

MARUBA

das gasthaus

Buffet & 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.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihre Familie Atacan und das Maruba-Team

Telefon: 0621 / 34007

marubabuero@marubadasthaus.de

Buffetvorschläge

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 49,90 €

Drittes vegetarisches Hauptgericht:

Maruba-Knödel aus Weißbrot, Spinat und Emmentaler auf Champignonsauce

5,- € Aufschlag

„Neckarblick-Buffer“

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: 56,90 €

Drittes vegetarisches Hauptgericht:

Maruba-Knödel aus Weißbrot, Spinat und Emmentaler auf Champignonsauce

5,- € Aufschla

„Maruba-Buffer“

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: 59,90 €

Drittes vegetarisches Hauptgericht:

Maruba-Knödel aus Weißbrot, Spinat und Emmentaler auf Champignonsauce

5,- € Aufschlag

Menüvorschläge

Vorspeisen warm/kalt

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Wurzelgemüse

8,90€

Pikante Minestrone

mit Pesto und gehobeltem Parmesan

8,90€

Champignoncremesuppe

8,90€

Salatarrangement Maruba

8,90€

Vitello Tonnato

vom Kalbsrücken mit gebackenen Kapern

19,90€

Räucherlachs

auf Kartoffelrösti, Apfel-Schmand und Preiselbeer-Sahneerrettich

19,90€

Zu den Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgerichte

„Berner Hüttensteak“

auf Basilikum-Tomatensauce und Spaghetti
(Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomaten und Mozzarella)

20,90€

Burgunderbraten vom Rind

in Zwiebelsauce mit Mandel-Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

22,90€

Kalbsrahmbraten

mit Champignons, dazu Karottengemüse und Butterspätzle

24,90€

Zander

auf Lauchgemüse und Safran-Couscous

24,90€

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf Rahmchampignons und Parmesan

18,90€

Desserts

Joghurtcreme

mit Früchten der Saison

8,90€

Panna Cotta

mit Himbeerragout

8,90€

Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Vanilleeis

8,90€

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis und Beerenragout

10,90€