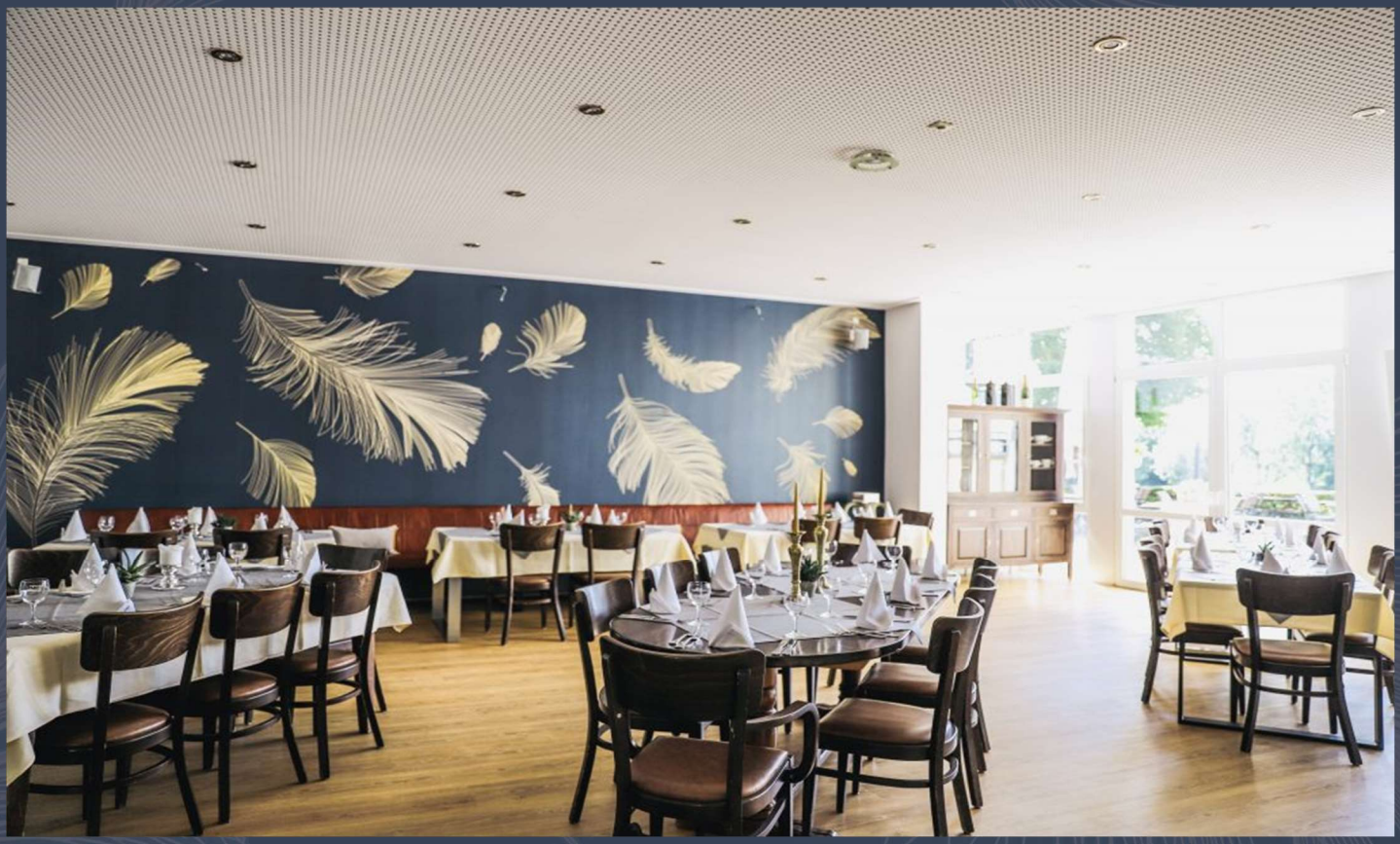
Ihre Feier
in der Maruba



# 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 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 500,-€ auf das unten genannte Konto. Jeder weitere Besprechungstermin ist nur bei einer festen Reservierung möglich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihre Familie Atacan & das Maruba-Team

