

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 ^{1, 2, 3, 6}
Tomaten-Gurkensalat
Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce ^{9, 22}
Berliner Rauchschinken auf Pastasalat

Suppe

Geeiste Tomatensuppe ^{1, 8, 12, 24}

Hauptgänge

Rinderfiletstreifen mit Bandnudeln ^{1, 2, 6, 12}
Zanderfilet mit Zitronensauce und Reis
Vegetarische Gemüsesteaks ^{1, 8, 12}
Paprikagemüse ¹²
Schmelzkartoffeln ¹²

Dessert

Grießflammerie mit Apfelkompott ^{8, 12}
Vanillecreme ^{8, 12}
Ricottacreme mit Aprikosen

46 € pro Person
inkl. Brot & Butter
zur Vorspeise



Buffet „Herbst & Winter“

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons ^{1,22}
 Roastbeef auf Waldorfsalat
 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}

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
tiefrote Farbe, Weichselkirsche
36 €



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

Suppe

Süppchen der Gartensaison ^{1,12,13,21,22}

Vom Grill

Schweinesteak ²⁴
Bratwurst ²⁴
Spareribs ²⁴
Garnelenspieß ⁷
Halloumi Käse
Gegrilltes Gemüse (Augergine, Sellerie, Zucchini, Paprika)

Beilagen

Backkartoffeln ¹²
Wedges ¹²
diverse Saucen
BBQ, Ketchup, Kräuterquark, Senf, Mayonnaise ¹²

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce ^{8,12}
Obstsalat
Geschnittenes Obst (saisonal)

46 € pro Person
inkl. Brot & Butter
zur Vorspeise

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

Suppe

Süppchen der Gartensaison ^{1, 12, 13, 21, 22}

Vom Grill

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

Beilagen

Backkartoffeln ¹²
 Wedges ¹²
 diverse Saucen
 Barbecue Sauce, Ketchup,
 Kräuterquark, Senf, Mayonnaise ¹²

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce ^{8, 12}
 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 ^{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

Hauptgänge

Kalbstafelspitz mit Spreewälder Meerrettichsoße, Kräuterkartoffeln
Forellenfilet „Finkenwerder“ an Schmorgurke und Brühkartoffeln ^{12, 25}
Gemüse-Käse-Auflauf ^{8, 12, 25}

Dessert

Berliner Grütze aus Beeren mit Vanillesauce ^{8, 12}
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, Heuaromen
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 €

48 € pro Person
 inkl. Brot & Butter
 zur Vorspeise

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



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 | Tel. +49 (0)30 30886-0

WEIL'S GUT TUT.