

Buffetkatalog 2024

Wir sind Ihr Catering Partner in Berlin seit 2008.

Wir versorgen Sie und Ihre geschätzten Gäste mit Partyfood, sowie kalt & warme Buffets für jeden Anlass.

Spree-Buffet Berlin, wünscht Guten Appetit.







Buffet "Alter Fritz"

Suppe Soljanka mit Sauerrahm & Zitrone

Kalt Bratenaufschnitt mit Mixed Pickles

Grüne Bohnensalat mit Zwiebeln Marktsalate mit Gurke, Tomate & Mais Kräutervinaigrette & Joghurtdressing

Käseauswahl mit Trauben

Warm Kasslerbraten

warmer Kartoffel-Specksalat Pangasius Filet in Limettensauce

Bunter Gemüsereis

Brot Brotauswahl mit Butter & Schmalz

Dessert Panna Cotta mit Kirschen

26,95 € pro Person

Buffet "Berliner Göre

Suppe Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen

Kalt Kasslerbraten mit Mixed Pickles

Würzige Hackbällchen mit Senf Pellkartoffelsalat mit Gurke & Ei

Heringshäckerle mit Gewürzgurke & Zwiebeln

Käseauswahl mit Trauben & Früchten

Warm Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce

Bratwürstchen auf deftigem Sauerkraut

Butterkartoffeln

Brot Brotauswahl mit Butter & Schmalz

Dessert Fruchtige Beerengrütze mit Vanillesauce

27,95 € pro Person

Preise ab 25 Personen, zzgl. Lieferung & ges. MwSt. Bei individueller Anpassung kann sich ein anderer Preis ergeben.









Buffet "Florentine" (vegetarisch)

Suppe Möhren-Orangencremesuppe mit Ingwer (vegan)

Kalt Gemüsestifte mit Curry-Kräuter Dip

Pellkartoffelsalat mit Tomaten & Rucola Mix Salat mit Tomate, Gurke, Paprika & Feta Tofu - Salat mit Sprossen & Lauchzwiebeln Mozzarella mit Tomaten & Basilikum Pesto

Warm Champignons gefüllt mit Spinat & Gorgonzola

Paprika vegan gefüllt, mit Tomatensauce

Kartoffelrösti & Reis Nudel - Gemüse Gratin

Brot Baguette & Kornbrot

Dessert Obst Etagere

26,95 € pro Person

Buffet "Alles Pasta"

Kalt Farfalle Salat mit gebratenen Zucchini

Bunter Nudelsalat mit Tomate & Rucola Caesars Salat mit Parmesan & Croutons

Dijonsenf Dressing

Mozzarella mit Tomaten & Basilikum

Warm Hähnchenbrust mediterran gebraten

Ratatouille Gemüse &

Pasta Penne

Tortellini mit Ricotta Füllung

Gorgonzolasauce & Tomaten-Basilikumsauce

Brot Ciabatta, Baguette & Butter

Dessert Panna Cotta mit Erdbeermark

26,95 € pro Person

Preise ab 25 Personen, zzgl. Lieferung & ges. MwSt. Bei individueller Anpassung kann sich ein anderer Preis ergeben.







Buffet "Spanferkel"

Kalt Pellkartoffelsalat klassisch mit Gurke & Ei

Weißkraut Salat

Gurkensalat mit Schmand & frischem Dill Bunter Salat mit Gurken, Tomaten und Mais

Senf-Kräuterdressing

Warm Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce

Sauerkraut & Speckbohnen

Semmelknödel

Brot Laugengebäck & Bauernbrot

Butter & Schmalz

Dessert Grießdessert mit Blaubeerkompott

28,95 € pro Person

Buffet "Klassik"

Suppe Cremige Kartoffel-Steinpilzsuppe

Kalt Räucherlachs & - Forelle

Sahnemeerrettich & Honig-Senfsauce Bratenaufschnitt & Rosa Roastbeef

Büffelmozzarella mit Tomaten & Rucola Pesto

Cantaloup-Melone mit Serrano

Rucola Salat mit Minitomaten, Parmesan & gerösteten Kernen

Feine Käseversuchung mit Trauben & Früchten

Warm Jungschweinbraten in Dunkelbiersauce

Champagnerkraut

Semmelknödeln & Butterkartoffeln

Lachsfilet in fruchtiger Mango-Limettensauce

Würziger Blattspinat

Reis - Duett

Brot verschiedene Brotsorten & Butter

Dessert Panna Cotta mit Mangomark

29,95 € pro Person

Preise ab 25 Personen, zzgl. Lieferung & ges. MwSt.









