

# 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](mailto: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 2025.

## 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   Eierknöpfe	<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 €	-
Hausschlachtewurst 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	<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	<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 €