und Rucola

### UMBRISCHER KARTOFFELSALAT <sup>10, G, K</sup>

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

### BROTAUSWAHL <sup>1, 6, 7, 8</sup>

Rustikales Bauernbaguette, Ciabatta und vitales Mehrkornbaguette mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

### DIPS: SOUR CREAM MIT SCHNITTLAUCH <sup>7</sup>

MANGO-CURRY-DIP <sup>3, 7, 10, F</sup>

BBQ-SAUCE <sup>10</sup>

KETCHUP/SENF <sup>10</sup>

## HAUPTSPEISEN

### MERGUEZ <sup>F, A</sup>

Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika

### MARINIERTE HÄHNCHENSTEAKS

Hähnchensteaks mit Honig und Bergpfeffer im Ofen gebacken

### LACHSFILET IN FOLIE <sup>4</sup>

mit Zitronenpfeffer

### RINDERFILET

Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt

### 10% VEGETARISCHER ANTEIL ENTHALTEN:

- Tofu-Bratwurst <sup>6</sup>
- gegrillte Süßkartoffel
- Tempeh <sup>1, 6, 9</sup>
- Halloumi <sup>7</sup>

## DESSERTS

### ERDBEER-TIRAMISU <sup>1, 3, 7</sup>

mit Erdbeer-Topping

### MINI-MUFFIN <sup>1, 3, 7, 8</sup>

mit zweierlei Belgischer Schokolade, Pfirsich und Macadamianüssen

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

46,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

Ergänzen Sie Ihre BBQ Auswahl mit folgenden Add-ons.

<b>GARNELEN-SPIESS</b> (100 g) <sup>2</sup> Süß-sauer mariniertes Garnelen-Spieß mit Koriander	<b>7,00 €</b>	<b>MERGUEZ</b> <sup>F, A</sup> Bratwurst aus feinem Rind, Lamm und Paprika	<b>4,00 €</b>
<b>FLANKSTEAK</b> Klassisches Steak aus der Rinderflanke mit Kräuteremulsion	<b>5,50 €</b>	<b>SALSICCIA MIT FENCHEL</b> <sup>A</sup> Italienische Bratwurst mit Fenchel	<b>4,00 €</b>
<b>LACHSFILET</b> (100 g) mit Zitronenpfeffer	<b>7,50 €</b>	<b>CHORIZO BRATWURST</b> Chorizo Bratwurst mit Knoblauch und Paprika	<b>4,00 €</b>
<b>SEETEUFELMEDAILLION</b> <sup>4</sup> mit Szechuan-Zitronengras-Marinade	<b>6,50 €</b>	<b>HÄHNCHEN-SCHASCHLIK-SPIESS</b> <sup>9, 10, G</sup> mit Paprika und roten Zwiebeln	<b>4,00 €</b>
<b>RINDERFILET</b> (100 g) Medaillon vom Rinderfilet in Aromaten eingelegt	<b>9,50 €</b>	<b>SPARE RIBS</b> <sup>10, K, F</sup> Schweinerippchen in BBQ-Soße mariniert und gegrillt	<b>6,00 €</b>
<b>LAMMCHOPS</b> (100 g) mariniert mit Knoblauch und Rosmarin	<b>11,00 €</b>	<b>GEMÜSE-SPIESS</b>  Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignon	<b>4,50 €</b>
		<b>TEMPEH</b> <sup>1, 6, 9</sup>  marinierter Soja-Tempeh mit Teriyakisauce	<b>5,50 €</b>

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

**DOCK10**  
Eventlocation am Wasser

# **BUFFET/MENÜ**

Mai - Oktober









## VORSPEISEN

**HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT** <sup>10</sup>  
mit geröstetem Speck und Senf-Dressing

**KARTOFFELSALAT BERLINER ART** <sup>3, 10, G, K</sup>   
mit Gurke, Ei und Radieschen-Topping

**BERLINER MINI-BOULETTEN** <sup>1, 3, 7, 10</sup>  
mit Mostrich und Gewürzgurke

**FISCHPLATTE „MÜGGEL-SPREE“** <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup>  
mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dipp

**KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT-  
UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN** <sup>1, 7, 11</sup>   
mit Salzbutter und Schmalz


## HAUPTSPEISEN

**GEBACKENER KASSELER SPEER** <sup>9, 10, N, K</sup>  
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und  
Berliner Sauerkraut mit Karotten


**GEBRATENE HÄHNCHENKEULE** <sup>7, 9, 10</sup>  
mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und Prinzessbohnen  
mit jungem Lauch

**DAZU:** Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt <sup>7</sup>

**VEGETARISCHES GERICHT 10%:**

**SCHUPFNUDELPFANNE** <sup>1, 7</sup>   
mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie,  
dazu Kräuterquark

## DESSERTS

**WALDMEISTERGRÜTZE** <sup>3, 7</sup>   
mit Stachelbeeren, Kiwi und Apfel mit Vanillesauce

**BERLINER LUFT** <sup>3, 7</sup>   
Luftige Zitruscreme mit marinierten Kirschen

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


**32,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

**SOMMERLICHER BLATTSALAT** <sup>8,10</sup>   
mit Wildkräutern, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

**MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT** <sup>7,8,10,A</sup>   
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

**ANTIPASTI**   
geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

**MEDITERRANER PASTASALAT** <sup>1,8,10</sup>   
mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert


**ITALIENISCHE BROTAUSWAHL** <sup>1,7</sup>   
(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter und Kräuterbutter

## HAUPTSPEISEN


**GEBACKENES HÄHNCHENSTEAK**  
mit Kräutermarinade und Cassoulet mit Paprika

**„BRASATO“** <sup>9</sup>  
Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort


**MEDITERRANES OFENGEMÜSE**   
mit roten Zwiebeln und Petersilie

**DAZU:** gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern <sup>1</sup> 

**VEGETARISCHES GERICHT 10%:**

**SPINATKNÖDEL** <sup>1,3,7</sup>   
mit Parmesan überbacken dazu Pilzragout mit getrockneten Tomaten

## DESSERTS

**PANNA COTTA** <sup>7</sup>   
mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

**SCHOKOLADEN-MOUSSE** <sup>3,7,8</sup>   
mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

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

### PANZANELLA <sup>1,7,8,10</sup>

italienischer Brotsalat mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Pinienkern und Balsamico-Dressing

### UMBRISCHER KARTOFFELSALAT <sup>10, G, K</sup>

mit Frühlingslauch, grünen Bohnen und Petersilie

### GERÄUCHERTE MAISHÄHNCHENBRUST <sup>1,3,7,8,10,F</sup>

auf Salatherzen mit Parmesan-Dressing, Croutons und Kirschtomaten

### VITELLO TONNATO <sup>3,7,10,F</sup>

rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Kapern, schwarze Oliven und Rucola

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1,7</sup>

(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter und Tomatenbutter

## HAUPTSPEISEN

### GEBRATENES LACHSFILET <sup>4,9</sup>

mit Orangen-Safran-Sauce und Gemüse aus gegrilltem Fenchel, Paprika und Brokkoli

### RINDERRAGOUT <sup>9</sup>

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlzwiebeln und Steinchampignons

### GEMÜSE <sup>9</sup>

von zweierlei Rüben und gegrillter Zucchini

### GNOCCHI IN TOMATENBUTTER <sup>1,7</sup>

gebraten mit Grana Padano

### KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

### GEGRILLTE ZUCCHINI <sup>1,9</sup>

gefüllt mit Dattel-Cous Cous auf Tomaten-Sugo

## DESSERTS

### ERDBEER-TIRAMISU <sup>1,3,7,8</sup>

mit saisonalen Beeren und karamellisierten Mandeln

### SCHOKOLADEN-MOUSSE <sup>3,7,8</sup>

mit gerösteten Haselnüssen und marinierten Brombeeren

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


41,50€ p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.




