



BUFFET-EMPFEHLUNGEN 2020

BY RESTAURANT ALVIS IM HOTEL ALBRECHTSHOF



BUFFETEMPFEHLUNGEN 2020

Unsere Buffets servieren wir Ihnen ab 30 Personen.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Frühling & Sommer 1

JAHRESZEITENBUFFET

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Joghurt-Dressing
Tomatensalat
Gurkensalat
Schafskäse in Olivenöl mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch
Brotkorb mit Butter

Suppe

Gurkensüppchen mit Schwarzbrot-Croûtons

Hauptgänge

Putenpfanne mit Curryreis
Barschfilet auf Gurke-Lauch-Gemüse und Dillkartoffeln
Gemüseschnitzel mit Tomatensauce und Kartoffeln

Dessert

Vanillecrème mit Schokoladensauce
Mascarponecreme mit Aprikosen



Buffetempfehlung
„Frühling & Sommer“ 1

39,00 € p.P.
inkl. Brot und Butter
zur Vorspeise und Suppe

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Iphöfer Silvaner
Weingut Hans Wirsching, Franken
Silvaner, trocken
zarter Duft nach Minze, Apfel, Quitte, Birne
31,00 €

ROTWEIN

Spätburgunder 'Aufwind'
Weingut Hensel, Pfalz
Spätburgunder, trocken
Kirschen, Waldbeeren, zarte Holznote
36,00 €

Frühling & Sommer 2

JAHRESZEITENBUFFET

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und Thymian-Croûtons ^{1,2,3,6}
- Pikanter Rindfleischsalat auf Couscous ^{21,24}
- Gegrillte Riesengarnele auf Melone ⁷
- Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce ^{9,22}
- Berliner Rauchschinken auf Pastasalat ^{1,2,24}

Suppe

- Geeiste Tomatensuppe mit Ziegenkäsepastetchen ^{1,8,12,24}

Hauptgänge

- Rinderfiletstreifen mit Bandnudeln ^{1,2,6,12}
- Zanderfilet mit Zitronensauce und Reis
- Vegétarische Gemüsesteaks ^{1,8,12}
- Paprikagemüse ¹²
- Schmelzkartoffeln ¹²

Dessert

- Grießflammerie mit Apfelkompott ^{8,12}
- Vanillecrème ^{8,12}
- Ricottacrème mit Aprikosen



Buffetempfehlung
„Frühling & Sommer“ 2

43,00€ p.P.
inkl. Brot und Butter
zur Vorspeise und Suppe

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Riesling
Weingut Robert Weil, Rheingau
Riesling, trocken
Pfirsichduft, feine Säure, pikant
38,00 €

ROTWEIN

Blauer Zweigelt
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Zweigelt, trocken
tiefrote Farbe, Weichselkirsche
34,00 €

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust auf Rotkohlsalat und Apfelspalten ²⁴
 Pasteten vom Rotwild auf Waldorfsalat ^{1,4,12,21}
 Berliner Schinkenspezialitäten ^{14,15,19,24,25}
 Gemüseterrine mit pikantem Pfeffer-Schmand ^{12,22,24}

Suppe

Crèmesuppe von Waldpilzen mit Kräutercroûtons ^{1,2,12}

Hauptgänge

Poulardenbrust in Zitronengrassauce auf Rahmwirsing und Butterkartoffeln
 Forellenfilet „Müllerin“ mit Speckgurken und Jasminreis
 Ofenkartoffel mit Käse

Dessert

Weißes Kaffeemousse mit Spekulatius und Früchten
 aus dem Glühweintopf ^{1,2,8,12}
 Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung ^{1,8,12}
 Zimt-Mascarpone-Crème auf Zwetchgenkuchen im Glas ^{1,8,12}



Buffetempfehlung
 „Herbst & Winter“ 1

45,00 € p.P.
 inkl. Brot und Butter
 zur Vorspeise und Suppe

WEISSWEIN

Weißburgunder & Chardonnay-Aufwind
 Weingut Hensel, Pfalz
 Weissburgunder / Chardonnay, trocken
 Bukett von Aprikosen und Mandeln
 34,00 €

ROTWEIN

Enselberg Reserve Pinot Noir
 Weingut Abril, Baden
 Pinot Noir, trocken
 dunkles Kirschrot, samtige Himbeeren
 54,00 €

Vorspeisen

- Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons ^{1,22}
- Rauchschinken auf Waldorfsalat
- Geräucherte Entenbrust auf Birnen-Confit ^{1,24}
- Edelfischterrinen mit Salat und Zitronenmayonaise ^{8,9,11,24}
- Pastete vom Hirsch mit marinierten Brombeeren ^{1,14,24}

Suppe

- Steckrübensüppchen mit Schwarzbrotcroutons

Hauptgänge

- Hirschbraten mit Rotkohl und Kartoffelplätzchen
- Lachsfilet auf Dillsauce mit Jasminreis
- Kürbisauflauf, Tomate

Dessert

- Nougatmousse mit Aprikose und Nüssen ^{8,12,14,15,16,17}
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1,8,12,13,24}



Buffetempfehlung
„Herbst & Winter“ 2

41,00 € p.P.
inkl. Brot und Butter
zur Vorspeise und Suppe

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc
Weingut Fußler, Pfalz
Sauvignon Blanc, trocken
Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder
34,00 €

ROTWEIN

Mano Negra
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz
Blaufränk. / Cabernet, trocken
schwarze Früchte, Lebkuchen, Kräuter
46,00 €

