

# Buffets

2025



# martas

HOTEL

ALBRECHTSHOF BERLIN

# 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 Thymian-Croûtons <sup>1, 2, 3, 6</sup>  
Tomaten-Gurkensalat  
Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce <sup>9, 22</sup>  
Berliner Rauchschinken auf Pastasalat

## Suppe

Geeiste Tomatensuppe <sup>1, 8, 12, 24</sup>

## Hauptgänge

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

## Dessert

Grießflammerie mit Apfelkompott <sup>8, 12</sup>  
Vanillecreme <sup>8, 12</sup>  
Ricottacreme mit Aprikosen

46 € pro Person  
inkl. Brot & Butter  
zur Vorspeise



# Buffet „Herbst & Winter“

## Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons <sup>1,22</sup>  
 Roastbeef auf Waldorfsalat  
 Pastete vom Hirsch mit marinierten Brombeeren <sup>1,14,24</sup>

## Suppe

Steckrübensüppchen mit Schwarzbrotcroûtons

## Hauptgänge

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

## 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>

46 € 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 €



# Grillbuffet „Hofgarten“

## 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  
tiefröte Farbe, Weichselkirsche  
36 €



## Vorspeisen

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

## Suppe

Süppchen der Gartensaison <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>  
Halloumi Käse  
Gegrilltes Gemüse (Augergine, Sellerie, Zucchini, Paprika)

## Beilagen

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

## Dessert

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

46 € pro Person  
inkl. Brot & Butter  
zur Vorspeise

# Grillbuffet „Hofgarten +“

## Vorspeisen

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

## Suppe

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

## Vom Grill

Lachs inFolie  
 Rumpsteak  
 Marinierte Hähnchenbrust  
 Spareribs <sup>24</sup>  
 Garnelenspieß <sup>7</sup>  
 Halloumi Käse  
 Gegrilltes Gemüse (Augergine, Sellerie, Zucchini, Paprika)

## Beilagen

Backkartoffeln <sup>12</sup>  
 Wedges <sup>12</sup>  
 diverse Saucen  
 Barbecue Sauce, Ketchup,  
 Kräuterquark, Senf, Mayonnaise <sup>12</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 „Berlin & Brandenburg“

## Vorspeisen

Verschiedene Salate aus eigener Herstellung  
 Berliner Mini Boulettes 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

## Suppe

Saisonsüppchen

## Hauptgänge

Kalbstafelspitz mit Spreewälder Meerrettichsoße, Kräuterkartoffeln  
 Forellenfilet „Finkenwerder“ an Schmorgurke und Brühkartoffeln <sup>12, 25</sup>  
 Gemüse-Käse-Auflauf <sup>8, 12, 25</sup>

## Dessert

Berliner Grütze aus Beeren mit Vanillesauce <sup>8, 12</sup>  
 Salat von frischen Früchten  
 Schokoladenmousse mit Himbeermark

**50 € 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 „Vegan“



## 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

Erbisencreme 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

48 € 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://www.martas.org)**  
**[veranstaltung-albrechtshof@martas.org](mailto:veranstaltung-albrechtshof@martas.org) | Tel. +49 (0)30 30886-0**

**WEIL'S GUT TUT.**