



Buffetempfehlungen 2019



MARITIM
Hotel Berlin



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 Preisanpassung. 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.

SCHIFFSBUFFET I

BUFFET I FOR THE SHIP

Rosa Rinderhüfte mit Gewürzgurkenschmand
Tomate Mozzarella mit Pesto
Verschiedene Blattsalate (gemischt)
und zweierlei Dressings
Bunter Hirtensalat mit Fetakäse,
Porree und Oliven,

Gemüsebrühe vom Wurzelgemüse mit kleinen
Maultaschen*

„Sous Vide „gegarter Schweinerücken
mit Senfsauce“,
mit Lauch und Bio Kartoffel-Plätzchen
Gedünsteter Kabeljau mit Räucherlachsstreifen
auf Honig-Pastinaken und
Cappelletti gefüllt mit Rote Bete
Süßkartoffelgnocchi mit Erdnusspesto,
Kürbiskernen und gelben Karotten*

Panna Cotta Pfirsich Terrine
Marmoriertes Schokoladenmousse

Brötchen und Butter

Rare beef steak with cream of pickled gherkin
Tomato and mozzarella cheese with pesto
mixed leaves with vinegar, oils
and two different dressings
Colorful shepherd salad with feta cheese,
leek and olives,

Red lentil and curry soup

"Sous Vide" cooked pork
with mustard sauce ",
with leek and organic potato cookies
Steamed cod with slices of smoked salmon,
Honey parsnips and
cappelletti stuffed with beetroot
Sweet potato gnocchi with peanut pesto,
pumpkin seeds and yellow carrots *

Panna cotta peach terrine
Marbled chocolate mousse

Rolls and butter

Preis pro Person | Price per Person
36,00 € + 200 € Anlieferungspauschale | delivery fee

*Vegetarisch** Vegan

S&H

SCHIFFSBUFFET 2

BUFFET 2 FOR THE SHIP

Schwarzwälder Schinken mit Knacker
Graved Lachsfilet mit Senfsauce
Mozzarella kugeln mit Kirschtomaten
Kartoffel- Ratatouille-Salat mit Zucchini, Tomaten,
verfeinert mit Basilikum und Schnittlauch*,
Mediterraner Nudelsalat

Zitronengrassuppe mit Kokosmilch*

Tafelspitz vom Kalb auf Tomaten-Olivenragout und
Bio Vollkorn Fussili
Pochiertes Steinbeißerfilet an Paprikagemüse
und Korianderkartoffeln
Mediterrane Gemüselasagne
mit Zucchini und frittiertem Rucola*

Mille feuilles von Schokolade und Passionsfrucht
Süße Würfel von Heidelbeer und Topfen

Brötchen und Butter

Black Forest ham with sausage
Graved salmon with a mustard sauce
Mozzarella balls with cherry tomatoes
Potato ratatouille salad with zucchini, tomatoes,
seasoned with basil and chives *,
Mediterranean pasta salad

Lemongrass soup with coconut milk*

Boiled beef veal on tomato olives ragout and
organic wholemeal fusilli
Poached wolffish fillet on pepper vegetables
and coriander potatoes
Mediterranean vegetable lasagne
with zucchini and fried rucola *

Mille feuilles of chocolate and passion fruit
Sweet cubes of blueberry and curd cheese

Rolls and butter

Preis pro Person | Price per Person
36,00 € + 200 € Anlieferungspauschale | delivery fee

*Vegetarisch** Vegan

S&H

SCHIFFSBUFFET 3

BUFFET 3 FOR THE SHIP

Matjesfilet mit Kräutern
Vitello Tonnato
Gouda und Edamerwürfel
mit Feigensenf
Leichter Hähnchensalat
mit Mandarine und Joghurt,
Feiner Karottensalat mit Sellerie
in leichter Mayonnaise*

Zwiebelsuppe mit Grana Padano und Majoran*

Hähnchenschenkel
mit Zitrone und Petersilie,
an Brandenburger Wurzelgemüse
und Bio grüne Teigtaschen mit Ricotta gefüllt
Gegrilltes Alaska Seelachsfilet mit Blumenkohl,
Semmelbrösel
und gerösteten Süßkartoffeln
Getreidebällchen in Tomatensugo**
an vegetarischem Risotto*

Beerenragout mit Vanillesoße
Terrine von Süßkirschen
auf Schokoladenbiskuit

Brötchen und Butter

Filet of pickled herring with herbs
Vitello tonnato
Chesse cubes of Gouda and Edam
with fig mustard
Light chicken salad
with tangerine and yoghurt,
Fine carrot salad with celery
in light mayonnaise *

