# BUFFET-EMPFEHLUNGEN 2022

BY RESTAURANT ALVIS IM HOTEL ALBRECHTSHOF

# BUFFETEMPFEHLUNGEN 2022

Unsere Buffets servieren wir Ihnen ab 30 Personen.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Ausgabe 01 | 2022

JAHRESZEITENBUFFET

# Frühling & Sommer

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und Thymian-Croûtons [1,2,3,6]
Tomaten-Gurkensalat
Pikanter Rindfleischsalat auf Couscous [21,24]
Gegrillte Garnelenspieße 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"**

47,00€ p.P.
inkl. Brot und Butter
zur Vorspeise und Suppe

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSWEIN
Riesling
Weingut Robert Weil, Rheingau
Riesling, trocken
Pfirsichduft, feine Säure, pikant
40,00 €

ROTWEIN
Blauer Zweigelt
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Zweigelt, trocken
tiefrote Farbe, Weichselkirsche
36,00 €

Jahreszeitenbuffet

# Herbst & Winter

## Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons [1,22]
Roastbeef auf Waldorfsalat
Geräucherte Entenbrust auf Birnen-Confit [1,24]
Edelfischterrine mit Salat und Zitronenmayonaise [8,9,11,24]
Pastete vom Hirsch mit marinierten Brombeeren [1,14,24]

## Suppe

Steckrübensüppchen mit Schwarzbrotcroûtons

## Hauptgänge

Rehkeule mit Rotkohl und Kartoffelplätzchen
Lachsfilet auf Dillsauce mit Jasminreis
Kürbis-Kartoffel-Auflauf

## Dessert

Nougatmousse mit Aprikose und Nüssen [8,12,14,15,16,17]
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce [1,8,12,13,24]

**Buffetempfehlung**
**„Herbst & Winter"**

47,00 € p.P.
inkl. Brot und Butter
zur Vorspeise und Suppe

Weinempfehlung:

WEISSWEIN
Sauvignon Blanc
Weingut Fußer, Pfalz
Sauvignon Blanc, trocken
Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder
36,00 €

ROTWEIN
Mano Negra
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz
Blaufränk. / Carbernet, trocken
schwarze Früchte, Lebkuchen, Kräuter
48,00 €

Buffetempfehlung

# Grillbuffet „Hofgarten"

## Vorspeisen

Nudelsalat [1,8]
Weißkrautsalat [24,25]
Tomatensalat [24,25]
Grüner Gurkensalat [24,25]
Matjeshäckerle [9]
Kartoffelsalat [12]
Berliner Mini Bouletten [1,8]
Havelländer Räucherfisch [24]
Brot und Butter [1,12]

## Suppe

Süppchen der Gartensaison [1,12,13,21,22]

## Vom Grill

Schweinesteak [24]
Bratwurst [24]
Spareribs [24]
Garnelenspieß [7]
Fisch in Folie [9]
Halloumi Käse
Gegrilltes Gemüse (Augergine, Sellerie, Zucchini, Paprika)

## Beilagen

Backkartoffeln [12]
Wedges [12]
div. Saucen
BBQ, Ketchup, Kräuterquark, Senf, Mayonnaise [12]

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce [8,12]
Obstsalat
Geschnittenes Obst (Saisonal)

**Buffetempfehlung**
**„Grillbuffet Hofgarten"**

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

Weinempfehlung:

WEISSWEIN
Ibhöfer Mönchshütte
Weingut Hans Wirsching, Franken
Müller Thurgau, trocken
frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten
30,00 €

ROTWEIN
Blauer Zweigelt
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Zweigelt, trocken
tiefrote Farbe, Weichselkirsche
36,00 €

Buffetempfehlung

# Berlin – Brandenburg

## Vorspeisen

Verschiedene Salate aus eigener Herstellung
Berliner Mini Bouletten mit gesäuertem Gemüse [1,8,12]
Würzige Eisbeinsülze mit Omas Remouladensauce [12,24]
Nantes Currywurst auf Kartoffelsalat im Glas [12,22,24]
Geräucherte und gebeizte Fische aus dem Brandenburger Land

## Suppe

Saisonsüppchen was grad wächst

## Hauptgänge

Kalbstafelspitz mit Spreewälder Meerrettichsoße und Kräuterkartoffeln
Forellenfilet „Finkenwerder" an Schmorgurke und Brühkartoffeln [12,25]
Rinderroulade mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln
Gemüse-Käse-Auflauf [8,12,25]

## Dessert

Berliner Grütze aus Beeren mit Vanillesauce [8,12]
Omas Käsekuchen im Glas
Salat von frischen Früchten
Schokoladenmousse mit Himbeermark

**Buffetempfehlung „Berlin-Brandenburg"**

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

Weinempfehlung

## WEISSWEIN

Grüner Silvaner
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Silvaner, trocken
leichte Fruchtnoten, Heuaromen
31,00 €

## ROTWEIN

Blauer Zweigelt
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Zweigelt, trocken
tiefrote Farbe, Weichselkirsche
36,00 €

## Buffetempfehlung

# Vegan

### Salate

Erbsencreme mit Olivenerde
Karotten-Sellerie-Terrine
Gemüsepastete
Tomate –Mozzarella im Glas
Cous Cous mit Mandeln,
Butter, Öle, Brot

### Suppe

Tomatensuppe

### Hauptgänge

Spinatstrudel
Gefüllte Paprika mit Kräutern
Gemüsesteak auf Porree
Kartoffel-Brokkoli-Pfanne

### Dessert

Obstsalat
Birne Helene
Grieß-Soja Pudding mit Kirschen

**Buffet-Empfehlung „Vegan"**

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

## Weinempfehlung:

### WEISSWEIN

Enselberg Grauburgunder
Weingut Abril, Baden
Grauburgunder, trocken
reife Birnen, süße Pflaumen
34,00 €

### ROTWEIN

Incognito
Weingut Phillip Kuhn, Pfalz
Dornfelder/Merlot, trocken
Schwarzkirschen, feine Röstaromen
36,00 €

# 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