



Buffetvorschläge

Liebe Gäste !

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung in unserem Hause durchführen möchten.

Nicht nur bei der Beratung der Menüfolge und der begleitenden Getränke, sondern für alle Details, von der Dekoration bis zur Erstellung der Menükarten, stehen wir Ihnen mit Rat & Tat zur Seite.

Damit wir gemeinsam und in Ruhe Ihre Veranstaltung besprechen können, bitten wir Sie, mit uns telefonisch einen Termin zu vereinbaren.
Nur so können wir Ihnen zusichern, dass wir ausreichend Zeit haben, Ihren unvergesslichen Tag in unserem Hause mit Ihnen zu besprechen.

Um Ihre Reservierung von einer Anfrage zu unterscheiden bitten wir sie um eine Unterschrift für die Verbindliche Reservierung in unserem Hause und eine Anzahlung in Höhe von 300,-€ auf das unten genannte Konto.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Atacan & Team

Telefon: 0621 / 34007
marubabuero@marubadastgasthaus.de

Volksbank Kur und Rheinpfalz
BLZ 547 900 00 Konto 246 30 900
IBAN: DE28 5479 0000 0024 6309 00 BIC: GENODE61SPE

10. Oktober 2011,
mit diesen Buffetvorschlägen, verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit

Buffetvorschläge

(erst ab 30 Personen buchbar)

Kleines Hausbuffet

Vorspeisen

Feines Broccolisüppchen mit gerösteten Mandeln

Frische Blattsalate vom Mannheimer Großmarkt mit Hausdressing

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
und Mixed Pickels

Tomaten-Mozzarella mit frischem Pesto und Pinienkerne dekoriert

Braten vom Schwein und Rind mit altdeutschem Weißkrautsalat

dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

Putenröllchen mit Spinat und Schafskäse gefüllt
an feiner Sherryrahmsauce

Geschnetzeltes aus den Filetköpfen vom Schwein mit frischen Wiesenchampignons

Beilagen

Butterspätzle, mediterraner Gemüseris, Kroketten
und karamellisiertes Karottengemüse

Dessert

Frischer Obstsalat mit frischer Minze

Rote Grütze hausgemacht mit Vanillesauce

Preis pro Person 27,90 €

Buffet Nr. 1

Vorspeisen

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen mit Champignons

Marktfrische Blattsalate vom Mannheimer Wochenmarkt mit Hausdressing

Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken, garniert mit Ei,
Mixed Pickels und Früchten

Gemischte Fischplatte mit Forellenfilet auf Rote Beete Carpaccio
und gebeizter Lachsrose auf Honig-Senf-Sauce

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und Pinienkernen

Schweinelendchen mit Kalbsmousse verfeinert

Hausgemachtes Grillgemüse mit frischem Knoblauch und Kräutern
serviert mit Kräuterdip

dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

Puten-Curry-Geschnetzeltes mit frischer Ananas

Steinbeißerfilet gegrillt an Dill-Senf-Sauce

Beilagen

Mandelreis, geröstete Rosmarinkartoffeln,
Kroketten und Karottengemüse

Dessert

Mousse von brauner Kuvertüre mit kalten Schattenmorellen

Frischer Fruchtsalat in Gläsern serviert

Preis pro Person: 30,90 €

Buffet Nr. 2

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Marktfrische Blattsalate vom Mannheimer Markt mit Hausdressing

Honigmelonenschiffchen mit italienischem Landschinken und
Sauce Cumberland

Rinderhüfte rosa gebraten, in Scheiben geschnitten,
Mixed Pickels und Sauce Tartar

Antipasti: Artischocken, getrocknete Tomaten, gegrillte Paprikastückchen
und marinierte Schafskäsewürfel

Gemischte Fischplatte mit Räucherfisch, Makrele, Aal und Forellenfilets
an Dill-Senf-Creme

Gemischte Geflügelplatte mit Hähnchenspießen, Hähnchenbrüstchen mit Frischkäse
garniert und kleinen Frikadellen

dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgerichte

Schweinerückenroulade mit Gemüsefarce gefüllt

Lachsschnitte gegrillt mit Schnittlauch-Butter-Sauce

Beilagen

Tagliatelle mit frischen Kräutern, Kartoffelgratin, Mandelreis
und gemischte Gemüseplatte

Dessert

Nougatmousse auf Ananasragout

Hausgemachtes Tiramisu auf Fruchtsauce

Preis pro Person 36,90 €

Buffet Nr. 3

Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Kracherle

Frische Blattsalate vom Mannheimer Großmarkt mit Hausdressing

Shrimps in Kräutersauce auf Salatherzen, Tomatenconcassé
und Chicoréeblättern angerichtet

„Pasteten Trilogie“

Getrüffelte Leberpastete, Wildpastete in der Teigkruste und Roulade von Truthahn

Tomaten-Mozzarella mit frischem Pesto und Olivenöl

„Vitello Tonnato“

Kalbsscheiben an Thunfischsauce auf Grillgemüse

Honigmelone mit italienischem Landschinken

dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Wiesenchampignons

Hausgemachte Rinderroulade an Dornfeldersauce

Beilagen

Butterspätzle, Gemüsereis, Kroketten und Gemüseplatte vom Wochenmarkt

Dessert

Bayrische Vanillecreme mit frischen Früchten

Himbeeren in Sherrygelee an Vanillecreme

Preis pro Person 39,90 €

Buffet Nr. 4

Vorspeisen

Aufgeschlagenes Kressesüppchen mit Shrimps

Große Salatschüssel mit frischen Blattsalaten vom Mannheimer Wochenmarkt
mit Hausdressing

Roastbeefscheiben rosa gebraten mit frischen Kräutern
auf süß saurem Gemüse

Gegrillte Medaillons von der Schweinelende mit Kalbsmousse verfeinert

Hähnchenbrust gefüllt, auf Blattspinat und Rucola an einer
Mango-Chutney-Sauce

Norwegische Lachsscheiben an Preiselbeersahne

Gegrilltes Gemüse mit Pesto, frischem Parmesan und Schafskäsewürfel

Tomaten-Mozzarella

dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette
mit frischer Landbutter

Hauptgang

Geschmortes Kalbsfricandeau an Sherryrahm

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Beilagen

Knöpfele, Risotto, Butterkartoffeln,
Rahmkraut und gemischte Gemüseplatte vom Wochenmarkt

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Minze

Kaffeemousse in Gläser gefüllt, an Moccabohne

Fruchtparfait Ihrer Wahl

Preis pro Person: 44,70 €

Brunch Buffet

Vorspeisen

Gemischte Schinkenplatte

Gemischter Frischwurstaufschnitt aus der Region

Getrocknete Tomaten, Oliven und Peperoni

Mediterrane marinierte Schafskäsewürfel

Marinierte Lachsschnitte mit Honig-Senf-Sauce

Tomaten-Mozzarella mit frischem Pesto mariniert

Grillgemüse mit frischem Parmesan

Verschiedene Käsesorten mit Trauben garniert

Kelloggs Müsli, Crunchy Nuts

Naturjoghurt mit Honig gesüßt

Früchtequark

Nutella, Konfitüre und Honig

dazu reichhaltige Auswahl an Brot, Brötchen und Croissant und Landbutter

Hauptgang

Rühreier mit frischen Kräutern

Speck und Nürnberger Würstchen

Putengeschnetzeltes „Jäger Art“
mit frischen Champignons und Butterspätzle

Schweinebraten nach Holzfäller Art mit Butterreis

Dessert:

Frischer Fruchtsalat

Rote Grütze

Preis pro Person 20,50 €