Grillbuffet „Hofgarten“

BUFFETEMPFEHLUNG

Vorspeisen

- Nudelsalat ^{1,8}
- Krautsalat ^{24,25}
- Tomatensalat ^{24,25}
- Gurkensalat ^{24,25}
- Häckerle ⁹
- Kartoffelsalat ¹²
- Boulettenplatte ^{1,8}
- Räucherfischplatte ²⁴
- Brot und Butter ^{1,12}

Suppe

- Süppchen der Saison ^{1,12,13,21,22}

Vom Grill

- Schweinesteak ²⁴
- Bratwurst ²⁴
- Spareribs ²⁴
- Garnelenspieß ⁷
- Fisch ⁹
- Gegrilltes Gemüse (Augergine, Sellerie, Zucchini, Paprika)

Beilagen

- Backkartoffeln ¹²
- Wedges ¹²
- div. Saucen
- BBQ, Ketchup, Kräuterquark, Senf ¹²

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce ^{8,12}
- Obstsalat
- Geschnittenes Obst (Saisonal)



Buffetempfehlung
„Grillbuffet Hofgarten“

34,00 € p.P.
inkl. Brot und Butter
zur Vorspeise

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Ibhöfer Mönchshütte
Weingut Hans Wirsching, Franken
Müller Thurgau, trocken
frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten
28,00 €

ROTWEIN

Blauer Zweigelt
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Zweigelt, trocken
tiefrote Farbe, Weichselkirsche
34,00 €

Berlin – Brandenburg

BUFFETEMPFEHLUNG

Vorspeisen

- Minibouletten mit kleinem Essiggemüse ^{1,8,12}
- Würzige Eisbeinsülze mit Remouladensauce ^{12,24}
- Berliner Currywurst auf Kartoffelsalat im Glas ^{12,22,24}
- Gebeizte und geräucherte Fischspezialitäten von heimischen Fischern ²⁴
- Käseauswahl aus dem Berliner Umland ^{12,22,25}

Suppe

- Deftige Erbsensuppe mit Croûtons ^{1,12}

Hauptgänge

- Grillhaxe auf Sauerkraut mit Kräuterkartoffeln ^{1,12,21,22}
- Forellenfilet Finkenwerder an Schmorgurke und Buttereis ^{12,25}
- Gemüse-Käse-Auflauf ^{8,12,25}

Dessert

- Rote und grüne Götterspeise mit Vanillesauce ^{8,12}
- Salat von frischen Früchten
- Käsekuchen mit Nougat im Glas



Buffetempfehlung
„Berlin-Brandenburg“

40,00 € p.P.
inkl. Brot und Butter
zur Vorspeise und Suppe

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

- Grüner Silvaner
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Silvaner, trocken
leichte Fruchtnoten, Heuaromen
29,00 €

ROTWEIN

- Blauer Zweigelt
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Zweigelt, trocken
tiefrote Farbe, Weichselkirsche
34,00 €

BUFFETEMPFEHLUNG

Salate

Couscous-Salat
Pilzsalat
Hirtensalat ¹²
Blattsalate mit Himbeerdressing
Glasnudelsalat ^{1,6,11}
Erbsencreme mit Olivenerde ^{2,12}

Suppe

Süppchen der Saison ^{1,9,12,13,21}

Hauptgänge

Kartoffel-Gemüse-Auflauf ¹²
Gebratener Tofu an Paprika und Risotto ^{11,12}
Gefüllte Aubergine mit Tomate und Ratatouille ¹²

Dessert

Obstsalat
Birne Helene
Schokoladen-Ingwer-Mousse ^{12,8}

Vegetarisch



Buffet-Empfehlung
„Vegetarisch“

36,00 € p.P.
inkl. Brot und Butter
zur Vorspeise und Suppe

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Enselberg Grauburgunder
Weingut Abril, Baden
Grauburgunder, trocken
reife Birnen, süße Pflaumen
32,00 €

ROTWEIN

Incognito
Weingut Phillip Kuhn, Pfalz
Dornfelder/Merlot, trocken
Schwarzkirschen, feine Röstaromen
34,00 €

BUFFETEMPFEHLUNG

Vorspeise

Blattsalate der Saison mit Himbeerdressing ^{1,12}

Feiner Salat von Möhre, Bohne, Kraut

Hirtensalat ^{24,25}

Butter und Brotauswahl ^{1,12}

Suppe

Süppchen der Saison ^{1,9,12,13,21}

Hauptgänge

Schweinefiletspitzen in Sahne-Pfeffersauce mit Bandnudeln

Gedünstetes Welsfilet in Weißweinsauce und Butterreis ^{1,12,24}

Dessert

Weiß- und dunkle Schokolade im Glas ^{1,8,12}

Lunchbuffet



Lunchbuffet-Empfehlung
„ALvis“ 1

33,00 € p.P.
inkl. Brot und Butter
zur Vorspeise und Suppe

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN

Iphöfer Silvaner

Weingut Hans Wirsching, Franken

Silvaner, trocken

zarter Duft nach Minze, Apfel, Quitte, Birne

31,00 €

ROTWEIN

Incognito

Weingut Phillip Kuhn, Pfalz

Dornfelder/Merlot, trocken

Schwarzkirschen, feine Röstaromen

34,00 €

VERZEICHNIS ZU DEN ALLERGENEN

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





www.facebook.com/restaurantalvis

Restaurant ALvis | Albrechtstrasse 8 10117 Berlin
Tel.: 030/30886-480
bankett@albrechtshof-hotels.de
www.alvis-restaurant.de