Buffet "Spree ~ Brunch"

Brot Brotvariation & Brötchen

Butterlocken & Kräuterquark

Kalt Käseauswahl mit Trauben

Mozzarella mit Tomaten & Basilikum

Bratenaufschnitt

Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Mix Salat mit Gurke, Tomate & Paprika, Joghurtdressing

Suppe Lauchcremesuppe mit Hackfleisch

Warm Rührei mit knusprigem Speck

gebratene Mini-Würstchen

Jungschweinbraten in Dunkelbiersauce

Petersilienkartoffeln

Buttergemüse

Süß fingerfertiges Obst der Saison

Vanillequark

28,95 € pro Person

Buffet "Zilleschmaus"

Suppe Altberliner Kartoffelsuppe mit Speck & Majoran

Wat Kaltet Knacker & Kassler mit Gürkchen

Bauernsülze mit Remouladensauce Berliner Pellkartoffelsalat mit Gurke & Ei

Heringshäckerle mit Gewürzgurke & Zwiebeln Gurkensalat mit Schmand & frischem Dill Harzer Käse mit roten Zwiebeln & Paprika

Wat Warmet Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce

Mini Bratwürstchen auf Sauerkraut

Kartoffel-Specksalat

Salzkartoffeln

Brot Krustenbrot & Hellet

Berliner Schmalz & Butter

Wat Süßet "Berliner Luft" (Dessertcreme mit Himbeersauce)

27,95 € pro Person

Preise ab 25 Personen, zzgl. Lieferung & ges. MwSt.









Buffet "Spree - Buffet"

Suppe Flusskrebssuppe mit Sahne, Cognac & frischem Dill

Kalt Räucherfisch mit Meerrettich & Honig-Senfsauce

Schinkenvariation mit Roh- und Kochschinken Marktsalate mit Gurke, Tomate, Paprika & Fetakäse

French Dressings & Kräuter Vinaigrette

Hähnchensalat mit Ananas, Apfel, Sellerie & Dijonsenf

Käseauswahl mit Trauben

Warm Zanderfilet in Riesling-Zitronensauce

Honig-Mandelbrokkoli & Butter Möhrchen,

Blumenkohlröschen & Reis

Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce

Petersilienkartoffeln

Brot Feine Brotauswahl & Butterlocken

Dessert Crème Caramel

29,95 € pro Person

Buffet "Drei Länder"

Suppe Klare Maultaschensuppe mit Gemüse Julienne

Kalt Räucher- & Gravedlachs, geräucherte Forelle

mit Sahnemeerrettich & Honigsenf-Sauce

Schinken- & Bratenaufschnitt

Schwäbischer Wurstsalat mit Paprika & Gewürzgurke

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing Käsevariation mit Trauben & Früchten

Warm Käsespätzle mit Zwiebelschmelz & Emmentaler Käse überbacken

Geschmorte Schweinelende in Schwarzbiersauce Ragout von Kartoffeln, Birnen, Bohnen & Speck

Kartoffelrösti

Brot Laugengebäck, Baguette & Krustenbrot

Butter & Schmalz

Dessert Kaiserschmarrn mit Rosinen & Apfelmus

29,95 € pro Person

Preise ab 25 Personen, zzgl. Lieferung & ges. MwSt.







Buffet "Mittelmeer"

Suppe Tomatencremesuppe mit Basilikum-Schmand

Kalt Grillgemüse mediterran eingelegt, gefüllte Paprika & Oliven

Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten,

Parmesan & gerösteten Kernen mediterrane Salami - Schinkenplatte Mozzarella mit Tomaten & Rucola Pesto Salatvariation mit Tomaten, Gurken & Oliven

Käsevariation mit Weintrauben

Warm Geschmorte Hähnchenkeulen mit Lavendelhonig

Zucchini- & Auberginenröllchen mit Hackfleisch, überbacken mit Fetakäse

Thunfisch & Garnelen in Knoblauch-Zitronenbutter

Mandel - Brokkoli

Rosmarin – Kartoffelecken & Sour Cream

Brot Ciabatta & Baguette, Kräuterbutter

Dessert Himbeeren – Tiramisu

35,95 € pro Person

Buffet "Spargel – Lust"

Suppe Spargelcremesuppe

mit grünem & weißem Spargel aus der Region

Kalt Schinkenvariation mit Roh- & Kochschinken

Rauke Salat mit Tomaten & gebratenem Spargel

Spargelsalat mit Pink Grapefruit, Chicorée & gerösteten Kernen

Käsevariationen mit Früchten & Beeren

Warm Schweineschnitzel paniert Spargel aus der Region

Petersilienkartoffeln Sauce Hollandaise

Brot & Baguette

Kräuterbutter

Dessert Panna Cotta mit Erdbeeren

36,95 € pro Person

Preise ab 25 Personen, zzgl. Lieferung & ges. MwSt.