## VORSPEISEN

**MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT** 7, 8, 10, A   
mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht


**ANTIPASTI**   
geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

**MEDITERRANER PASTASALAT** 1, 8, 10   
mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert

**MARINIERTER SPARGELSALAT** 10   
mit Paprika, Quinoa, Kerbel-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

**RUSTIKALE BROTAUSWAHL** 1, 7, 8, 11   
(herzhaftes Sauerteigbrot und Vital-Körner-Brot) mit Salzbutter und Kräuterhumus

## HAUPTSPEISEN

**GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN** 7, 8, 10   
mit Haselnuss-Brokkoli-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

**GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE**   
auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilien-Pesto

**GNOCCHI IN TOMATENBUTTER** 1, 7, 8   
von zweierlei Rüben und gegrillter Zucchini

## DESSERTS

**GRIESSFLAMMERIE** 1, 6   
mit Vanille und Rhabarber-Erdbeer-Kompott

**PANNA COTTA VON KOKOSNUSSMILCH**   
mit Ananasragout, Limette und Basilikum

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.





## VORSPEISE

**TRANCHEN VON DER BARBARIE ENTENBRUST** <sup>9, 10</sup>  
mit Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzenen Tomaten

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


### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

**ZIEGENKÄSETALER** <sup>7, 8, 12</sup>   
im Kräutermantel, Wildkräutersalat, Berglinsen und geschmolzene Tomate

## HAUPTSPEISE

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET** <sup>7</sup>  
mit „Café de Paris“-Butter, Kräutertomaten und Rosmarinkartoffeln

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

**KARTOFFELSTRUDEL** <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup>   
mit getrockneten Tomaten und Schafskäse gefüllt auf fruchtigem Gemüseragout

## DESSERT

**MOUSSE D'ABRICOT** <sup>1, 3, 7, 8</sup>   
im Tumbler mit Deko-Streusel, Amarettini und Minze

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

**38,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

**DOCK10**  
Eventlocation am Wasser

# BUFFET

Oktober - Mai









## VORSPEISEN

**HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT** <sup>10</sup>  
mit geröstetem Speck und Senf-Dressing

**KARTOFFELSALAT** <sup>3, 10, G, K</sup>   
mit gebackenem Kürbis aus Brandenburg,  
Kürbiskernen und Kresse

**BERLINER MINI-BOULETTEN** <sup>1, 3, 7, 10</sup>  
mit Mostrich und Gewürzgurke

**FISCHPLATTE „MÜGGEL-SPREE“** <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup>  
mit Zitrone, Meerrettich und Dill-Senf-Dipp

**KLEINE AUSWAHL VON BERLINER BROT-  
UND BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN** <sup>1, 7, 11</sup>   
mit Salzbutter und Schmalz


## HAUPTSPEISEN

**GEBACKENER KASSELER SPEER** <sup>9, 10, N, K</sup>  
mit Senf-Honig-Marinade, dunkler Bratensauce und  
Berliner Sauerkraut mit Karotten


**GEBRATENE HÄHNCHENKEULE** <sup>7, 9, 10</sup>  
mit Schmorzwiebel-Bier-Sauce und Prinzessbohnen  
mit jungem Lauch

**DAZU:** Kartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt <sup>7</sup>

**VEGETARISCHES GERICHT 10%:**

**SCHUPFNUDELPFANNE** <sup>1, 7</sup>   
mit gerösteten Karotten, Pilzen und Petersilie,  
dazu Kräuterquark

## DESSERTS

**KARAMELLISIERTER ARMER RITTER** <sup>1, 3, 7</sup>   
mit eingelegten Zwetschgen und Vanillesauce

**QUARKMOUSSE** <sup>3, 7, 8</sup>   
mit Kirschgrütze 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

**31,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

### BLATTSALAT <sup>8,10</sup>

mit Wildkräutern, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

### MOZZARELLA-TOMATEN-SALAT <sup>7,8,10,A</sup>

mit Rucola und Pesto-Dressing angemacht

### ANTIPASTI

geröstetes und mariniertes Gemüse mit Chili, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

