

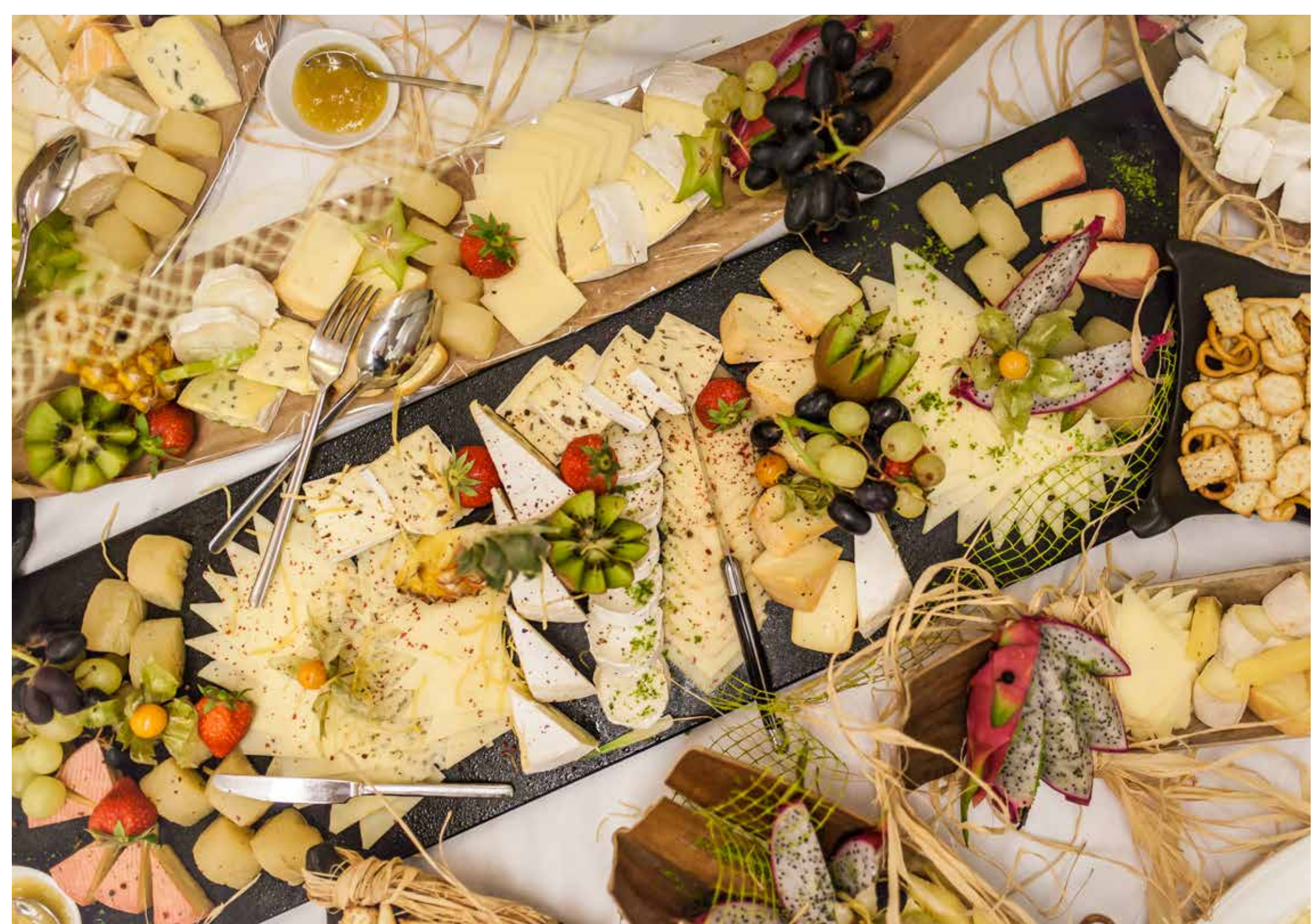


# Buffetempfehlungen

BY RESTAURANT ALVIS IM HOTEL ALBRECHTSHOF

2018







## BUFFETEMPFEHLUNGEN 2018

Unsere Buffets servieren wir Ihnen ab 30 Personen.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Joghurt-Dressing  
Tomatensalat  
Gurkensalat  
Schafskäse in Olivenöl mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch  
Brotkorb mit Butter

