



Buffet- und 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 300,-€ 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@marubadasgasthaus.de

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

2020

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

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 39,- €

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: 46,- €

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: 47,50 €

Drittes vegetarisches Hauptgericht:

**Maruba-Knödel aus Weißbrot, Spinat und Emmentaler auf Champignonsauce
5,- € Aufschlag**

Brunch-Buffet

Vorspeisen

Gemischte Schinkenplatte

Gemischter Frischwurstaufschnitt aus der Region

Getrocknete Tomaten, Oliven und Peperoni

Mediterran marinierte Schafskäsewürfel

Geräucherter Lachs mit Sahne Meerrettich

Tomate-Baby-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto mariniert

Grillgemüse mit frischem Parmesan

Verschiedene Käsesorten mit Trauben garniert

Kelloggs Müsli, Crunchy Nuts

Naturjoghurt

Nutella, Konfitüre und Honig

Dazu reichhaltige Auswahl an Brot, Brötchen und Croissant und Landbutter

Hauptgang

Rühreier mit frischen Kräutern

Speck und Nürnberger Würstchen

Putengeschnetzeltes „Jäger Art“
mit frischen Champignons und Butterspätzle

Schweinebraten mit Paprika
und Butterreis

Dessert

Frischer Fruchtsalat

Rote Grütze

Preis pro Person 36,90 €

Barbecue-Buffet

ab 30 Personen, nur im Sommer

Vorspeisen

Frische Rohkost- und Blattsalate mit Hausdressing

Nudelsalat „mediterran“

Kartoffelsalat mit Lauch und Speck

Vitello Tonnato mit sizilianischen Kapern

Bauernsalat mit Schafskäse

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Dazu reichen wir Baguette und frische Landbutter

Hauptspeisen

Mediterrane Gemüsespieße

Pfälzer Bratwürste

Putensteaks mit Currymarinade

Rinderhüftsteaks

Lachssteaks

Beilagen

Country Potatoes, Ofenkartoffeln, Tomatenreis und
Maiskolben mit Kräuterbutter

Dips

Kräuterquark, Barbecue Sauce und Knoblauchmayonnaise

Dessert

Fruchtsalat mit Schokoladensauce

Schokoladen Mousse mit Kirschkompott

Preis pro Person: 44,- €