

martas

HOTEL

LUTHERSTADT WITTENBERG

BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE





IHRE ANSPRECHPARTNER

Matthias Hartlöhner, Sofie Dorandt und Yvonne Balding

Tel.: 03491 458 450

E-Mail: veranstaltung-wittenberg@martas.org

Folgen Sie uns auf  
[@martas.weils.gut.tut](https://www.instagram.com/martas.weils.gut.tut)

WEIL'S GUT TUT.

Buffet- und Menübausteine

Stellen Sie sich ihr Wunschbuffet (buchbar ab 20 Personen) oder Menü (buchbar ab 10 Personen) einfach selbst zusammen.

Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. MwSt. und gelten bis Ende 2024.

Preise für Kinder:

0 – 5,9 Jahre:	kostenfrei
6 – 11,9 Jahre:	50% Rabatt auf den Preis
Ab 12 Jahren:	Vollzahler

Was wünschen Sie?

BUFFET

MENÜ

Bitte kreuzen Sie an, welche Gerichte Sie für Ihr Buffet/Menü wünschen.

SUPPEN

Anzahlempfehlung unseres Küchenchefs:

max. 1 Suppe pro Buffet

max. 1 Suppe und/oder 1 Vorspeise pro Menü

	Buffetpreis	Menüpreis
Bärlauchsuppe Kartoffelstroh (saisonal)	<input type="checkbox"/> 2,10 €	<input type="checkbox"/> 7,90 €
Geeiste Gurkensuppe geräucherter Lachs (saisonal)	<input type="checkbox"/> 2,30 €	<input type="checkbox"/> 7,00 €
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernen und Öl	<input type="checkbox"/> 2,20 €	<input type="checkbox"/> 7,50 €
Tomatensuppe mit Basilikum (vegan)	<input type="checkbox"/> 2,20 €	<input type="checkbox"/> 6,90 €
Consommé vom Kalb Eierknöpfle	<input type="checkbox"/> 2,20 €	<input type="checkbox"/> 6,00 €
Spargelcremesuppe (saisonal)	<input type="checkbox"/> 3,00 €	<input type="checkbox"/> 7,50 €
Süßkartoffel-Kokossuppe (vegan)	<input type="checkbox"/> 2,20 €	<input type="checkbox"/> 6,90 €
Luthers Bouillabaisse	<input type="checkbox"/> 4,50 €	<input type="checkbox"/> 8,90 €
Cremesuppe von Pfifferlingen Chorizo (saisonal)	<input type="checkbox"/> 3,00 €	<input type="checkbox"/> 7,90 €
Champignoncremesuppe mit Kräutern	<input type="checkbox"/> 2,00 €	<input type="checkbox"/> 6,00 €
Luthers Kartoffelschaumsuppe gebratener Speck und Zwiebelwürfel	<input type="checkbox"/> 2,20 €	<input type="checkbox"/> 6,50 €

Buffet- und Menübausteine

Bitte kreuzen Sie an, welche Gerichte Sie für Ihr Buffet/Menü wünschen.

VORSPEISEN

Anzahlempfehlung unseres Küchenchefs:

