

# martas

HOTEL

LUTHERSTADT WITTENBERG

## MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE





IHRE ANSPRECHPARTNER

Matthias Hartlöhner, Anja Lindemann-Sperfeld 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.

# Menü- und Buffetbausteine

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü (buchbar ab 10 Erwachsenen) oder Buffet (buchbar ab 20 Erwachsenen) einfach selbst zusammen.

Die Preise verstehen sich pro Gericht, inklusive MwSt. und gelten bis Ende 2026.

## Preise für Kinder:

- 0 – 2,9 Jahre           kostenfrei
- 3 – 5,9 Jahre           75% Rabatt auf den Preis
- 6 – 11,9 Jahre         50% Rabatt auf den Preis
- Ab 12 Jahren         Vollzahler

## Buffets:

Gern bieten wir Ihnen die Menübestandteile auch als Buffet an. Hierfür berechnen wir einen **moderaten Aufschlag** und erstellen den Buffetpreis individuell für Sie – abgestimmt auf Auswahl und Umfang, stets fair und stimmig. **Teilen Sie uns gerne Ihre Wünsche mit: [veranstaltung-wittenberg@martas.org](mailto:veranstaltung-wittenberg@martas.org).**

## Warum dieser Aufschlag?

- Ihre Gäste konsumieren im Buffet erfahrungsgemäß etwa 20–50 % mehr.
- Es entsteht ein höherer Warenverbrauch durch Verschnitt und Überproduktion.
- Wir stellen sicher, dass jederzeit alle Speisen in ausreichender Menge verfügbar sind.
- Dadurch steigt der gesamte Planungs- und Produktionsaufwand im Vergleich zum Menü.

## Unverträglichkeiten:

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich auf folgende Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen können: **Zöliakie (Gluten), Laktose und Fructose.**

Bitte teilen Sie uns diese bis spätestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn mit. Je nach Aufwand behalten wir uns vor, einen Aufschlag für die separate Zubereitung der Speisen zu berechnen. Sollten Ihre Allergien und Unverträglichkeiten allerdings lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen und Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren können.

Was wünschen Sie?

MENÜ

BUFFET

# Menü- und Buffetbausteine

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

## SUPPEN

Anzahlempfehlung unseres Küchenchefs:

1 Suppe und/oder  
1 Vorspeise pro Menü

1 Suppe  
pro Buffet

Menüpreis

Bärlauchsuppe   Kartoffelstroh (saisonal, 15.03. bis 01.05.)	<input type="checkbox"/> 7,00 €	<input type="checkbox"/>
Wittenberger Hochzeitssuppe   Eierstich   Wurzelgemüse	<input type="checkbox"/> 8,00 €	<input type="checkbox"/>
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis   Kerne   Öl	<input type="checkbox"/> 7,00 €	<input type="checkbox"/>
Tomatensuppe   Basilikum   Croûtons (vegan)	<input type="checkbox"/> 7,00 €	<input type="checkbox"/>
Spargelcremesuppe (saisonal, Anfang April bis 24.06.)	<input type="checkbox"/> 8,50 €	<input type="checkbox"/>
Süßkartoffel-Kokossuppe   Edamame (vegan)	<input type="checkbox"/> 7,00 €	<input type="checkbox"/>
Linsen-Tandori-Suppe	<input type="checkbox"/> 7,00 €	<input type="checkbox"/>
Cremesuppe von Pfifferlingen (saisonal, Juni bis Oktober)	<input type="checkbox"/> 8,50 €	<input type="checkbox"/>
Champignoncremesuppe   Kräuter	<input type="checkbox"/> 7,00 €	<input type="checkbox"/>
Luthers Kartoffelschaumsuppe   gebratener Speck   Zwiebelwürfel	<input type="checkbox"/> 7,00 €	<input type="checkbox"/>

## VORSPEISEN

Anzahlempfehlung unseres Küchenchefs:

