

# 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  
tiefröte 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, Kressensauce und Kräuterreis <sup>1, 7, 8, 9</sup>  
Gemüsestrudel auf Waldpilzen <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

Creme 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  
 Blaufränkisch / 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  
tiefrote 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 (Aubergine, 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

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

### ROTWEIN

Blauer Zweigelt  
 Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
 Zweigelt, trocken  
 tiefröte 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

Saaloher 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  
 tiefröte 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 €**

## Vorspeisen

Erbсенcreme , 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 mit  
Tomatensauce, Kräuterreis <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>

**55 € pro Person**  
inkl. Brot & Butter  
zur Vorspeise



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

**WEIL'S GUT TUT.**