Onion soup with Grana Padano and marjoram

chicken thighs
with lemon and parsley,
with Brandenburg root vegetables
and organic green dumplings filled with ricotta
Grilled Alaska pollock fillet with cauliflower,
bread crumbs
and roasted sweet potatoes
Cereal balls in tomato sauce**
with vegetarian risotto

Berry ragout with a vanilla sauce
Terrine of sweet cherries
on chocolate biscuit

Rolls and butter

Preis pro Person | Price per Person

36,00 € + 200 € Anlieferungspauschale | delivery fee

*Vegetarisch** Vegan



SCHIFFSBUFFET 4

BUFFET 4 FOR THE SHIP

Matjes natur mit Zwiebelringen
und Vollkornbrot
Matjesfilet mit Sauerrahm,
Äpfeln und Zwiebeln
Rollmops
Brathering
Gurken* und Tomatensalat**
Hackepeter vom Brett
mit Schnittlauch und Zwiebeln
Lauwarmer Kartoffel-Specksalat
Ofenfrische Schusterjungs

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen

Hausgemachte Pfannenbouletten
mit gebratenen Majoranzwiebeln
Kasseler Rippenspeer mit Sauerkraut
und Stampfkartoffeln
Zanderfilet mit
Schmorgurken und Dill-Reis
Currywurst
Kartoffel-Gemüseauflauf

Rote Grütze mit Vanillesahne
Berliner Stripe mit Himbeer
und Haselnusskrokant

Brötchen und Butter

Pickled herring with onion rings
and whole wheat bread
Filet of pickled herring with sour cream,
apples and onions
pickled herring
fried herring
Cucumber and tomato salad**
Seasoned minced meat
with chives and onions
Lukewarm potato-bacon salad
Rolls Berlin Style „Schusterjungs“

Potato soup „Berlin Style“ with sausages

Homemade meat-balls
with fried majoram-onions
Smoked spareribs with „Sauerkraut“
and mashed potatoes
Filet of pikeperch with
cooked cucumbers and dill-rice
Curry sausages
Potato vegetables casserole

Red fruit jelly with vanilla-sauce
„Berliner Luft“ with raspberry
and hazelnut

Rolls and butter

Preis pro Person | Price per Person

35,00 € + 200 € Anlieferungspauschale | delivery fee

*Vegetarisch** Vegan

S&H

SCHIFFSBUFFET 5

BUFFET 5 FOR THE SHIP

Matjes natur mit Zwiebelringen
und Vollkornbrot
Rollmops
Schweinekrustenbraten mit Perlzwiebeln
Gurken und Tomatensalat
Hackepeter vom Brett Schnittlauch und Zwiebeln
Kartoffel-Specksalat
Ofenfrische Schusterjungs

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen

Kasseler Rippenspeer mit Sauerkraut
und Senfeiern
Stampfkartoffeln
Currywurst

Rote Grütze mit Vanillesahne

Brötchen und Butter

Pickled herring with onion-rings
and whole wheat bread
Pickled herring
roast of pork with pickling onions
cucumber salad and tomato salad
Seasoned minced meat with chives and onions
potato-bacon salad
Rolls Berlin Style „Schusterjungs“

Potato soup "Berlin Style" with sausages

Smoked spareribs with "Sauerkraut"
and mustard eggs
Mashed potatoes
Curry sausages

Red fruit jelly with vanilla-sauce

Rolls and butter

Preis pro Person | Price per Person
32,00 € + 200 € Anlieferungspauschale | delivery fee

*Vegetarisch** Vegan

S&H

SCHIFFSBUFFET 6

BUFFET 6 FOR THE SHIP

Gemüsecremesuppe mit Croûtons
Gemischte Canapés
(pro Person 2 Stück, insgesamt 5 verschiedene Sorten)

Hähnchenspieß „Selektion“ auf Bambus gegart
mit Chilisauce
Broccoli Cheese Nuggets
„Golden Tomatos“ Gebackene Tomaten mit
Fetakäse-Knusperpanade und Kräuterdip
„proArte“ Salat Buffet
(10 verschiedene Salate)

Berliner Beerengrütze mit Tahiti-Vanille

Brot & Butter

Vegetable-cream-soup with croutons
Variation of canapés
(2 per person, all in all 5 different kinds of canapés)

