

Liebe Gäste,

nachfolgend finden Sie Menüvorschläge für Ihre Feier bzw. Veranstaltung im Marblau. Die Menüvorschläge sind gültig für Gruppen ab 14 Personen.

Gerne können Sie die Menüs auch mit Gerichten aus unserer regulären Karte kombinieren. Oder wir stellen Ihnen auf Wunsch auch ein individuelles Menü zusammen.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir nur **ein gemeinsames Menu pro Gruppe** servieren können. Möglich ist es, ein Fleisch-, ein Fisch- und ein vegetarisches Gericht im Hauptgang zur Wahl zu stellen. Die Auswahl teilen Sie uns in diesem Fall bitte bis 2 Tage vorher mit. Selbstverständlich gehen wir auch auf Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder anderen speziellen Anforderungen soweit wie möglich ein.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl oder Zusammenstellung Ihres Menus. Sie erreichen uns in unserem Office von Montag bis Freitag in der Kernzeit von 9 Uhr bis 18 Uhr unter der Telefonnummer 040-2261 615-0 oder Sie schreiben uns an welcome@marblau.de.

Ihr

Tobias Strauch

Meine Empfehlung für einen unkomplizierten und kommunikativen Start

Marblau-Vorspeisen im „Family Style“ serviert

Verschiedene Vorspeisen werden in die Mitte Ihrer Tafel serviert. Sie bedienen sich wie bei einem Buffet. So ist für jeden Geschmack garantiert etwas dabei.

Die servierte Menge entspricht einer guten Vorspeise, Beispielhafte Auswahl:

Pizzette mit Mango und Garnele / Birnen Rettichcarpaccio mit Zitronenmelisse und geblästem Ziegenkäse / Büffelmozzarella mit Feige und Serranoschinken / Pimentos de Padron/ Thunfischtatar Oriental mit Verjusschaum

Pro Person Euro 14,50

Vorab zu Ihrem Empfang

Mini Pizzetten im flying Service

Mini-Pizzette mit Garnele, Mango und Basilikum
Mini-Pizzette mit Panchetta und Feige und Mandelsplittern
Mini Pizzette mit Spinat, Ziegenkäse und Pinienkernen

zzgl. 7,50 zu Ihrem Menüpreis

Menüs

Vielfalt

Birnen-Rettich-Carpaccio mit Zitronenmelisse-Vinaigrette
Honig-Ziegenkäse aus dem Ofen und Rosa Beeren

~

Trüffelrisotto mit gebratener Jacobsmuschel

~

Tranchen vom Rinderrücken (alternativ Husumer Rinderfilet) mit gegrilltem Kürbis
und Balsamicoschalotten

dazu in Beilagenschalen serviert:

mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

~

Dessertvariation

Geflämmtes Salzzitronen-Eisparfait mit Mangoragout
Kleine Creme Brulée von der Tonkabohne mit Waldbeeren
Schokoladenküchlein mit Walnüssen

3 Gänge ohne Risotto 49,- / 3 Gänge mit Risotto 55,-

4 Gänge 63,-

Menü mit Rinderfilet zzgl. 6,-

Klassik

Feldsalat mit Thymian-Kartoffeldressing, gehobeltem Manchego und Birnen

Oder je nach Saison

Rucola mit Passionsfrucht vinaigrette, karamellisierten Tomaten und Büffelmozzarella

~

Filet vom Loup de Mer mit Orangen-Fenchelgemüse, Kurkumaschaum

Selleriepüree und Kartoffelchips

oder

Brust und mit Zitrone geschmorte Keule vom „Label rouge“ Schwarzfederhuhn

Ingwerkarotten, Zuckerschoten und Gnocchi

~

Rhabarbertiramisu-Schnitte mit Minze-Erdbeersalat und Sorbet

Oder je nach Saison

Geflämmte Apfel-Minz tiramisu-Schnitte mit Granny Smith-Sorbet

3 Gänge 47,-

Peru meets Italy

Lachs Ceviche mit Staudensellerie und Yuzu

~

Ziegenkäseravioli mit Salbei und Walnüssen

~

Ossobucco mit Limetten-Gremolata, bunten Wurzelgemüsen und Schmorkartoffeln

~

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Aprikosen

3 Gänge 41,-

Prestige

Bunter Blattsalat mit zwei roten Wildgarnelen,
Avocado, Mango-Relish und Krustentierschaum

~

Ricotta-Spinatravioli mit Trüffel

~

Rosa Tranche vom langsam gegarten Kalbsfilet, in mediterranen Kräutern
Portwein-Schalotten-Jus, Fingermöhren, Zuckerschoten, Kartoffelgratin

~

Barren von dunkler „Original Beans“ Schokolade mit Quitte und Birnensorbet

4 Gänge 76,-

Gourmet

Mit Zitrusfrüchten gebeizter Lachs mit grünem Spargel und Safran-Hollandaise

~

Steinbuttfilet mit Yuzucreme, jungem Blattspinat und ofengetrockneten Kirschtomaten

~

Tranchen vom Hirschrücken mit Schwarzer Pfefferschaum, Brombeerjus
Waldpilzen, Spitzkohl und Kartoffelkrapfen

~

Kirsch-Tiramisu-Törtchen mit Bitter-Schokoladeneis und Rum-Sabayone

4 Gänge 84,-

Käse

Zum Abschluss in der Mitte der Tafel serviert:

Rohmilchkäse mit Trauben, Nüssen, Chutney und Fruchtbrot

pro Person zzgl. 9,50 zu ihrem Menüpreis