1 Suppe und/oder  
1 Vorspeise pro Menü

3-4 Vorspeisen  
pro Buffet

Menüpreis

Carpaccio vom Hirsch   Granatapfel   Feigen   Zitrone   Hartkäse	<input type="checkbox"/> 12,00 €	<input type="checkbox"/>
Tranchen vom hausgebeiztem Lachs   Meerrettich   Baguette	<input type="checkbox"/> 10,00 €	<input type="checkbox"/>
Tomate   Mozzarella   Basilikumpesto	<input type="checkbox"/> 8,00 €	<input type="checkbox"/>
Bowl vom gebeiztem Lachs   Gurke   Edamame   Sprossen   rote Zwiebel   Glasnudeln	<input type="checkbox"/> 13,00 €	<input type="checkbox"/>
Ricotta-Ravioli   Blattspinat   Salbeibutter   Grana Padano	<input type="checkbox"/> 12,00 €	<input type="checkbox"/>
Kalbsfleisch   Thunfisch-Kapernsauce	<input type="checkbox"/> 10,00 €	<input type="checkbox"/>
Salatbowl der Saison   Vinaigrette (vegan, vegetarisch)	<input type="checkbox"/> 5,50 €	<input type="checkbox"/>
Auswahl an Antipasti (vegan)	<input type="checkbox"/> 5,50 €	<input type="checkbox"/>
Burrata   Cherrytomaten   Basilikum   Pinienkerne	<input type="checkbox"/> 13,00 €	<input type="checkbox"/>
Vegetarische Aufstriche   Baguette	<input type="checkbox"/> 4,00 €	<input type="checkbox"/>
Schinken & Käseauswahl vom Brett   Essiggemüse	<input type="checkbox"/> 7,50 €	<input type="checkbox"/>
Couscoussalat   Falafelbällchen   Minz-Joghurt	<input type="checkbox"/> 11,00 €	<input type="checkbox"/>

# HAUPTGÄNGE

Anzahlempfehlung unseres Küchenchefs:

2-3 Hauptgänge  
im Menü zur Wahl

3-4 Hauptgänge  
pro Buffet

## FLEISCH

	Menüpreis	
Kalbsschnitzel   Stangenspargel   Sauce Hollandaise   neue Kartoffeln (saisonal, April bis 24.06.)	<input type="checkbox"/> 30,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebratene Maishühnchenbrust   geschmolzene Spaghettini   Kirschtomaten   Basilikumpesto   Reibekäse	<input type="checkbox"/> 22,00 €	<input type="checkbox"/>
Wildschweinbraten   Preiselbeerjus   Marktgemüse   Selleriepüree   Drillinge	<input type="checkbox"/> 25,00 €	<input type="checkbox"/>
Geschmorte Ochsenbäckchen   hausgemachter Rotkohl   Serviettenknödel	<input type="checkbox"/> 25,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebackenes Schweineschnitzel   Marktgemüse   Kartoffeln	<input type="checkbox"/> 20,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebackenes Schweineschnitzel   lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat	<input type="checkbox"/> 19,00 €	<input type="checkbox"/>
Gulasch vom Schwein   hausgemachter Rotkohl   Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> 20,00 €	<input type="checkbox"/>
Geschmorte Schweinebäckchen in eigener Jus   Ofenspitzkohl   Süßkartoffelpüree	<input type="checkbox"/> 22,00 €	<input type="checkbox"/>
Hähnchencurry   Wokgemüse   Basmatireis	<input type="checkbox"/> 20,00 €	<input type="checkbox"/>
Rosa Entenbrust   Asianudeln   Wokgemüse   Sprossen	<input type="checkbox"/> 24,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebackener Schweinekammbraten in eigener Jus   Gemüse der Saison   Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> 20,00 €	<input type="checkbox"/>
Rumpsteak   Grillgemüse   Ofenkartoffel   Sour Cream	<input type="checkbox"/> 34,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebratene Kalbsleber   Apfel-Zwiebelgemüse   Kartoffelstampf	<input type="checkbox"/> 22,00 €	<input type="checkbox"/>
Schweinefiletmedallions   Rahmpilze   Kartoffelkroketten	<input type="checkbox"/> 21,00 €	<input type="checkbox"/>