## Suppe

Apfel-Sellerie-Süppchen mit Schwarzbrot-Croûtons

## Hauptgänge

Putenfilets mit Tomate und Mozzarella auf buntem Gemüsereis  
Forellenfilet „Müllerin“, Schmorgurke und Petersilienkartoffeln  
Kräuterpfannkuchen mit sautierten Champignons

## Dessert

Kleine saisonale Obstörtchen  
Apfelgelee mit Vanillehaube



Buffetempfehlung  
„Frühling & Sommer“ 1

39,00 € p.P.  
inkl. Brot und Butter  
zur Vorspeise und Suppe

## Sommelière Jennifer Obst empfiehlt:

Iphöfer Silvaner  
Weingut Hans Wirsching, Franken  
Silvaner, trocken  
zarter Duft nach Minze, Apfel, Quitte, Birne  
27,00 €

Spätburgunder 'Aufwind'  
Weingut Hensel, Pfalz  
Spätburgunder, trocken  
Kirschen, Waldbeeren, zarte Holznote  
34,00 €

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und Thymian-Croûtons  
Pikanter Rindfleischsalat auf Couscous  
Gegrillte Riesengarnele auf Melone  
Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce  
Berliner Rauchschinken auf Pastasalat

## Suppe

Geeiste Tomatensuppe mit Ziegenkäsepastetchen

## Hauptgänge

Rinderfiletstreifen mit Bandnudeln  
Filet vom Havelzander mit Leipziger Allerlei  
Vegétarische Gemüsesteaks  
Paprikagemüse  
Schmelzkartoffeln  
Gemüseaultaschen mit Frühlingslauch und Kirschtomaten

## Dessert

Grießflammerie mit Apfelkompott  
Vanillecrème  
Gelierte Melone



Buffetempfehlung  
„Frühling & Sommer“ 2

43,00€ p.P.  
inkl. Brot und Butter  
zur Vorspeise und Suppe

## Sommelière Jennifer Obst empfiehlt:

Riesling  
Weingut Robert Weil, Rheingau  
Riesling, trocken  
Pfirsichduft, feine Säure, pikant  
31,00 €

Blauer Zweigelt  
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Zweigelt, trocken  
tiefrote Farbe, Weichselkirsche  
34,00 €

## Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust auf Rotkohlsalat und Apfelspalten  
 Pasteten vom Rotwild auf Waldorfsalat  
 Berliner Schinkenspezialitäten  
 Gemüseterrine mit pikantem Pfeffer-Schmand

## Suppe

Crèmesuppe von Waldpilzen mit Kräutercroûtons

## Hauptgänge

Poulardenbrust im Speckmantel auf Rahmwirsing und Butterkartoffeln  
 Pochiertes Lachsforellenfilet auf Steckrübengemüse und Reis  
 Kartoffel-Kürbis-Gratin

## Dessert

Weißes Kaffeemousse mit Spekulatius und Früchten  
 aus dem Glühweintopf  
 Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung  
 Zimt-Mascarpone-Crème auf Zwetchnenkuchen im Glas



Buffetempfehlung  
 „Herbst & Winter“ 1

45,00 € p.P.  
 inkl. Brot und Butter  
 zur Vorspeise und Suppe

## Sommelière Jennifer Obst empfiehlt:

Weißburgunder & Chardonnay-Aufwind  
 Weingut Hensel, Pfalz  
 Weissburgunder / Chardonnay, trocken  
 Bukett von Aprikosen und Mandeln  
 32,00 €

Enselberg Reserve Pinot Noir  
 Weingut Abril, Baden  
 Pinot Noir, trocken  
 dunkles Kirschrot, samtige Himbeeren  
 39,00 €

## Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons  
Rauchschinken auf Waldorfsalat  
Geräucherte Entenbrust auf Birnen-Confit  
Edelfischterrine mit Cordifole-Salat und Zitronenmayonaise  
Pastete vom Hirsch mit marinierten Brombeeren

## Suppe

Capuccino von der Esskastanie mit Amaretto

## Hauptgänge

Geschmorte Lammkeule, grüne Bohnen und Rahmkartoffeln  
Thunfisch, Limonensauce und Wildreis  
Zucchini mit Ratatouille gefüllt und Kartoffelpüree

## Dessert

Nougatmousse mit Aprikose und Nüssen  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce



Buffetempfehlung  
„Herbst & Winter“ 2

41,00 € p.P.  
inkl. Brot und Butter  
zur Vorspeise und Suppe

## Sommelière Jennifer Obst empfiehlt:

Sauvignon Blanc  
Weingut Fußer, Pfalz  
Sauvignon Blanc, trocken  
Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder  
28,50 €

Mano Negra  
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz  
Blaufränk. / Carbernet, trocken  
schwarze Früchte, Lebkuchen, Kräuter  
36,00 €



## BUFFETEMPFEHLUNG

# Grillbuffet „Hofgarten“

### Vorspeisen

Nudelsalat  
Krautsalat  
Tomatensalat  
Gurkensalat  
Häckerle  
Kartoffelsalat  
Boulettenplatte  
Räucherfischplatte  
Brot und Butter

### Suppe

Süppchen der Saison

### Vom Grill

Schweinesteak  
Hähnchenbrust  
Bratwurst  
Spareribs  
Garnelenspieß  
Fisch  
Gegrilltes Gemüse

### Beilagen

Backkartoffeln  
Wedges  
div. Saucen  
BBQ, Ketchup, Kräuterquark, Senf

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Obstsalat  
Geschnittenes Obst (Saisonal)



Buffetempfehlung  
„Grillbuffet Hofgarten“

31,00 € p.P.  
inkl. Brot und Butter  
zur Vorspeise

## WEINEMPFEHLUNG

### Sommelière Jennifer Obst empfiehlt:

Ibhöfer Mönchshütte  
Weingut Hans Wirsching, Franken  
Müller Thurgau, trocken  
frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten  
28,00 €

Schloss Neuenburg-Dornfelder  
Weingut Klaus Böhme, Saale-Unstrut  
Dornfelder, trocken  
intensive Farbe und Kirscharomen  
28,00 €



**Vorspeisen**

Minibouletten mit kleinem Essiggemüse  
 Würzige Eisbeinsülze mit Remouladensauce  
 Pikanter Berliner Wurstsalat  
 Berliner Currywurst auf Kartoffelsalat im Glas  
 Gebeizte und geräucherte Fischspezialitäten von heimischen Fischern  
 Käseauswahl aus dem Berliner Umland

**Suppe**

Deftige Erbsensuppe mit Croûtons

**Hauptgänge**

Kalbshaxenscheiben auf Sauerkraut mit Kräuterkartoffeln  
 Gedünstete Hähnchenbrust mit Karotten und Bandnudeln  
 Forellenfilet an Schmorgurke und Buttereis  
 Gemüse-Käse-Auflauf

**Dessert**

Rote und grüne Götterspeise mit Vanillesauce  
 Salat von frischen Früchten  
 Armer Ritter mit Vanillesauce



Buffetempfehlung  
 „Berlin-Brandenburg“

39,00 € p.P.  
 inkl. Brot und Butter  
 zur Vorspeise und Suppe

**Sommelière Jennifer Obst empfiehlt:**

Grüner Silvaner  
 Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
 Silvaner, trocken  
 leichte Fruchtnoten, Heuaroemen  
 29,50 €

Blauer Zweigelt  
 Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
 Zweigelt, trocken  
 tiefrote Farbe, Weichselkirsche  
 34,00 €