3-4 Vorspeisen /
Buffet

1 Suppe und/
oder 1 Vorspeise
pro Menü

	Buffetpreis	Menüpreis
Carpaccio vom Rind Pilze Grana Padano Rucola	<input type="checkbox"/> 4,50 €	<input type="checkbox"/> 11,90 €
Hausgebeizter Sojalachs Gemüsemeerrettich	<input type="checkbox"/> 3,50 €	<input type="checkbox"/> 9,50 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	<input type="checkbox"/> 3,00 €	<input type="checkbox"/> 7,50 €
Lachs Brioche Zitrone Kräutermayonaise	<input type="checkbox"/> 3,50 €	<input type="checkbox"/> 8,50 €
Curryhähnchensalat mit Erdnussmousse	<input type="checkbox"/> 3,00 €	<input type="checkbox"/> 6,50 €
Lachstatar mit Avocado und Mango	<input type="checkbox"/> 3,50 €	<input type="checkbox"/> 8,50 €
Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapernsauce	<input type="checkbox"/> 3,50 €	<input type="checkbox"/> 8,00 €
Salatbuffet der Saison mit frischem Gemüse marinierte Salate zweierlei Dressing Baguette	<input type="checkbox"/> 2,50 €	<input type="checkbox"/> 5,90 €
Antipasti von Spreewaldgemüse	<input type="checkbox"/> 2,00 €	<input type="checkbox"/> 5,90 €
„rosa“ Roastbeef mit Sauce Remoulade	<input type="checkbox"/> 4,50 €	<input type="checkbox"/> 9,50 €
Vegetarische Aufstriche mit Baguette	<input type="checkbox"/> 3,00 €	-
Schinken & Käseauswahl vom Brett mit Essiggemüse	<input type="checkbox"/> 2,50 €	-
Auswahl an Räucherfisch mit Meerrettich und Zitrone	<input type="checkbox"/> 3,00 €	-
Hauschlachtewurst mit Essiggemüse und Mostrich	<input type="checkbox"/> 3,50 €	-

Buffet- und Menübausteine

Bitte kreuzen Sie an, welche Gerichte Sie für Ihr Buffet/Menü wünschen.

HAUPTGÄNGE

Anzahlempfehlung unseres Küchenchefs:

3-4 Hauptgänge
pro Buffet

2-3 Hauptgänge
pro Menü

FLEISCH

	Buffetpreis	Menüpreis
Kalbssteak mit Stangenspargel (saisonal) Sauce Hollandaise neue Kartoffeln	<input type="checkbox"/> 8,50 €	<input type="checkbox"/> 26,50 €
Gebratene Maishühnchenbrust geschmolzene Spaghettini Kirschtomaten Basilikumpesto Reibekäse	<input type="checkbox"/> 6,00 €	<input type="checkbox"/> 23,90 €
Wildschweinbraten Preiselbeerjus Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebel Kartoffelklöße	<input type="checkbox"/> 6,50 €	<input type="checkbox"/> 24,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen Kräutersaitlinge Serviettenknödel	<input type="checkbox"/> 8,00 €	<input type="checkbox"/> 24,90 €
Lutherröllchen gerahmtes Apfelkraut Brotknödel	<input type="checkbox"/> 5,00 €	<input type="checkbox"/> 19,00 €
Geschmorte Schweinebäckchen Portweinjus Rosenkohl Kartoffelgratin	<input type="checkbox"/> 7,00 €	<input type="checkbox"/> 22,50 €
Hähnchencurry mit Wokgemüse und Basmatireis	<input type="checkbox"/> 6,00 €	<input type="checkbox"/> 19,00 €
Tafelspitz vom Rind Wurzelgemüse Meerrettichsauce Petersilienkartoffelstampf	<input type="checkbox"/> 6,50 €	<input type="checkbox"/> 22,50 €
Gebackener Schweinekammbraten mit Rosmarin in Koriander-Senfjus Gemüse der Saison Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> 7,50 €	<input type="checkbox"/> 20,50 €
Hähnchensteak in Weißweinrahm Champignons Spätzle	<input type="checkbox"/> 6,50 €	<input type="checkbox"/> 19,00 €
Königsberger Klöße in Zitronen-Kapernsoße Salzkartoffel	<input type="checkbox"/> 5,50 €	-
Schweinefiletmedaillons in Rahmpilzen Kartoffelkroketten	<input type="checkbox"/> 7,50 €	<input type="checkbox"/> 22,50 €

Buffet- und Menübausteine

Bitte kreuzen Sie an, welche Gerichte Sie für Ihr Buffet/Menü wünschen.

