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