

# Buffets



**martas**

HOTEL

ALBRECHTSHOF BERLIN

# Saisonales Buffet „Frühling & Sommer“



## Weinempfehlung

### WEISSWEIN

Riesling  
Weingut Robert Weil, Rheingau  
Riesling, trocken  
Pfirsichduft, feine Säure, pikant  
40 €

### ROTWEIN

Blauer Zweigelt  
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Zweigelt, trocken  
tiefrote Farbe, Weichselkirsche  
36 €



## Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und Croûtons <sup>1, 2, 3, 6, 22</sup>  
Tomaten-Gurken-Salat  
Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dill-Sauce <sup>9, 22</sup>  
Berliner Rauchschinken auf Pastasalat <sup>1, 22</sup>

## Suppe

Kaltes Joghurt-Gurken-Süppchen <sup>1, 12, 24</sup>

## Hauptgänge

Geschmortes Osso Bucco mit  
Buttermöhrrchen und Thymiankartoffeln <sup>21, 24</sup>  
Barschfilet, Trüffellauch, Krebsauce und Kräuterreis <sup>1, 7, 8, 9</sup>  
Gemüsestrudel auf Waldpilze <sup>1, 8, 12</sup>

## Dessert

Vanillecreme mit gelierten Beeren <sup>1, 8, 12</sup>  
Zitronenmousse mit Apfelkompott <sup>1, 8, 12</sup>  
Tiramisu-Schnitte <sup>1, 8, 12, 13</sup>

52 € pro Person  
inkl. Brot & Butter  
zur Vorspeise



# Saisonales Buffet „Herbst & Winter“

## Vorspeisen

- Feldsalat mit Kartoffeldressing <sup>1,22</sup>
- Roastbeef auf Waldorfsalat <sup>1,12</sup>
- Pikante Harissa-Sesam-Creme <sup>1,10,23,24</sup>

## Suppe

- Rosenkohlsuppe mit Schwarzbrotcroûtons <sup>1,2,3,5,12</sup>

## Hauptgänge

- Rehkeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>1,8</sup>
- Lachsfilet in Zitronen-Butter-Sauce mit Fenchelgemüse und Wildreis <sup>1,9,12</sup>
- Kürbis-Kartoffel-Auflauf <sup>1,8,12</sup>

## Dessert

- Crème Brûlée <sup>1,8,12</sup>
- Panna Cotta mit Himbeeren <sup>1,8,12</sup>
- Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>1,8,12</sup>

52 € pro Person  
inkl. Brot & Butter  
zur Vorspeise

## Weinempfehlung

### WEISSWEIN

- Sauvignon Blanc
- Weingut Fußler, Pfalz
- Sauvignon Blanc, trocken
- Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder
- 36 €

### ROTWEIN

- Mano Negra
- Weingut Philipp Kuhn, Pfalz
- Blafränkisch / Carbernet, trocken
- schwarze Früchte, Lebkuchen, Kräuter
- 48 €



# BBQ Buffet

## Weinempfehlung

### WEISSWEIN

Ibhöfer Mönchshütte  
Weingut Hans Wirsching, Franken  
Müller Thurgau, trocken  
frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten  
30 €

### ROTWEIN

Blauer Zweigelt  
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Zweigelt, trocken  
tieftrote Farbe, Weichselkirsche  
36 €



## Vorspeisen

Nudelsalat <sup>1, 8, 22</sup>  
Weißkrautsalat <sup>24, 25</sup>  
Tomatensalat  
Grüner Gurkensalat  
Kartoffelsalat <sup>12, 22</sup>  
Berliner Minibouletten <sup>1, 8</sup>  
Havelländer Räucherfisch <sup>9, 24</sup>

## Suppe

Süppchen der Gartensaison <sup>1, 12, 13, 21, 22</sup>

## Vom Grill

Schweinesteak <sup>24</sup>  
Bratwurst <sup>24</sup>  
Marinierte Hähnchenbrust <sup>24</sup>  
Lachs in Folie <sup>9, 24</sup>  
Garnelenspieß <sup>7, 24</sup>  
Halloumi Käse <sup>12, 24</sup>  
Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Sellerie, Zucchini, Paprika) <sup>21</sup>

## Beilagen

Backkartoffeln <sup>12</sup>  
Wedges <sup>12, 24</sup>  
diverse Saucen  
BBQ, Ketchup, Kräuterquark, Senf, Mayonnaise <sup>12, 22</sup>

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>8, 12</sup>  
Obstsalat  
Geschnittenes Obst (saisonal)

52 € pro Person  
inkl. Brot & Butter  
zur Vorspeise

# BBQ Buffet „Premium“

## Vorspeisen

Nudelsalat <sup>1, 8, 22</sup>  
 Weißkrautsalat <sup>24, 25</sup>  
 Tomatensalat  
 Grüner Gurkensalat  
 Matjeshäckerle <sup>9</sup>  
 Kartoffelsalat <sup>12, 22</sup>  
 Berliner Minibouletten <sup>1, 8</sup>  
 Havelländer Räucherfisch <sup>9, 24</sup>

## Suppe

Süppchen der Gartensaison <sup>1, 12, 13, 21, 22</sup>

## Vom Grill

Lachs in Folie <sup>9, 24</sup>  
 Rumpsteak <sup>24</sup>  
 Marinierte Hähnchenbrust <sup>24</sup>  
 Spareribs <sup>24</sup>  
 Garnelenspieß <sup>7, 24</sup>  
 Halloumi Käse <sup>12, 24</sup>  
 Gegrilltes Gemüse (Augergine, Sellerie, Zucchini, Paprika) <sup>21</sup>

