

MARUBA

das gasthaus

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 und 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 & das Maruba-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

09.2019

mit diesen Buffetvorschlägen, verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit

Alle Buffet's sind ab

(30 Personen buchbar)

Kleines Hausbuffet

Vorspeisen

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

Bunte Blattsalate, jahreszeitlich abgestimmt mit Hausdressing

Cocktail-Tomaten mit Baby-Mozzarella mariniert mit Pesto und Balsamico

Gemischte Bratenplatte (Schweinerücken, Roastbeef und Pute) mit Sauce Remoulade und Spitzkohlsalat

Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

Kur-Pfälzer Schweinerollbraten gefüllt mit Speck und Zwiebeln in Rotweinsauce

Piccata von der Putenbrust auf Tomatenspaghetti

Beilagen

Butterspätzle, Kroketten und Karottengemüse mit Vanille verfeinert

Dessert

Fruchtsalat mit Obst der Saison

Preis pro Person 37,- €

Drittes vegetarisches Hauptgericht:

**Maruba-Knödel aus Weißbrot, Spinat und Emmentaler auf Champignonsauce
5,- € Aufschlag**

„Neckarblick-Buffer“

Vorspeisen

Blumenkohlcremesuppe mit Curry

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Im Ganzen, pochiertes Lachs mit Sahnemeerrettich und grüner Sauce

Auswahl von mediterraner Antipasti mit Knoblauch und feinem Olivenöl

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust
mit Erbsen und Champignons

Zanderfilet in Riesling Sauce auf Blattspinat

Beilagen

Butter-Kartoffeln, Basmati-Reis und Spätzle

Dessert

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Gries-Flammeri mit Zwetschgen Kompott

Preis pro Person: 46,- €

Drittes vegetarisches Hauptgericht:

**Maruba-Knödel aus Weißbrot, Spinat und Emmentaler auf Champignonsauce
5,- € Aufschlag**

„Maruba-Buffer“

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse

Frische Blattsalate vom Mannheimer Markt mit Hausdressing

Geflügelsalat mit Curry und Ananas

Anti-Pasti Auswahl von Fenchelsalami, Serrano-Schinken, Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten und Grillgemüse

Spaghetti Salat mediterran mit Räucherlachs

Bratenplatte vom Roastbeef, Schweinerücken und Pute mit Remoulade Sauce

Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgerichte

Kalbsrahmbraten in Sahnesauce mit Champignons

Victoria-Barschfilet in Rieslings-Zitronen-Sauce mit Paprikastreifen

Beilagen

Butterspätzle, Basmati-Reis, Salzkartoffeln und Marktgemüse

Dessert

Rote Beeren-Grütze mit Vanillesauce

Marinierter Melonen-Salat mit Maraschino

Preis pro Person: 47,50 €

Drittes vegetarisches Hauptgericht:

**Maruba-Knödel aus Weißbrot, Spinat und Emmentaler auf Champignonsauce
5,- € Aufschlag**

„Mediterranes-Buffet“

Vorspeisen

Minestrone mit Parmesankäse

Cocktail-Tomaten und Baby-Mozzarella mariniert mit Pesto und Aceto Balsamico

„Vitello Tonnato“ dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit leichter Thunfischcreme und Kapernäpfel

Mediterraner Penne-Rigate-Salat mit getrockneten Tomaten, schwarze und grüne Oliven, Peperoni, Olivenöl und weißer Balsamico

Antipasti-Platte mit Aubergine, Zucchini, Fenchel und Paprika angemacht mit Olivenöl, Balsamico und Parmesan

Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Fleischtomaten, Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten und Schafskäse

Honigmelone mit feinem mild geräuchertem Landschinken

Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

Kleine Puten-Saltimbocca mit Salbei und Parmaschinken an Marsala Sauce

Steak aus dem Schweinerücken mit Schafskäse überbacken auf Thymiansauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Tomatenspaghetti, Mediterranes Gemüse

Dessert

Tiramisu mit Kaffee-Vanillesauce

Limetten- Joghurtcreme mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 54,- €

Drittes vegetarisches Hauptgericht:

**Maruba-Knödel aus Weißbrot, Spinat und Emmentaler auf Champignonsauce
5,- € Aufschlag**

„Gasthaus-Buffer“

Vorspeisen

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons

Bunte Blattsalate der Saison mit Petersilien-Balsamico Dressing

Duett von geräuchertem Lachs und Forellenfilet mit Preiselbeeren Sahne-Meerrettich

Rosa gebratene Putenbrust mit leichter Thunfischcreme und Kapernäpfel

Tafelspitzscheiben mariniert mit Meerrettich-Vinaigrette und Gemüsewürfel
dazu Spitzkohlsalat

Anti-Pasti Variation von Paprika, Fenchel, Zucchini und Aubergine mit Olivenöl und
Schafskäse

Dazu reichen wir Ihnen Baguette mit frischer Landbutter

Hauptgang

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Speck, Gurke und Zwiebeln
in feiner Dornfelder Sauce

Lachsfilet
mit Kräuterkruste auf Lauchgemüse

Beilagen

Butterkartoffeln, Spätzle, Kroketten und Gemüse der Saison

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Zimt und Vanillesauce

Riesling Schaumcreme mit Gelee und Weintrauben

Preis pro Person: 55,- €

Drittes vegetarisches Hauptgericht:

**Maruba-Knödel aus Weißbrot, Spinat und Emmentaler auf Champignonsauce
5,- € Aufschlag**

Brunch-Buffet

Vorspeisen

Gemischte Schinkenplatte

Gemischter Frischwurstaufschnitt aus der Region

Getrocknete Tomaten, Oliven und Peperoni

Mediterran marinierte Schafskäsewürfel

Ganzer Pochierter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Tomate-Baby-Mozzarella mit hausgemachtem 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 33,90 €