## BUFFETEMPFEHLUNG

# Vegetarisch

### Salate

Couscous-Salat  
Pilzsalat  
Hirtensalat  
Blattsalate mit Himbeerdressing  
Glasnudelsalat  
Erbsencreme mit Olivenerde

### Suppe

Süppchen der Saison

### Hauptgänge

Kartoffel-Gemüse-Auflauf  
Gebratener Tofu an Paprika und Risotto  
Gefüllte Aubergine mit Tomate und Ratatouille

### Dessert

Obstsalat  
Pfirsich Melba  
Schokoladen-Ingwer-Mousse



Buffet-Empfehlung  
„Vegetarisch“

35,00 € p.P.  
inkl. Brot und Butter  
zur Vorspeise und Suppe

## WEINEMPFEHLUNG

Sommelière Jennifer Obst empfiehlt:

Enselberg Grauburgunder  
Weingut Abril, Baden  
Grauburgunder, trocken  
reife Birnen, süße Pflaumen  
27,00 €

No1 Maushöhlen Spätburgunder  
Weingut Fusser, Pfalz  
Spätburgunder, trocken  
Beeren- & Mandelaromen,  
Rauch und Pflaume  
30,00 €

## BUFFETEMPFEHLUNG

# Lunchbuffet

### Vorspeise

Blattsalate der Saison mit Himbeerdressing  
Feiner Salat von Waldpilzen  
Hirtensalat  
Butter und Brotauswahl

### Suppe

Süppchen der Saison

### Hauptgänge

Braten vom Brandenburger Apfelschwein mit Marktgemüse  
und Kartoffelplätzchen  
Gedünstetes Welsfilet in Weißweinsauce und Butterreis

### Dessert

Weiß- und dunkle Schokolade im Glas



Lunchbuffet-Empfehlung  
„ALvis“ 1

30,00 € p.P.  
inkl. Brot und Butter  
zur Vorspeise und Suppe

## WEINEMPFEHLUNG

Sommelière Jennifer Obst empfiehlt:

Iphöfer Silvaner  
Weingut Hans Wirsching, Franken  
Silvaner, trocken  
zarter Duft nach Minze, Apfel, Quitte, Birne  
27,00 €

No1 Maushöhlen Spätburgunder  
Weingut Fusser, Pfalz  
Spätburgunder, trocken  
Beeren- & Mandelaromen,  
Rauch und Pflaume  
30,00 €



## BUFFETEPFEHLUNG

### Vorspeise

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Auswahl von Räucherfischen  
Butter und Brotauswahl

### Suppe

Französisches Zwiebelsüppchen mit Käsecroûtons

### Hauptgänge

Schweinefiletspitzen mit Bandnudeln  
Barschfilet in Dillrahm und Butterreis  
Vegetarische Paprikaschote mit Petersilienkartoffeln

### Dessert

Vanillecrème mit Schokoladensauce  
Joghurtcrème mit Früchten

# Pausenzeit



Lunchbuffet-Empfehlung  
„ALvis“ 2

33,00 € p.P.  
inkl. Brot und Butter  
zur Vorspeise und Suppe

## WEINEMPFEHLUNG

### Sommelière Jennifer Obst empfiehlt:

Naumburger-Weißburgunder  
Weingut Klosta Pforta, Saale-Unstrut  
Weißburgunder, trocken  
Apfel, Quitte, Honigmelone, Pfirsich  
29,50 €

Spätburgunder Aufwind  
Weingut Hensel, Pfalz  
Spätburgunder, trocken  
Schattenmorellen, Holunder, Barriquenote  
34,00 €



[www.facebook.com/restaurantalvis](https://www.facebook.com/restaurantalvis)

Restaurant ALvis | Albrechtstrasse 8 10117 Berlin  
Tel.: 030/30886-480  
[bankett@albrechtshof-hotels.de](mailto:bankett@albrechtshof-hotels.de)  
[www.alvis-restaurant.de](http://www.alvis-restaurant.de)