Telefon: 0621 / 34007
marubabuero@marubadasgasthaus.de

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

2023
mit diesen Menüvorschlägen verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit

# Menüauswahl

## Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen, bis 30 Personen

## Vorspeisen warm/kalt

**Rinderkraftbrühe**
mit Markklößchen und Wurzelgemüse
**8,50 €**

**Pikante Minestrone**
mit Pesto und gehobeltem Parmesan
**8,50 €**

**Champignoncremesuppe**
**8,50 €**

**Salatarrangement Maruba**
**8,50 €**

**Vitello Tonnato**
vom Kalbsrücken mit gebackenen Kapern
**22,20 €**

**Räucherlachs**
auf Kartoffelrösti, Apfel-Schmand und Preiselbeer-Sahnemeerrettich
**22,20 €**

**Zu den Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter**

## Hauptgerichte

**„Berner Hüttensteak“**
auf Basilikum-Tomatensauce und Spaghetti (Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomaten und Mozzarella)
**23,40 €**

**Burgunderbraten**
vom Rind in Zwiebelsauce mit Mandel-Brokkoli und Rosmarinkartoffeln
**25,60 €**

**Kalbsrahmbraten**
mit Champignons, dazu Karottengemüse und Butterspätzle
**27,80 €**

**Zander**
auf Lauchgemüse und Safran-Couscous
**27,80 €**

**Walnuss-Spinat-Taler**
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf Rahmchampignons und Parmesan
**20,00 €**

## Desserts

**Joghurtcreme**
mit Früchten der Saison
**9,90 €**

**Panna Cotta**
mit Himbeerragout
**9,90 €**

**Apfelstrudel**
mit Vanillesauce und Vanilleeis
**9,90 €**

**Lauwarmer Schokoladenkuchen**
mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis und Beerenragout
**10,90 €**

Ihre Traumhochzeit
in der Maruba
Wir planen & gestalten
Ihre Hochzeitsfeier in der Maruba

# 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 500,-€ auf das unten genannte Konto. Jeder weitere Besprechungstermin ist nur bei einer festen Reservierung möglich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihre Familie Atacan und das Maruba-Team

Telefon: 0621 / 34007
marubabuero@marubadasgasthaus.de

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

2023
mit diesen Buffetvorschlägen, verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit

# 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 Früchten der Saison

**Preis pro Person**
**55,90 €**

**Drittes vegetarisches Hauptgericht:**

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

# „Neckarblick-Buffet“

## Vorspeisen

**Gemüsesuppe**
nach Art des Hauses
***
**Blattsalate der Saison**
mit Hausdressing
***
**Geräucherter Lachs**
mit Sahnemeerrettich
***
**Auswahl von mediterranen 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
***
Hausgemachtes Tiramisu

**Preis pro Person**
**63,90 €**

**Drittes vegetarisches Hauptgericht:**

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

# „Maruba-Buffet”

## Vorspeisen

**Rinderkraftbrühe**
mit Markklößchen und Wurzelgemüse
***
**Frische Blattsalate**
vom Mannheimer Markt mit Hausdressing
***
**Mediterraner Penne-Rigate-Salat**
mit getrockneten Tomaten, schwarze und grüne Oliven, Peperoni, Olivenöl und weißer Balsamico
***
**Cocktail-Tomaten und Baby-Mozzarella**
mariniert mit Pesto und Aceto Balsamico
***
**Bauernsalat**
mit Gurke, Paprika, Fleischtomaten, Oliven, Peperoni,
getrocknete Tomaten und Schafskäse
***
**Bratenplatte**
vom Roastbeef, Schweinerücken und Pute mit Remoulade Sauce

**Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter**

## Hauptgerichte

**Kalbsrahmbraten**
in Sahnesauce mit Champignons
***
**Lachsfilet**
auf mediterranem Gemüse mit einer Riesling-Zitronen-Sauce

## Beilagen

Butterspätzle, Basmati-Reis, Salzkartoffeln und Marktgemüse

## Dessert

**Yoghurt-Limettencreme**
im Glas mit Rote Beeren-Grütze
***
**Apfelstrudel**
mit Vanillesauce

**Preis pro Person**
**67,- €**

**Drittes vegetarisches Hauptgericht:**

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