Marinated chicken on a spit on bamboo and chilli-sauce
Broccoli cheese nuggets
“Golden Tomatoes” Baked tomatoes
with Feta-cheese-crispy-crumb-coating and herb-dip
“proArte” Salad-buffet
(Selection of 10 salads)

Red fruit jelly “Berlin Style) with Tahiti-vanilla

Bread & butter

Preis pro Person | Price per Person
29,50 € + 200 € Anlieferungspauschale | delivery fee

*Vegetarisch** Vegan

S&H

FINGERFOODBUFFET

Wrap von Pute und Lachs,
„Peperoncini“ kleine gefüllte Paprika,
Curry Hähnchensalat mit Erdnussmousse,
Tatar von Räucherforelle mit Rettich,
„Bouche Assorties“
Symphonie verschiedener Ziegenkäse,
Petit fours

Schaumsuppe von Wilder Rauke mit Pinienkernen,
Brötchen und Butter
Steinbeißerfilet an Salbei-Bacon-Jus
mit Ratatouille-Gemüse auf leichtem Risotto
„Sous Vide“
Gegartes Schweinefilet an getrüffeltem
Spitzkohlgemüse und getrockneten
Tomaten und kleinen Ofenkartoffeln
Penne mit Rucola, gelber und roter Paprika
an Wildkräuter- Veloute mit Pinienkernen und
gehobeltem Parmesan**

Kleine Beerentarte,
Getauchte Erdbeeren in feinsten Schokolade
Creme Bruleè klassisch im Soufflèförmchen,
Petit Fours „Haute Couture“

Wrap of turkey and salmon,
"Peperoncini" small stuffed peppers,
Curry chicken salad with peanut mousse,
Tatar of smoked trout with radish,
"Bouche Assorties"
Symphony of different goat's cheeses,
Petit fours

Foam soup of wild rocket with pine nuts,
Bread rolls and butter
Fillet of wolffish with sage-bacon-jus and
ratatouille-vegetables on a light risotto
"Sous Vide"
Cooked pork fillet with truffled pointed
cabbage vegetables, dried
tomatoes and small oven potatoes
Penne with rocket, yellow and red peppers
on wild herbages- Veloute with pine nuts and
sliced parmesan**

Little berry tart,
Dipped strawberries in the finest chocolate
Creme Bruleè classic in soufflé dish,
Petit Four's "Haute Couture"

Preis pro Person | Price per Person
57,50 € + 200 € Anlieferungspauschale | delivery fee

*Vegetarisch** Vegan

S&H

ITALIENISCHER IMBISS

ITALIAN SNACK BUFFET

Gemüsesülze im Zucchinimantel
mit Antipasti*,
Vitello Tonnato mit zweierlei Saucen,
Bunter Bohnensalat*,
Kartoffelsalat mit Rucola*,
Pastasalat „Venezia“,
Delikatess Gurkensalat,
Pikanter Weißkrautsalat
Tomatensalat mit schwarzen Oliven* **,
Antipasti von Paprika und Aubergine* **,
Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten
geräucherte Makrelen
mit Dillcreme und Meerrettich,
Tomate- Mozzarella, Grissini
Gezupfte Blattsalate,
Bunter Hirten- und Zucchinisalat*,
Cornichons, Maiskörner, Peperoni
Fetakäse, Croutons, Nüsse, Käsestreifen
Toskanische Geflügelgalantinen

Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Mozzarella

Gegrillte Hähnchenbrust mit Grillgemüse
und Penne Nudeln
Vegetarische Gemüselasagne*

Waldfruchtterrine Panna cotta
mit geschmortem Pfirsich,
Tiramisù

Vegetable jelly in zucchini coat
with antipasti*,
Vitello Tonnato served with two sauces,
colourful bean salad*,
Potato salad with rocket*,
pasta salad "Venezia Style"*,
delicate cucumber salad*,
savoury white cabbage salad* **,
Tomato salad with black olive * **,
Antipasti pepper and aubergine* **,
Poultry salad with sun - dried tomatoes,
cured mackerel
with dill cream and horseradish,
Tomato – mozzarella, grissini,
plucked leaf salad,
colourful shepherd salad and zucchini salad*,
Cornichons, grains of maize, hot pepper,
Feta cheese, croutons, nuts, slices of cheese,
toscan poultry galantine

Tomato-cream-soup
with pesto and mozzarella

Pasta with grilled chicken breast
and vegetable
Vegetarian lasagne with vegetable*

