

# MARUBA

*das gasthaus*

## 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, Krokette 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,- € Aufschlag**

## **„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**