Buffet "Ernteschmaus"

Suppe Kürbiscremesuppe

Kalt Feiner Bratenaufschnitt mit eingelegtem Gemüse

Bunte Herbstsalate mit Tomate, Mais & Paprika

Joghurt- & Himbeerdressing

Gebratene Kürbisspalten mit Kernen auf Feldsalat

Geflügelcocktail mit Ananas & Dijonsenf

Käsevariationen mit Trauben

Warm Truthahnbraten mit Cranberry Sauce

Butterspätzle & Kartoffelrösti

Brokkoli, Blumenkohl & Buttermöhren Wirsing-Hackfleisch-Pfanne mit Kürbis

Brot Kürbiskernbrot & Laugengebäck

Butterlocken & Kräuterbutter

Dessert Apfelstrudel mit Vanillesauce

28,95 € pro Person

Buffet "Waidmannsheil"

Wild Consommé mit Waldpilzen & Wurzelgemüse Suppe

Kalt Terrinen & Pasteten mit Feldsalat

> Williams Birnen mit Preiselbeeren Selleriesalat mit Mandarinen & Nüssen

Wildkräutersalat mit Beeren

Balsamico Dressing

Käsevariationen mit Trauben

Warm Wildschweinbraten in Burgundersauce

Apfelrotkraut & Speckbohnen

Kartoffelklöße

Brot Bauernbrot & Baguette

Kräuterbutter

Karamellcrem Dessert mit Schokocookies Dessert

38,95 € pro Person

Preise ab 25 Personen, zzgl. Lieferung & ges. MwSt.









Buffet "Wolke Sieben"

Suppe "Hochzeitssuppe" mit Markklößchen & Gemüse Julienne

Kalt Räucherfischvariation mit Lachs & Forelle

Sahnemeerrettich & Honigsenfsauce

Halbe Eier mit Creme & Kaviar

Flusskrebscocktail fruchtig mit Pfirsich & Dill Büffelmozzarella mit Tomaten & Rucola Pesto

Bratenaufschnitt & Rosa Roastbeef

Bunter Sommersalat mit Himbeerdressing

Käseversuchung mit Früchten

Warm Zarter Rinderbraten in Steinpilzsauce

Finger Möhrchen & Honig-Mandel-Brokkoli

Herzoginnen- & Petersilienkartoffeln Lachsfilet & Garnelen in Limonen Sauce

Reisduett

Brot Feine Brotauswahl

Butterlocken & Kräuterquark

Dessert Crème Brûlée

37,95 € pro Person

Buffet "Flitter"

Suppe Flusskrebssuppe cremig mit frischem Dill

Kalt Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich & Honigsenfsauce

Halbe Eier mit Creme & Kaviar

Hähnchenbrust mit Thunfischsauce & Kapern

Grillgemüse mediterran eingelegt Cantaloup-Melone & Serrano

Grüner Salat mit Cherrytomaten & Parmesan Himbeervinaigrette & Dijonsenf Dressing Käseversuchung mit Trauben & Früchten

Warm Geschmorte Kalbsnuss in Rotweinjus

Kartoffelrösti & Butterspätzle

Zanderfilet in leichter Riesling Sauce

Feines Gemüse & Reis Duett

Brot Feine Brotauswahl mit Butterlocken & Kräuterquark

Dessert Topfen Dessertcreme mit Erdbeeren





Buffet "Winter"

Suppe Waldpilzcremesuppe

Kalt Hähnchensalat mit Ananas, Apfel & Sellerie mit Dijonsenf

Feiner Bratenaufschnitt & Meerrettich

Feldsalat mit Kartoffeldressing Williams Birnen mit Preiselbeeren

Käseauswahl mit Trauben

Warm Rinderbraten in Burgunderjus

Apfelrotkraut & Rosenkohl Kartoffelklöße & Butterkartoffeln

Brot Krustenbrot & Baguette

Butter & Kräuterquark

Dessert Mousse au Chocolat

36,95 € pro Person

Buffet "Weihnacht"

Suppe Klare Gänsebrühe mit Wurzelgemüse & Reis

Kalt Pasteten mit Früchten & Feldsalat

Orangen-Chicoréesalat mit Granatapfel

Käseauswahl mit Früchten

Warm Gänsebrust geschmort mit Orangenjus

Fruchtiges Apfelrotkraut Würziger Grünkohl Kartoffelklöße Butterkartoffeln

Brot Baguette & Butterlocken

Dessert Lebkuchen - Mousse mit Zimtstern

34,95 € pro Person

Preise ab 25 Personen, zzgl. Lieferung & ges. MwSt. Bei individueller Anpassung kann sich ein anderer Preis ergeben.







Buffet "Jahreswechsel"

Suppe Gulaschsuppe mit Paprika

Kalt Räucherlachs mit Meerrettich & Honigsenf

Bratenaufschnitt mit Mixed Pickles Hackfleischbällchen mit Senf Pellkartoffelsalat mit Gurke & Ei Käseauswahl mit Trauben

Warm Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce

Sauerkraut & Speckbohnen

Kartoffelklöße

Pangasius Filet in Mango-Limettensauce

Gemüsereis

Brot Baguette, Landbrot & Laugengebäck

Butter & Schmalz

Dessert Kirschgrütze mit Vanillesauce

28,95 € pro Person

Preise ab 25 Personen, zzgl. Lieferung & ges. MwSt. Bei individueller Anpassung kann sich ein anderer Preis ergeben.







