

MARUBA

das gasthaus

Buffetvorschläge

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 & 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.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihre Familie Atacan & Maruba-Team

Telefon: 0621 / 34007

marubabuero@marubadasthaus.de

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

01.2017

mit diesen Buffetvorschlägen, verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit

Buffetvorschläge

(erst ab 30 Personen buchbar)

Kleines Hausbuffet

Vorspeisen

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Tomate-Baby-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Bratenplatte mit Meerrettichvinaigrette und Weißkrautsalat

Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

„Berner Hüttensteak“

von Hähnchenbrustfilet in Sherryrahmsauce

Geschnetzeltes von der Schweinelende

mit frischen Wiesenchampignons

Beilagen

Butterspätzle

Kroketten

Marktgemüse

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

„Neckarblick-Buffer“

Vorspeisen

Blumenkohlcremesuppe mit Curry

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Raumlachs und Bachforelle mit Preiselbeer-Meerrettich

Tomaten-Baby-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Mariniertes Grillgemüse mit Knoblauch und Zitronenmayonnaise

Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

mit Erbsen und Champignons

Gebackener Zanderfilet

auf Dill-Senfrahm

Beilagen

Mandelreis

Kroketten

Rosmarinkartoffeln

Karottengemüse

Dessert

Kaffeecreme mit Kirschkompott

Fruchtsalat mit Schokoladensauce

„Maruba-Buffer“

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse

Frische Blattsalate vom Mannheimer Markt mit Hausdressing

Honigmelone mit feinem Landschinken

Carpaccio vom Rindertafelspitz mit Meerrettich-Gemüsevinaigrette

Kleine Antipasti Auswahl mit mariniertem Schafkäse

Zarter Räucherlachs und Forellenfilets mit Honig-Senfcreme

Asiatische Geflügelspieße mit Erdnuss-Dip

Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgerichte

Schweinebraten „Maruba Art“
in Altbiersauce mit geschwenkten Champignons
und frischem Paprika

Victoriabarsch auf Weincreme
mit Parmesan überbacken
und frischen Kräutern

Beilagen

Kräutertagliatelle
gratinierte Kartoffeln
Marktgemüse

Dessert

Joghurtcreme mit Himbeerragout

Apfelstrudel mit Vanillerahm

„Mediterranes-Buffer“

Vorspeisen

Minestrone mit Parmesan

Tomaten-Baby-Mozzarella mit Pesto und Aceto Balsamico

Vitello Tonnato mit sizilianischen Kapern

Hausgemachter Bauernsalat mit Schafskäse

Couscous-Salat mit Koriander und Safran

Mediterraner Nudelsalat

Honigmelone mit feinem Landschinken

Pikanter Krabbencocktail mit Orange

Dazu reichen wir Ihnen Baguette und frische Landbutter

Hauptgang

Piccata Milanese vom Kalb

mit Tomaten-Olivenragout

Provenzalische Lammkeule

mit Estragon Jus

Beilagen

Kräuterspaghetti

Rosmarinkartoffeln

Rösti

Ratatouille-Gemüse

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu mit Cassissauce

Obstkorb (je nach Saison)

„Gasthaus-Buffer“

Vorspeisen

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons

Frische Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Rosa gegrilltes Roastbeef mit Meerrettich und Pfeffer

Kartoffelsalat mit gefüllten Eiern

Carpaccio vom Schwartenmagen mit Kartoffeldressing und roten Zwiebeln

Marinierte Putenbrust dünn geschnitten mit Currycreme überzogen

Zarter Räucherlachs und Forellenfilets mit Honig-Senfcreme

Dazu reichen wir Ihnen Baguette mit frischer Landbutter

Hauptgang

Rindsroulade „klassisch“

in Dornfeldersauce

Lachsfilet

mit Kräuterkruste in Lauchrahm

Beilagen

Kroketten

Spätzle

Butterreis

Blumenkohl und Brokkoli mit Sauce Hollandaise

Dessert

Neckartraum à la Maruba

(Himbeersahne, Himbeerkompott und Baiser, getürmt)

Bayrische Amaretto creme

mit frischem Ananaskompott

Brunch-Buffer

Vorspeisen

Gemischte Schinkenplatte

Gemischter Frischwurstaufschnitt aus der Region

Getrocknete Tomaten, Oliven und Peperoni

Mediterran marinierte Schafskäsewürfel

Ganzer Pochierter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Tomate-Baby-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto mariniert

Grillgemüse mit frischem Parmesan

Verschiedene Käsesorten mit Trauben garniert

Kelloggs Müsli, Crunchy Nuts

Naturjoghurt mit Honig gesüßt

Früchtequark

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 nach Holzfäller Art
mit Butterreis

Dessert

Frischer Fruchtsalat

Rote Grütze

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

Gegrillter Schafskäse mit Peperoni, Oliven, Zwiebeln
mit feinem Olivenöl und Knoblauch

Mediterrane Gemüsespieße

Pfälzer Bratwürste

Putensteaks mit Currymarinade

Rinderhüftsteaks

Lachssteaks

Beilagen

Country Potatoes

Ofenkartoffeln

Tomatenreis

Maiskolben mit Kräuterbutter

Dips

**Kräuterquark, Barbecue Sauce, Cocktailsauce
und Knoblauchmayonnaise**

Dessert

Fruchtsalat mit Schokoladensauce

Schokoladen Mousse mit Kirschkompott