

# MARUBA

*das gasthaus*

## Menüvorschläge

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 & Maruba-Team

Telefon: 0621 / 34007

marubabuero@marubadasthaus.de

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

01.2017

mit diesen Buffetvorschlägen, verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit

## **„Maruba-Menü“**

**Kartoffel-Lauchcreme**  
mit Croûtons

**Kleines Salatarrangement „Maruba Art“**

**„Berner Hüttensteak“**  
auf Basilikum-Tomatensauce und Spaghetti  
(Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomaten und Mozzarella)

**Joghurtcreme**  
mit Früchten der Saison

## **„Neckarblick-Menü“**

**Rinderkraftbrühe**  
mit Markklößchen und Wurzelgemüse

**Kleines Salatarrangement**

**Burgunderbraten vom Rind**  
in Zwiebelsauce mit Mandel-Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

**Bayrische Vanillecreme**  
mit Kirschkompott

## **„Mediterranes-Menü“**

**Pikante Minestrone**  
mit Pesto und gehobeltem Parmesan

**Vitello Tonnato**  
mit gebackenen Kapern

**Zander**  
auf Lauchgemüse  
mit tomatisierter Zitronensauce und Safran-Couscous

**Panna Cotta**  
mit Himbeerragout

# „Gasthaus-Menü“

## **Räucherlachs**

auf Kartoffelrösti, Apfelschmand  
und Preiselbeer-Sahneerrettich

## **Brunnenkresse-Süppchen**

mit frischem Schlagrahm

## **Kalbsrahmbraten**

mit Waldpilzen und grünem Pfeffer,  
dazu Karottengemüse mit frischer Vanille und Butterspätzle

## **Topfenmousse**

mit Himbeer-Ragout

# „Winzer-Menü“

## **Champignoncremesuppe**

mit Riesling und Grießnockerln

## **Pfälzer Bachforellenfilet**

auf Rahmsauerkraut und glacierte Trauben

## **Sauerbraten vom Rind nach „Art des Hauses“**

mit Apfel-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln

## **Hausgemachte Vanille-Weincreme**

auf Traubensülze und Sahne