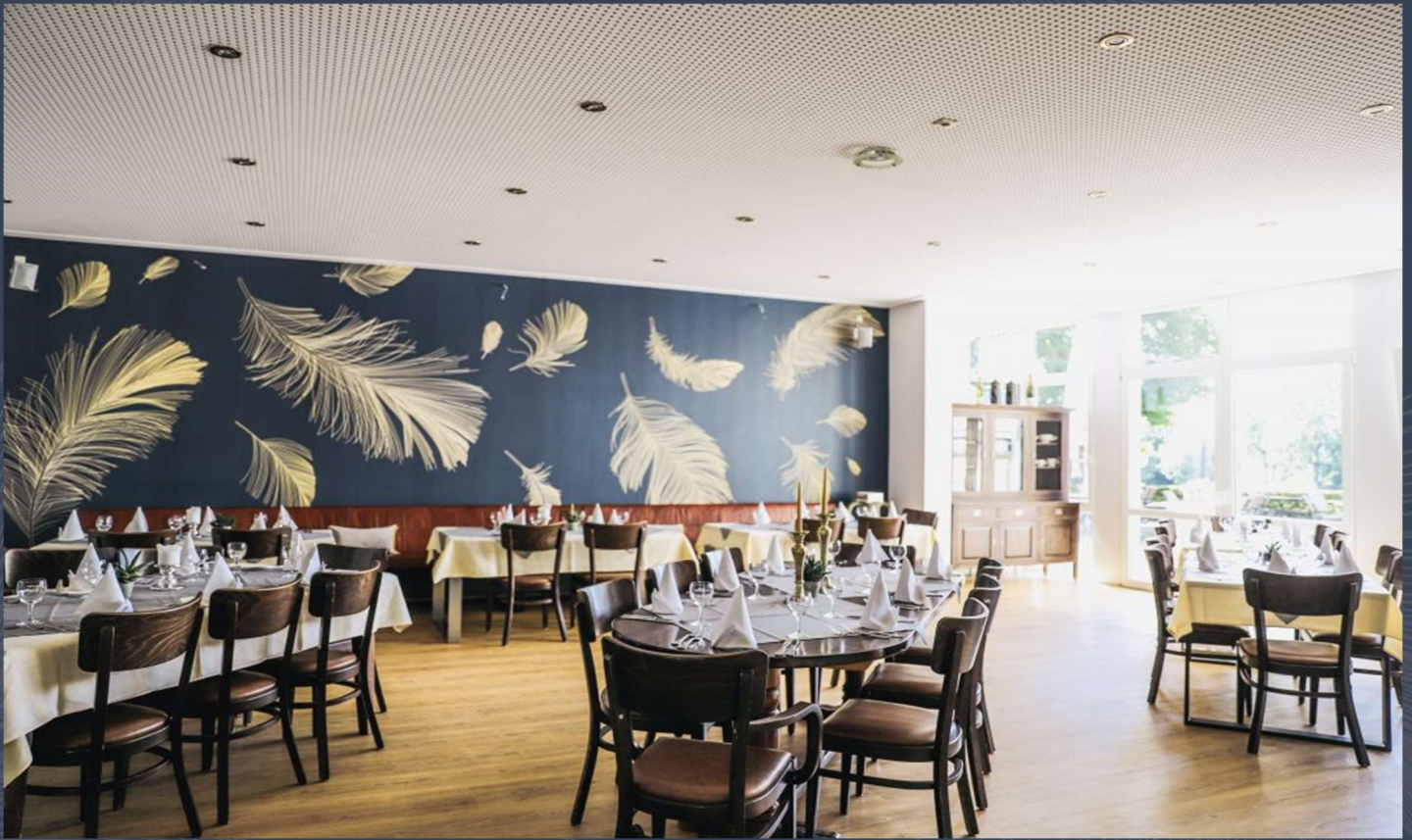


Ihre Feier

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@marubadastgasthaus.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 ein Menü selbst zusammen, bis 30 Personen!

Vorspeisen warm/kalt

| | |
|---|--------|
| Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse | 7,50€ |
| Pikante Minestrone mit Pesto und gehobeltem Parmesan | 8,50€ |
| Champignoncremesuppe | 8,50€ |
| Salatarrangement Maruba | 8,50€ |
| Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit gebackenen Kapern | 19,90€ |
| Räucherlachs auf Kartoffelrösti, Apfel-Schmand und Preiselbeer-Sahneerrettich | 22,20€ |
| Zu den Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter | |

Hauptgerichte

| | |
|---|--------|
| Putenbrustmedaillons in Curry-Kokosnussmilch auf Basmatireis | 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 (Beilage je nach Saison) – grünem Spargelgemüse, oder Pfifferlings Rahm oder Kürbisragout dazu Butterkartoffeln | 29,80€ |
| Walnuss-Spinat-Taler mit Emmentaler, gebraten in Butter auf Rahmchampignons und Grana Padano | 18,90€ |

Desserts

| | |
|---|--------|
| Joghurtcreme mit Früchten der Saison im Glas | 7,90€ |
| Panna Cotta mit Himbeerragout im Glas | 7,90€ |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis | 8,90€ |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis und Beerenragout | 10,90€ |

Ihre Traumhochzeit **in der Maruba**



Wir planen & gestalten
Ihre Hochzeitsfeier in der Maruba