



Buffetempfehlungen 2019



ALvis

Restaurant



Die Buffetempfehlungen werden ab 30 Personen angeboten! Für Bestellungen unter 30 Personen berechnen wir eine individuelle Anlieferungspauschale. Bei Änderungen (Austausch, Mischung etc.) der Buffets erfolgt eine individuelle Preis Anpassung. Bei unerwarteten Steigerungen von Einkaufspreisen sind wir zu einer angemessenen Erhöhung der Preise berechtigt. Es gelten unsere AGB's in Ihrer jeweils aktuellen Fassung. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt.

LUCHBUFFET

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

Süppchen der Saison

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

Weißer und dunkler Schokolade im Glas

Preis pro Person | Price per Person
40,00 €

PAUSENZEIT

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Auswahl von Räucherfischen
Butter und Brotauswahl

Französisches Zwiebelsüppchen mit Käsecrouçons

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

Vanillecrème mit Schokoladensauce
Joghurtcrème mit Früchten

Preis pro Person | Price per Person
43,00 €

VEGETARISCH

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

Süppchen der Saison

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

Obstsalat
Pfirsich Melba
Schokoladen-Ingwer-Mousse

Preis pro Person | Price per Person
44,00 €

GRILLBUFFET „HOFGARTEN“

Nudelsalat
Krautsalat
Tomatensalat
Gurkensalat
Häckerle
Kartoffelsalat
Boulettenplatte
Räucherfischplatte
Brot und Butter

Süppchen der Saison

Vom Grill
Schweinesteak
Bratwurst
Spareribs
Garnelenspieß
Fisch
Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Sellerie, Zucchini,
Paprika)

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

Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat
Geschnittenes Obst (Saisonal)

Preis pro Person | Price per Person
45,00 €

BERLIN - BRANDENBURG

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

Deftige Erbsensuppe mit Croutons

Grillhaxe auf Sauerkraut mit Kräuterkartoffeln
Gedünstete Hähnchenbrust mit Karottengemüse und
Bandnudeln
Forellenfilet an Schmorgurke und Butterreis
Gemüse-Käse-Auflauf

Rote und grüne Götterspeise mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten
Käsekuchen mit Nougat im Glas

Preis pro Person | Price per Person
48,00 €

FRÜHLING & SOMMER I

Bunte Blattsalate mit Joghurt-Dressing

Tomatensalat

Gurkensalat

Schafskäse in Olivenöl mit getrockneten Tomaten und

Frühlingslauch

Brotkorb mit Butter

Apfel-Sellerie-Süppchen mit Schwarzbrot-Croûtons

Putenstreifen mit Gemüseis

Barschfilet auf Gurke-Lauch-Gemüse und Dillkartoffel

Gemüseschnitzel mit Tomatensoße und Kartoffeln

Kleine saisonale Obstörtchen

Vanillecreme mit Schokoladesoße

Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber

Preis pro Person | Price per Person

47,00 €

FRÜHLING & SOMMER 2

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

Geeiste Tomatensuppe mit Ziegenkäsepastetchen

Rinderfiletstreifen mit Bandnudeln
Rotbarschfilet mit Zitronesoße und Reis
Vegetarische Gemüsesteaks, Paprikagemüse,
Schmelzkartoffeln

Grießflammerie mit Apfelkompott
Vanillecrème
Ricottacreme mit Apricosen

Preis pro Person | Price per Person
51,00 €

HERBST & WINTER I

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

Crèmesuppe von Waldpilzen mit Kräutercroûtons

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

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

Preis pro Person | Price per Person
53,00 €

HERBST & WINTER 2

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

Schwarzwurzelsüppchen mit Mozzarella Praline

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

Nougatmousse mit Aprikose und Nüssen
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person | Price per Person
49,00 €