## FISCH

Saiblingsfilet gebraten   Wurzelwerk   grünes Graupenrisotto	<input type="checkbox"/> 21,00 €	<input type="checkbox"/>
Zanderfilet gebraten   Spitzkohl   Meerrettich   Petersilienkartoffelpüree	<input type="checkbox"/> 21,00 €	<input type="checkbox"/>
Teriyaki-Lachs   gebratene Asianudeln   Gemüse   Sprossen	<input type="checkbox"/> 22,00 €	<input type="checkbox"/>
Heilbutt   Blattspinat   Orangencurrysauce   schwarzer Reis	<input type="checkbox"/> 26,00 €	<input type="checkbox"/>

## VEGETARISCH / VEGAN

Spaghetti   Basilikumpesto   Kirschtomaten   Hartkäse	<input type="checkbox"/>	19,00 €	<input type="checkbox"/>
Kichererbsencurry   Basmatireis (vegan)	<input type="checkbox"/>	18,00 €	<input type="checkbox"/>
Spinat-Kokos-Champignon-Curry   Reis (vegan)	<input type="checkbox"/>	17,00 €	<input type="checkbox"/>
Weißweinrisotto   Pilze   Trüffelbutter	<input type="checkbox"/>	18,00 €	<input type="checkbox"/>
Gemüsebowl   Basilikumpesto   Mozzarella	<input type="checkbox"/>	17,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebackener Feta   Aubergine   Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/>	18,00 €	<input type="checkbox"/>
Blumenkohlsteak   Selleriepüree   Smash-Kartoffel	<input type="checkbox"/>	18,00 €	<input type="checkbox"/>
Teriyaki-Tofu mit Sesam   orientalischer Karottenstampf   Koriander   rote Zwiebel   Soja-Rotkohlsalat (vegan)	<input type="checkbox"/>	19,00 €	<input type="checkbox"/>

## DESSERTS

Anzahlempfehlung unseres Küchenchefs:

1 Dessert  
pro Menü

2-3 Desserts  
pro Buffet

Menüpreis

Creme Brûlée   Beerenobst	<input type="checkbox"/>	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Wittenberger Apfelgrütze   Vanillesauce   Crumble	<input type="checkbox"/>	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Wittenberger Apfelgrütze   Vanillesauce   Crumble (vegan)	<input type="checkbox"/>	7,00 €	<input type="checkbox"/>
Zweierlei Schokoladenmousse	<input type="checkbox"/>	6,00 €	<input type="checkbox"/>
Zweierlei Schokoladenmousse (vegan)	<input type="checkbox"/>	7,00 €	<input type="checkbox"/>
Schokoladenflan   Vanillesauce	<input type="checkbox"/>	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Frischkäse-Karamelltörtchen   Meersalz	<input type="checkbox"/>	8,00 €	<input type="checkbox"/>
Wittenberger Beerengrütze   Vanillesauce	<input type="checkbox"/>	6,00 €	<input type="checkbox"/>
Wittenberger Beerengrütze   Vanillesauce (vegan)	<input type="checkbox"/>	7,00 €	<input type="checkbox"/>
Limetten-Cheesecake   Beeren   Crumble	<input type="checkbox"/>	8,00 €	<input type="checkbox"/>
Limetten-Panna Cotta (vegan)	<input type="checkbox"/>	6,00 €	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Mascarpone-Creme	<input type="checkbox"/>	8,00 €	<input type="checkbox"/>
Orangen-Tiramisu	<input type="checkbox"/>	9,00 €	<input type="checkbox"/>