HAUPTGÄNGE

Anzahlempfehlung unseres Küchenchefs:

3-4 Hauptgänge
pro Buffet

2-3 Hauptgänge
pro Menü

FISCH

	Buffetpreis	Menüpreis
Saiblingsfilet gebraten Wurzelwerk Kartoffelrösti Weißweinsauce	<input type="checkbox"/> 6,00 €	<input type="checkbox"/> 21,50 €
Gebratenes Zanderfilet Spitzkohl Meerrettich Petersilienkartoffelpüree	<input type="checkbox"/> 6,00 €	<input type="checkbox"/> 17,50 €
Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsauce Schmorgurke Kartoffeln	<input type="checkbox"/> 5,00 €	-
Teriyaki-Lachs auf gebratenen Asianudeln Gemüse Sprossen	<input type="checkbox"/> 6,50 €	<input type="checkbox"/> 22,50 €
Knoblauch-Garnelen auf tomatisierter Fregola Sarda Zucchini Aubergine	<input type="checkbox"/> 6,50 €	<input type="checkbox"/> 21,00 €
Heilbutt auf schwarzem Reis Orangencurrysauce Blattspinat	<input type="checkbox"/> 6,00 €	<input type="checkbox"/> 26,50 €
Kabeljau auf mediterranen Graupenrisotto Safranschaum	<input type="checkbox"/> 6,50 €	<input type="checkbox"/> 20,50 €

VEGETARISCH / VEGAN

	Buffetpreis	Menüpreis
Spaghetti mit Basilikumpesto Kirschtomaten Hartkäse	<input type="checkbox"/> 5,50 €	<input type="checkbox"/> 15,00 €
Kichererbsencurry Basmatireis (vegan)	<input type="checkbox"/> 6,00 €	<input type="checkbox"/> 14,00 €
Weißweinrisotto mit Pilzen und Blattspinat	<input type="checkbox"/> 6,00 €	<input type="checkbox"/> 14,00 €
Gemüsebowl mit Basilikumpesto und Mozzarella	<input type="checkbox"/> 4,50 €	<input type="checkbox"/> 14,00 €
Gebackener Feta auf Karotten-Olivenstampf Petersilienpesto	<input type="checkbox"/> 6,00 €	<input type="checkbox"/> 13,00 €
Gebackener Kürbis mit Couscous wilder Brokkoli Zwiebelmarmelade	<input type="checkbox"/> 6,00 €	<input type="checkbox"/> 13,00 €
Teriyaki-Tofu mit Sesam orientalischen Karottenstampf Koriander rote Zwiebel Soja-Rotkohlsalat (vegan)	<input type="checkbox"/> 6,50 €	<input type="checkbox"/> 17,00 €

Buffet- und Menübausteine

Bitte kreuzen Sie an, welche Gerichte Sie für Ihr Buffet/Menü wünschen.

DESSERTS

Anzahlempfehlung unseres Küchenchefs:

2-3 Desserts
pro Buffet

1 Dessert
pro Menü

	Buffetpreis	Menüpreis
Mille-Feuille mit Vanillecreme Beerenobst	<input type="checkbox"/> 4,50 €	<input type="checkbox"/> 8,00 €
Creme Brûlée	<input type="checkbox"/> 4,00 €	<input type="checkbox"/> 7,50 €
Wittenberger Apfelgrütze Vanillesoße Crumble	<input type="checkbox"/> 3,00 €	<input type="checkbox"/> 6,00 €
Zweierlei Schokoladenmousse	<input type="checkbox"/> 4,00 €	<input type="checkbox"/> 7,00 €
Schokoladenflan mit Vanillesoße	<input type="checkbox"/> 3,50 €	<input type="checkbox"/> 7,00 €
Frischkäse-Karamelltörtchen Meersalz	<input type="checkbox"/> 4,00 €	<input type="checkbox"/> 7,50 €
Wittenberger Beerengrütze mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/> 3,00 €	<input type="checkbox"/> 6,50 €
Limetten-Cheesecake mit Beeren Crumble	<input type="checkbox"/> 3,90 €	<input type="checkbox"/> 7,50 €
Limetten-Panna Cotta	<input type="checkbox"/> 3,50 €	<input type="checkbox"/> 6,50 €
Milchreis mit Apfelkompott	<input type="checkbox"/> 2,50 €	<input type="checkbox"/> 5,50 €
Quarkbällchen	<input type="checkbox"/> 2,00 €	<input type="checkbox"/> 4,50 €
Apfel-Beignets mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/> 3,00 €	<input type="checkbox"/> 5,00 €