Terrine of different wild berries
Panna cotta with stewed peach,
Tiramisu

Preis pro Person | Price per Person

33,00 € + 200 € Anlieferungspauschale | delivery fee

*Vegetarisch** Vegan

WINTERLICHES BUFFET

WINTER BUFFET

weißem Portwein und Pistazien
Ganzer geräucherter Lachs
mit kleinen Pralinen vom Heilbutt
und einer Variation
aus Lachs-Törtchen mit Sahne-Meerrettich
und Senf-Dillsauce
Salat von Hokkaido-Kürbis in Curry Marinade*
Winterlicher Geflügelsalat mit Mandarinen
Mini Krusten-Brötchen
mit zweierlei Brot und Butter

Maronencremesuppe

Maishähnchenbrust „Supreme“ und Keule
mit Schupfnudeln und Bratpfelsauce
an Rahmwirsing
Rotbarschfilet mit Schrimps und Hummersauce
Brokkoli, Romanesco, Sauce Hollandaise,
Tagliolininudeln in 3 Farben
Buntes Gemüse Kartoffelgratin (Veg.)

Warmer Gefüllte Bratäpfel mit Zimtsauce,
Weißes Zimtmouse mit Sauerkirschen

Terrine of guinea fowl
with white port wine and pistachios
Whole smoked salmon with halibut
and a variation of salmon tarts
with cream horseradish
and mustard dillsauce
Salad of "Hokkaido" pumpkin in curry marinade*
Chicken salad with mandarins
Mini crispy rolls
with two kinds of bread and butter

Chestnut cream soup

Breast of corn chicken "Supreme" and leg
with "Schupfnudeln" (a type of thick noodles made
of potatoes, flour and eggs) and sauce of roast
apple with creamy savoy
Redfish fillet with shrimps and lobster sauce
Broccoli, Romanesco, Sauce Hollandaise,
Tagliolinin noodles in 3 colors
Vegetable - potatoes gratin*

Warm stuffed roast apple with cinnamon sauce,
White cinnamon mousse with sour cherries

(gültig von 20.11.2019 bis 23.12.2019)

(valid from 20.11.2019 till 23.12.2019)

Preis pro Person | Price per Person
39,50 € + 200 € Anlieferungspauschale | delivery fee

*Vegetarisch** Vegan

The logo for S&H, featuring the letters 'S' and 'H' in a stylized, bold font with a yellow and red background behind them.

WEIHNACHTLICHES GÄNSEBUFFET

CHRISTMAS GOOSE BUFFET

Salat von der Ente mit Kürbis,
Winterliche Gänseterrine mit Preiselbeerchutney
auf buntem Linsensalat*,
Mit Honig und Dijon-Senf mariniertes
Schinkenbraten mit Perlzwiebeln,
Winterlicher Blattsalat mit Bio-Balsamico,
Bio Apfelessig und Bio Olivenöl
sowie Himbeer-Limetten und dunklem Balsamico**

Mini Krusten-Brötchen
mit zweierlei Brot und Butter

Fruchtige Schaumsuppe vom Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen*

Herzhafter Hirschgoulasch mit Pfifferlingen
in Wacholdersauce mit Rosenkohl
und Kräuter- Zimtpätzle
Geschmorte Gänsekeulen
in Lebkuchensus mit Rahmwirsing,
Feigen- Rotkohl, Grünkohl,
Mini Kartoffelklößen
Winterliche Maultaschen mit Gartengemüse
und Petersilienbutter*

Spekulatius Creme Bruleè
mit karamellisierten Walnüssen,
Lebkuchengewürzmousse auf Kirschen,

Goose salad with pumpkins
Goose terrine with cranberry chutney
on mixed linens salad*,
With honey and dijon mustard marinated
ham with pearl onions
Leaf salad with organic balsamico, organic cider
vinegar and organic olive oil
as well as raspberry-limes and dark balsamico **

Mini crispy rolls
with two kinds of bread and butter

Fruity foam soup from pumpkin
with roasted pumpkin seeds *

Hearty deer goulash with chanterelles
in juniper sauce with brussels sprouts
and herb cinnamon "Spätzle"
Stewed legs of geese
in gingerbread with creamy savoy cabbage
fig red cabbage, kale,
mini potato dumplings
"Maultaschen" with garden vegetables
and parsley butter *

Creme Bruleè "Almond biscuit style"
with caramelised walnuts,
Gingerbread mousse on cherries,

(gültig von 20.11.2019 bis 23.12.2019)

(valid from 20.11.2019 till 23.12.2019)

Preis pro Person | Price per Person
41,50 € + 200 € Anlieferungspauschale | delivery fee

*Vegetarisch** Vegan

S&H