### MEDITERRANER PASTASALAT <sup>1,8,10</sup>

mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten Mandeln und Kräutern aromatisiert

### ITALIENISCHE BROTAUSWAHL <sup>1,7</sup>

(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter und Kräuterbutter

## HAUPTSPEISEN

### GEBACKENES HÄHNCHENSTEAK


mit Kräutermarinade und Cassoulet mit Paprika

### „BRASATO“ <sup>9</sup>

Toskanischer Rinderbraten 12 Stunden in Barolo geschmort

### MEDITERRANES OFENGEMÜSE

mit roten Zwiebeln und Petersilie

**DAZU:** gratinierte Kartoffeln mit Olivenöl und italienische Bandnudeln mit Kräutern <sup>1</sup> 

### VEGETARISCHES GERICHT 10%:

### SPINATKNÖDEL <sup>1,3,7</sup>

mit Parmesan überbacken dazu Pilzragout mit getrockneten Tomaten

## DESSERTS

### PANNA COTTA <sup>7</sup>

mit Mango-Passionsfrucht-Salat und Zitronenmelisse

### SCHOKOLADEN-MOUSSE <sup>3,7,8</sup>

mit Cassis-Himbeeren und Rosmarin

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

**32,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## VORSPEISEN

### PAZANELLA <sup>1, 7, 8, 10</sup>

italienischer Brotsalat mit geschmorten roten Zwiebeln, Spinatsalat, Sonnenblumenkernen und Balsamico

### UMBRISCHER KARTOFFELSALAT <sup>10, G, K</sup>

mit grünen Bohnen und Petersilie

### SALAT VON MARINIERTEM ROTKOHLE <sup>7, 12</sup>

mit Orange, Petersilie und Ziegenfrischkäse

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1, 7</sup>

(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter und Tomatenbutter

## HAUPTSPEISEN

### GEBRATENES LACHSFILET <sup>4, 7, 9, 10</sup>

auf sautiertem Spinat mit Curryrahm

### RINDERRAGOUT <sup>9, 12</sup>

in Rotwein geschmort mit Salbei, Perlwiebeln und Steinchampignons

### GEMÜSE <sup>9</sup>

von zweierlei Rüben und gegrilltem Kürbis

### GNOCCHI IN TOMATENBUTTER <sup>1, 3, 7</sup>

gebraten mit Grana Padano

### KLEINE RÖSTKARTOFFELN

mit Meersalz und Rosmarinöl

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE 10%:

### GEGRILLTE ZUCCHINI <sup>1, 9</sup>

gefüllt mit Dattel-Cous Cous auf Tomaten-Sugo

## DESSERTS

### BRATAPFEL-TIRAMISU <sup>1, 3, 7, 8</sup>

mit Haselnussstreusel

### WEISSE MOUSSE <sup>3, 7</sup>

mit Rosmarin-Birne

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

36,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



## VORSPEISEN

### HERBSTLICHER BLATTSALAT <sup>8,10</sup>

aus Frisee, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette mit Zitrusaromen

### ANTIPASTI <sup>9,12</sup>

von Wurzelgemüse gebackenem Hokkaido-Kürbis, Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten

### SALAT VOM GERÖSTETEM BLUMENKOHL <sup>7,8</sup>

mit Knoblauchquark und gerösteten Kürbiskernen

### RUSTIKALE BROTAUSWAHL <sup>1,7</sup>

(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter

## HAUPTSPEISEN

### SANFT GEGARTE RINDERBRUST <sup>7,9,12</sup>

mit Meerrettichsauce, sautiertem Spitzkohl und Petersilienkartoffeln

### COQ AU VIN <sup>1,3,7,9,12</sup>

in Rotwein geschmorte Hähnchenkeule mit Möhren und Champignons dazu gebratene Schupfnudeln

