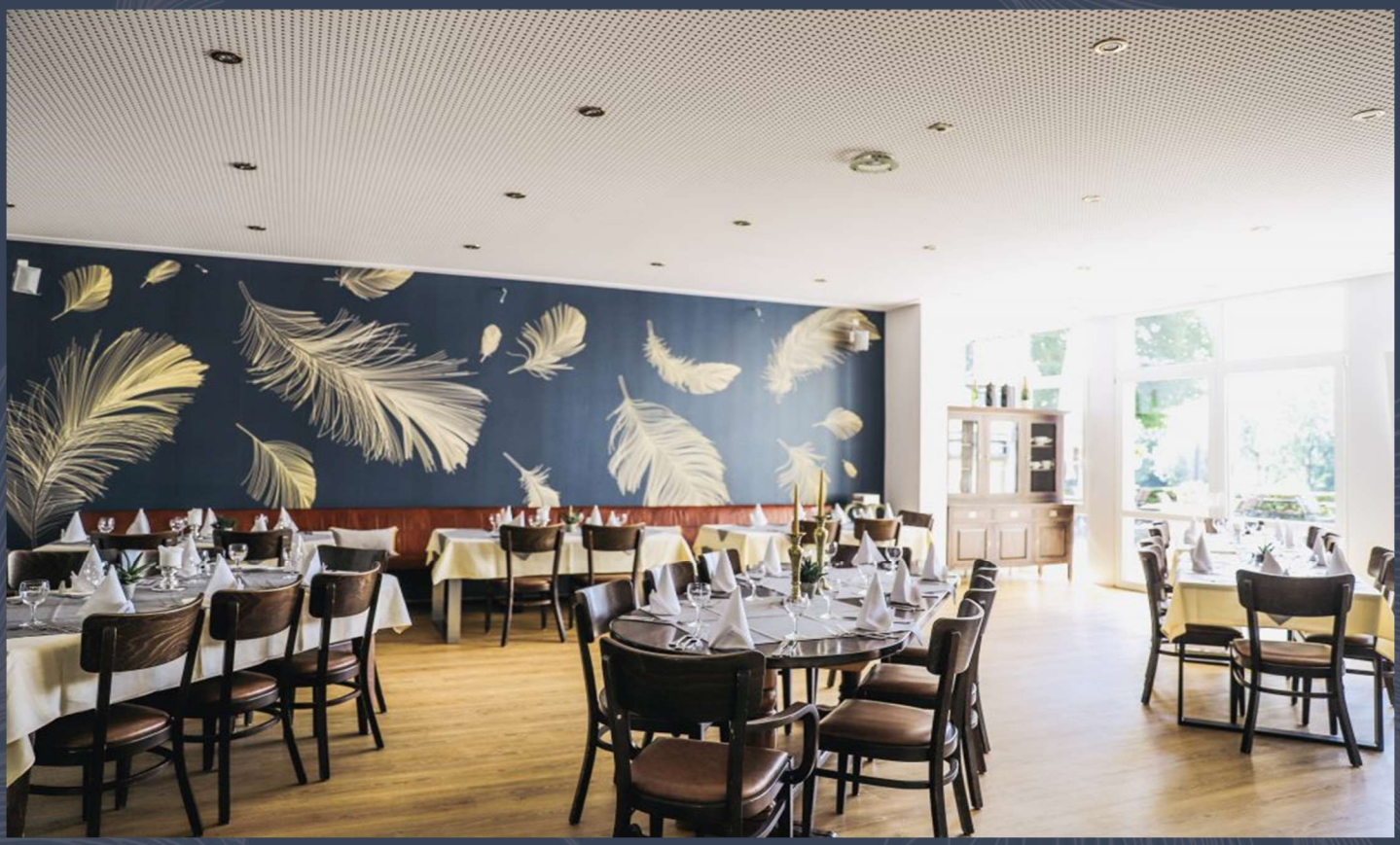
Ihre Feier
in der Maruba



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

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 €