



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 & 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

01.2018

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

Preis pro Person : 33,90 €

„Neckarblick-Menü“

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Wurzelgemüse

Kleines Salatarrangement

Burgunderbraten vom Rind
in Zwiebelsauce mit Mandel-Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Bayrische Vanillecreme
mit Kirschkompott

Preis pro Person : 38,90 €

„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

Preis pro Person: 44,50 €

„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

Preis pro Person: 46,90 €

„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

Preis pro Person: 49,90 €