

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@marubadastgasthaus.de

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

2024
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

Vorspeisen Platte
Schwarzwälder Schinken, Schafskäse auf Babyspinat
mit karamellisierten Walnüssen und Melone

Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“
an Champignonrahm

Putenmedaillons
mit Curry-Kokosnussmilch

Beilagen

Butterspätzle, Kroketten und Marktgemüse

Dessert

Fruchtsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person 55,90 €

Zusätzlich vegetarisches Hauptgericht:

Walnuss-Spinat-Taler
mit Emmentaler, gebraten in Butter und Grana Padano **auf**

Champignonsauce	6,-€	Aufschlag
Zweierlei Spargelgemüse	8,-€	Aufschlag (je Saison)
Pfifferlings Sauce	8,-€	Aufschlag (je Saison)
Kürbisragout	7,-€	Aufschlag (je Saison)

„Neckarblick-Bufferet“

Vorspeisen

Gemüsesuppe
nach Art des Hauses

Blattsalate der Saison
mit Hausdressing

Geräucherter Lachs
mit Sahnemeerrettich

Auswahl von mediterranen Antipasti
mit feinem Olivenöl

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Remoulade

Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

Geschnetzeltes von der Pute
mit Erbsen und Champignons

Zanderfilet
in Riesling Sauce auf Blattspinat

Beilagen

Butter-Kartoffeln, Basmati-Reis
und Spätzle

Dessert im Glas

Schokoladenmousse
mit Vanillesauce

Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person: 63,90 €

Zusätzlich vegetarisches Hauptgericht:

Walnuss-Spinat-Taler
mit Emmentaler, gebraten in Butter und Grana Padano auf

Champignonsauce	6,-€	Aufschlag
Zweierlei Spargelgemüse	8,-€	Aufschlag (je Saison)
Pfifferlings Sauce	8,-€	Aufschlag (je Saison)
Kürbisragout	7,-€	Aufschlag (je Saison)

„Maruba-Buffer“

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Wurzelgemüse

Frische Blattsalate vom Mannheimer Markt

mit Hausdressing

Coleslaw Salat

(amerikanischer Salat mit Karotten und Spitzkohl)

Cocktail-Tomaten und Baby-Mozzarella

mariniert mit Pesto und Aceto Balsamico

Bauernsalat

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

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Sauce Remoulade

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,- €

Zusätzlich vegetarisches Hauptgericht:

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter und Grana Padano auf

Champignonsauce	6,-€	Aufschlag
Zweierlei Spargelgemüse	8,-€	Aufschlag (je Saison)
Pfifferlings Sauce	8,-€	Aufschlag (je Saison)
Kürbisragout	7,-€	Aufschlag (je Saison)