



# **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 <sup>1,2,3,6</sup>
- Pikanter Rindfleischsalat auf Couscous <sup>21,24</sup>
- Gegrillte Riesengarnele auf Melone <sup>7</sup>
- Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce <sup>9,22</sup>
- Berliner Rauchschinken auf Pastasalat <sup>1,2,24</sup>

### Suppe

- Geeiste Tomatensuppe mit Ziegenkäsepastetchen <sup>1,8,12,24</sup>

### Hauptgänge

- Rinderfiletstreifen mit Bandnudeln <sup>1,2,6,12</sup>
- Zanderfilet mit Zitronensauce und Reis
- Vegétarische Gemüsesteaks <sup>1,8,12</sup>
- Paprikagemüse <sup>12</sup>
- Schmelzkartoffeln <sup>12</sup>

### Dessert

- Grießflammerie mit Apfelkompott <sup>8,12</sup>
- Vanillecrème <sup>8,12</sup>
- 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 €

# Herbst & Winter 1

## JAHRESZEITENBUFFET

### Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust auf Rotkohlsalat und Apfelspalten <sup>24</sup>

Pasteten vom Rotwild auf Waldorfsalat <sup>1,4,12,21</sup>

Berliner Schinkenspezialitäten <sup>14,15,19,24,25</sup>

Gemüseterrine mit pikantem Pfeffer-Schmand <sup>12,22,24</sup>

### Suppe

Crèmesuppe von Waldpilzen mit Kräutercroûtons <sup>1,2,12</sup>

### 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 <sup>1,2,8,12</sup>

Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung <sup>1,8,12</sup>

Zimt-Mascarpone-Crème auf Zwetchgenkuchen im Glas <sup>1,8,12</sup>



Buffetempfehlung  
„Herbst & Winter“ 1

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

## WEINEMPFEHLUNG:

### 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 <sup>1,22</sup>
- Rauchschinken auf Waldorfsalat
- Geräucherte Entenbrust auf Birnen-Confit <sup>1,24</sup>
- Edelfischterrinen mit Salat und Zitronenmayonaise <sup>8,9,11,24</sup>
- Pastete vom Hirsch mit marinierten Brombeeren <sup>1,14,24</sup>

## Suppe

- Steckrübensüppchen mit Schwarzbrotcroutons

## Hauptgänge

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

## Dessert

- Nougatmousse mit Aprikose und Nüssen <sup>8,12,14,15,16,17</sup>
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>1,8,12,13,24</sup>



Buffetempfehlung  
„Herbst & Winter“ 2

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

## WEISSWEIN

Sauvignon Blanc  
Weingut Fußer, 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 <sup>1,8</sup>
- Krautsalat <sup>24,25</sup>
- Tomatensalat <sup>24,25</sup>
- Gurkensalat <sup>24,25</sup>
- Häckerle <sup>9</sup>
- Kartoffelsalat <sup>12</sup>
- Boulettenplatte <sup>1,8</sup>
- Räucherfischplatte <sup>24</sup>
- Brot und Butter <sup>1,12</sup>

### Suppe

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

### Vom Grill

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

### Beilagen

- Backkartoffeln <sup>12</sup>
- Wedges <sup>12</sup>
- div. Saucen
- BBQ, Ketchup, Kräuterquark, Senf <sup>12</sup>

### Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>8,12</sup>
- 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 <sup>1,8,12</sup>
- Würzige Eisbeinsülze mit Remouladensauce <sup>12,24</sup>
- Berliner Currywurst auf Kartoffelsalat im Glas <sup>12,22,24</sup>
- Gebeizte und geräucherte Fischspezialitäten von heimischen Fischern <sup>24</sup>
- Käseauswahl aus dem Berliner Umland <sup>12,22,25</sup>

### Suppe

- Deftige Erbsensuppe mit Croûtons <sup>1,12</sup>

### Hauptgänge

- Grillhaxe auf Sauerkraut mit Kräuterkartoffeln <sup>1,12,21,22</sup>
- Forellenfilet Finkenwerder an Schmorgurke und Buttereis <sup>12,25</sup>
- Gemüse-Käse-Auflauf <sup>8,12,25</sup>

### Dessert

- Rote und grüne Götterspeise mit Vanillesauce <sup>8,12</sup>
- 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 <sup>12</sup>  
Blattsalate mit Himbeerdressing  
Glasnudelsalat <sup>1,6,11</sup>  
Erbsencreme mit Olivenerde <sup>2,12</sup>

### Suppe

Süppchen der Saison <sup>1,9,12,13,21</sup>

### Hauptgänge

Kartoffel-Gemüse-Auflauf <sup>12</sup>  
Gebratener Tofu an Paprika und Risotto <sup>11,12</sup>  
Gefüllte Aubergine mit Tomate und Ratatouille <sup>12</sup>

### Dessert

Obstsalat  
Birne Helene  
Schokoladen-Ingwer-Mousse <sup>12,8</sup>

# 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 <sup>1,12</sup>

Feiner Salat von Möhre, Bohne, Kraut

Hirtensalat <sup>24,25</sup>

Butter und Brotauswahl <sup>1,12</sup>

### Suppe

Süppchen der Saison <sup>1,9,12,13,21</sup>

### Hauptgänge

Schweinefiletspitzen in Sahne-Pfeffersauce mit Bandnudeln

Gedünstetes Welsfilet in Weißweinsauce und Butterreis <sup>1,12,24</sup>

### Dessert

Weiß- und dunkle Schokolade im Glas <sup>1,8,12</sup>

# 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](https://www.facebook.com/restaurantalvis)

Restaurant ALvis | Albrechtstrasse 8 10117 Berlin  
Tel.: 030/30886-480  
[bankett@albrechtshof-hotels.de](mailto:bankett@albrechtshof-hotels.de)  
[www.alvis-restaurant.de](http://www.alvis-restaurant.de)