## Beilagen

Backkartoffeln <sup>12</sup>  
 Wedges <sup>12, 24</sup>  
 diverse Saucen  
 Barbecue Sauce, Ketchup,  
 Kräuterquark, Senf, Mayonnaise <sup>12, 22</sup>

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>8, 12</sup>  
 Obstsalat  
 Geschnittenes Obst (saisonal)

70 € pro Person  
 inkl. Brot & Butter  
 zur Vorspeise

## Weinempfehlung

### WEISSWEIN

Ibhöfer Mönchshütte  
 Weingut Hans Wirsching, Franken  
 Müller Thurgau, trocken  
 frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten  
 30 €

### ROTWEIN

Blauer Zweigelt  
 Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
 Zweigelt, trocken  
 tiefrote Farbe, Weichselkirsche  
 36 €



# Buffet „Brandenburg“

## Vorspeisen

Verschiedene Salate aus eigener Herstellung  
Berliner Minibouletten mit gesäuertem Gemüse <sup>1, 8, 12</sup>  
Würzige Eisbeinsülze mit Omas Remouladensauce <sup>12, 24</sup>  
Nantes Currywurst auf Kartoffelsalat im Glas <sup>12, 22, 24</sup>  
Geräucherte und gebeizte Fische aus dem Brandenburger Land <sup>9</sup>

## Suppe

Grüne Erbsensuppe <sup>1, 12</sup>

## Hauptgänge

Saalower Krustenbraten vom Schwein, Spitzkohl, Kartoffelgratin <sup>1, 8, 12</sup>  
Forellenfilet „Finkenwerder“ an Schmorgurke und Bandnudeln <sup>8, 12, 25</sup>  
Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Gartenkresse <sup>1, 8, 12</sup>

## Dessert

Rote Grütze aus Beeren mit Vanillesauce <sup>8, 12</sup>  
Berliner Luft <sup>8</sup>  
Gepuderte Waffeln mit Schokoladensauce <sup>1, 8, 12</sup>

**56 € pro Person**  
inkl. Brot & Butter  
zur Vorspeise



## Weinempfehlung

### WEISSWEIN

Grüner Silvaner  
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Silvaner, trocken  
leichte Fruchtnoten, Heuaroemen  
**31 €**

### ROTWEIN

Blauer Zweigelt  
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Zweigelt, trocken  
tiefrote Farbe, Weichselkirsche  
**36 €**



# Buffet „Vegi“



## Weinempfehlung

### WEISSWEIN

Enselberg Grauburgunder  
Weingut Abril, Baden  
Grauburgunder, trocken  
reife Birnen, süße Pflaumen  
34 €

### ROTWEIN

Incognito  
Weingut Phillip Kuhn, Pfalz  
Dornfelder/Merlot, trocken  
Schwarzkirschen, feine Röstaromen  
36 €

55 € pro Person  
inkl. Brot & Butter  
zur Vorspeise

## Vorspeisen

Erbisencreme , Rote Bete, Olivenerde <sup>1,12</sup>  
Vegane Currywurst im Glas <sup>11</sup>  
Gemüseschnitte  
Tomatenkompott mit Basilikum, Pesto und Tofu <sup>1,11,25</sup>  
Couscous mit Mandeln <sup>1,13</sup>  
Butter, Öle, Brot <sup>1,2,5</sup>

## Suppe

Geeistes Melonensüppchen

## Hauptgänge

Waldpilzfrikadelle mit Rosmarinkartoffeln <sup>1,11,21,22,25</sup>  
Gefüllte Paprika mit Süßkartoffelragout <sup>11,13,25</sup>  
Lasagne von gegrillter Aubergine und Tofu <sup>1,11,25</sup>  
Tomatensauce, Kräuterris <sup>1,11,13,25</sup>

## Dessert

Obstsalat  
Grieß-Soja-Pudding mit Kirschen <sup>1,11</sup>  
Bananen-Chia-Cremetörtchen <sup>1,11,13</sup>



# Verzeichnis der Allergene

Weizen .....	01	Haselnüsse .....	14
Roggen .....	02	Walnüsse .....	15
Gerste .....	03	Cashewnüsse .....	16
Hafer .....	04	Pecannüsse .....	17
Dinkel .....	05	Paranüsse .....	18
Khorasan Weizen .....	06	Pistazien .....	19
Krebstiere .....	07	Macadamia-Queenslandnüsse .....	20
Eier .....	08	Sellerie .....	21
Fisch .....	09	Senf .....	22
Erdnüsse .....	10	Sesamsamen .....	23
Sojabohnen .....	11	Schwefeldioxid und Sulphite .....	24
Milch .....	12	Lupine .....	25
Mandeln .....	13	Weichtiere .....	26





Folgen Sie uns auf    
@martas.weils.gut.tut

Einfach Kontakt aufnehmen und buchen:

**[martas.org](https://www.martas.org)**  
**[veranstaltung-albrechtshof@martas.org](mailto:veranstaltung-albrechtshof@martas.org) | Tel. +49 (0)30 30886-0**

**WEIL'S GUT TUT.**