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

### PENNE LUPARA <sup>1,12</sup>

Penne mit einer würzigen Sauce aus Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern mit Röstzwiebeln und Parmesan

## DESSERTS

### APRIKOSEN-RICOTTA-CREME <sup>1,3,7,8</sup>

mit Mandelcrumble

### KAFFEEMOUSSE <sup>3,7,8</sup>

mit Blutorangen und Pistazie

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

**HERBSTLICHER BLATTSALAT** <sup>8,10</sup>   
aus Frisee, Radicchio, Rucola mit Vinaigrette mit Zitrusaromen

**ANTIPASTI** <sup>9,12</sup>   
von Wurzelgemüse gebackenem Hokkaido-Kürbis, Zwiebeln, Champignons, Rüben und Beten


**SALAT VOM GERÖSTETEM BLUMENKOHL** <sup>7,8</sup>   
mit Knoblauchquark und gerösteten Kürbiskernen

**RUSTIKALE BROTAUSWAHL** <sup>1,7</sup>   
(Pane Rustico, Ciabatta und Focaccia) mit Salzbutter


## HAUPTSPESIEN

**GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN** <sup>7,8,10</sup>   
mit Haselnuss-Spinat-Crumble und Schafskäse auf Kichererbsencurry

**GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE**   
auf Kartoffel-Möhren-Gemüse mit Cranberries und Petersilienöl

**GNOCCHI** <sup>1,7,8</sup>   
mit gebackenem Kürbis, Rucola und Grana Padano

## DESSERTS

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

**MANDEL - PANNA COTTA** <sup>1,8</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

**34,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.

# POKE-BOWL DIY

ab 15 Portionen



## BASIS

- Basmatireis-Mix
- Gemüse-Cous Cous <sup>1,9</sup>
- Glasnudeln

## MARINIERTES GEMÜSE

- Wakamesalat <sup>1,6,11,F</sup>
- Karottensalat
- Spitzkohl

## SAUCEN

- Erdnussauce mit Kokosaromen <sup>1,5,6</sup>
- Sweet Chili mit Sesam und Koriander <sup>11</sup>
- Teriyaki-Sauce <sup>1,6,11</sup>

## SALAT-TOPPING

- Babyspinat
- Rucolasalat


## OBST-TOPPING

- Granatapfelkerne
- Mangowürfel

## GEMÜSE

- Süßkartoffelscheiben
- Edamame <sup>6</sup>
- Weisse Bohnen

## FLEISCH/VEGI

- Sate-Spieße vom Huhn <sup>1,5,6,11,G,E</sup>
- Kräuterseitlinge 

Dazu reichen wir Fladenbrot <sup>1,6,7,11</sup> mit bestem Olivenöl und Rote Bete-Humus <sup>11</sup>.

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

30,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.











## PASTA

Auswahl von veganer Hartweizen-Pasta und vegetarisch gefüllter Teigware

- Vollkorn-Penne-Nudeln <sup>1</sup> 
- Tagliatelle <sup>1,3</sup> 
- Ravioli oder Tortellini <sup>1,3,7</sup> 




## SAUCEN

mit unseren hausgemachten Saucen

- Tomaten-Oliven-Sauce mit Basilikum <sup>9</sup> 
- Klassische Bolognese mit Rindfleisch <sup>9</sup>
- Parmesan-Butter-Sauce mit Zitrone <sup>7,9</sup> 

## EXTRAS

dazu servieren wir

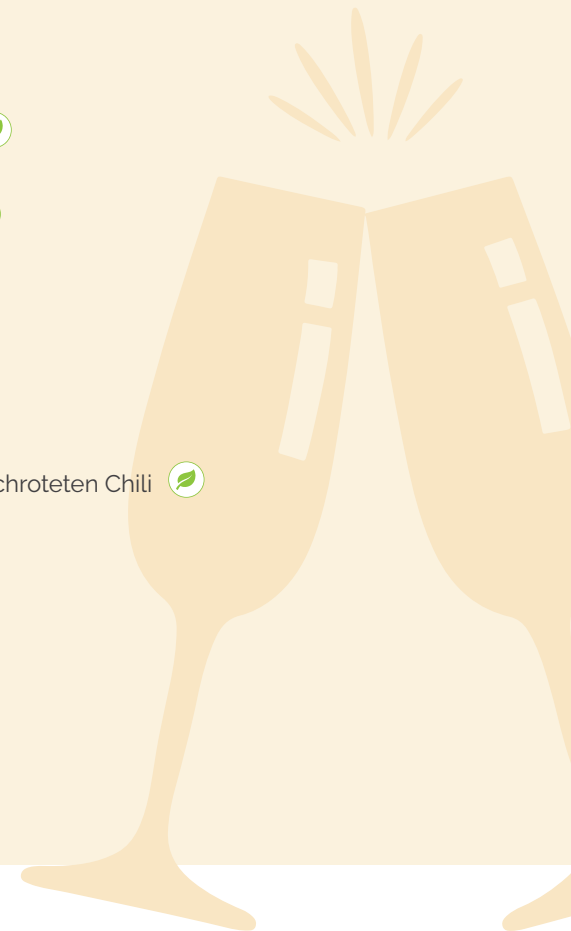
- hausgemachtes Basilikum-Pesto <sup>7,8,A</sup> 
- gehobelten Parmesankäse <sup>7</sup> 
- Olivenöl, grobes Salz und Pfeffer und geschroteten Chili 

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

**19,50 € p.P.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.





## VORSPEISE

### CAESAR KOHL <sup>1, 3, 7, 9, 10, 12</sup>

gebackener Spitzkohl mit Parmesan-Dressing, Laugencroutons und Kräutersalat

### KLEINE AUSWAHL

### GESCHNITTENES BROT <sup>1, 7, 8</sup>

und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

## ZWISCHENGANG

### BEI NIEDRIGTEMPERATUR

### GEGARTER LACHS <sup>1, 4, 6, 11</sup>

im Noriblatt mit karamellisiertem Pak Choi & Limetten-Ingwer-Sud

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

### MISOMARINIERTES GEBACKENES

### WURZELGEMÜSE <sup>1, 4, 6, 11</sup>

mit karamellisiertem Pak Choi & Limetten-Ingwer-Sud

## HAUPTSPESIE

### GESCHMORTES

### BÜRGERMEISTERSTÜCK <sup>7, 9</sup>

auf Püree von weißen Bohnen mit lauwarmem Salat von kandierten Zitronen, eingelegtem Rhabarber & grünen Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

### GEBRATENE GNOCCHI <sup>1, 3, 7, 8</sup>

mit gebackenem Kürbis, Ricotta, jungem Spinat und gerösteten Pinienkernen

## DESSERT

### KALTSCHALE VOM WEISSEN PFIRSICH <sup>1, 7, 8</sup>

mit Buttermilch-Gelee, karamellisierten Haselnüssen & Lavendel-Streuseln

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

4-Gänge

39,50 € p.P.

54,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.



DOCK10  
Eventlocation am Wasser

# BUFFET

WEIHNACHTEN





# KLEINER WEIHNACHTSSCHMAUS

www.dock10-berlin.de

Seite 28



## 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

**27,50 € 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** <sup>4, 7, 10</sup>  
mit Schmand und Zitrone auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

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

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

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


## SUPPE

**CREMESÜPPCHEN** <sup>7, 9</sup>  
von Sellerie und Birne mit Kaffeeschaum

## HAUPTGANG

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

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

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

## DESSERTS

**GEBRANNT VANILLECREME** <sup>3, 7, 8</sup>   
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)

