




MAURITIUS & EVENTLOCATION
THE BEACH RESTAURANT

Kulinarik

Speisen & Getränke

Alle Preise verstehen sich Netto
zzgl. der gesetzlichen MwSt.



Einleitung

Für uns ist es eine Freude Euch mit erstklassiger Gastronomie zu verwöhnen. Unser professionelles Küchenteam kreiert für Euch vielfältige, kulinarische Highlights aus frischen, hochwertigen Produkten in unserer hauseigenen Küche.

Diese Bankettmappe bietet einen Überblick über unser vielseitiges Speisenangebot.

Von Frühstück- und Kaffeepausen über Fingerfood, Vorspeisen, Hauptgänge, Beilagen und Desserts findet Ihr ebenso einige von uns für Euch bereits vorab erstellte Buffetvorschläge.

Gerne könnt Ihr aber auch Euer persönliches Buffet aus unserem Speisenangebot zusammenstellen.

Ebenso sind Zusatzbuchungen zum gewählten Arrangement möglich.

Die meisten Gerichte können, wenn nicht bereits deklariert, vegetarisch, vegan, halal und auch unter Berücksichtigung diverser Unverträglichkeiten oder Allergien zubereitet werden. Euer Projektleiter steht auch hier für alle Fragen und Wünsche als Ansprechpartner zur Verfügung.

Abschließend haben wir für Euch unser Standard-Getränkeangebot aufgeführt. Besonders empfehlen möchten wir unsere große Cocktail- und Longdrink Auswahl, welche bereits ab 5,90€ pro Stück in einer unserer Cocktail- und Longdrink Angebot zu jedem Arrangement zu buchbar sind.

Speisenangebot

Buffetvorschläge Abend

MAURIS BARBECUE

Blattsalate mit Hausdressing ✓
 Eingelegtes Antipastigemüse ✓
 Fusilli Salat mit Tomaten und Mozzarella ✓
 Kartoffelsalat mit Rucola ✓
 Vitello Tonnato
 Baguette und Brötchen ✓

Steaks vom Roastbeef
 Hühnchen Piri Piri
 Grillfeta ✓
 Falafelbällchen ✓

Cayenne Dip , Barbecue Sauce,
 Kräuterbutter, Ketchup, Mayonnaise

Green Herbs & Spicy Quinoa-Reismischung ✓
 Rosmarinkartoffeln ✓
 Marktgemüse ✓

Himbeertiramisu ✓
 Obstsalat mit ✓ und ohne ✓ Zitronencreme

€ 44,00 pro Person

€ 52,40 pro Person inkl. 19% MwSt.

MEDITERRANES BUFFET

Eingelegtes Antipasti ✓
 Vitello Tonnato
 Italienische Salami- und Schinkenspezialitäten
 Rucola Salat mit Champignons und Parmesansplittern
 Blattsalate mit Hausdressing ✓
 Baguette und Brötchen ✓

Italienischer Schweinebraten mit Rosmarin
 Thymian Hühnchen
 Käseravioli in Pilzrahmsauce ✓





Rosmarinkartoffeln ✓
 Tomatisierte Orecchiette mit Rucola ✓
 Mediterranes Gemüse ✓


Tiramisu ✓
 Obstsalat mit ✓ und ohne ✓ Zitronencreme




€ 44,00 pro Person




€ 52,40 pro Person inkl. 19% MwSt.

EURO-ASIATISCHES BUFFET

Eingelegtes Antipasti 
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce 
Glasnudelsalat mit Garnelen, Erdnüssen und Chili
Blattsalate der Saison mit Hausdressing 
Baguette und Brötchen 

Hühnchen Piri Piri
Schweinefilet im Speckmantel auf Kräuterjus
Gemüsecurry 





Asiatisches Wokgemüse 
Rosmarinkaroffeln 
Spicy Quinoa-Reis 


Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen 
Obstsalat mit  und ohne  Zitronencreme





€ 39,50 pro Person





€ 47,00 pro Person inkl. 19% MwSt.

WINTERLICHES BUFFET

Eingelegtes Antipastigemüse 
Rote Beete Salat mit Walnüssen und Hirtenkäse 
Feldsalat mit Granatapfeldressing 
Baguette und Brötchen 

Steaks vom Roastbeef
Thymianhühnchen
Gemüsecurry 

Rosmarinkaroffeln 
Green Herbs Quinoa Reis 
Apfel-Rotkohl mit Rosinen 
Kräuter-Rahm-Sauce 

Bratapfel-Zimt Creme 
Spekulatius Tiramisu 
Obstsalat mit  und ohne  Zitronencreme

€ 43,00 pro Person



€ 51,20 pro Person inkl. 19% MwSt.



FINGERFOOD BUFFET




Die Speisen werden auf Etageren oder Platten,
 in kleinen Schalen und Gläschen,
 auf dem Buffet und den Tischen bereitgestellt.

Auf Wunsch kann das Fingerfood auch an die Gäste flying verteilt werden,
 hierfür wird zuzügliches Personal für den Service & die Küche berechnet.
 à 20 Gäste ein Mitarbeiter für 4 Stunden € 128,00

MAURIS FINGERFOOD BUFFET I





Frühlingsrolle auf Sweet Chilli Dip 
 Salt 'n Pepper Clamari
 Antipasti Spieß 




Green Herbs Reis-Quinoa-Mischung mit Falafelbällchen 
 Spicy Reis-Quinoa-Mischung mit grilled Chicken
 Orecchiette in Tomatensauce, Mozzarella und Rucola 




Mango Mousse mit Honig-Zimt Nüssen 
 Obstsalat mit  und ohne  Zitronencreme

€ 25,50 für 8 Teilchen pro Person
 € 30,40 pro Person inkl. 19% MwSt.

MAURIS FINGERFOOD BUFFET II

Tomate-Mozzarella Spieß 
 Salt 'n Pepper Clamari
 Antipasti Spieß 
 Pinsabrot  und Pinsabrot mit Käse 

Green Herbs Reis-Quinoa-Mischung mit Falafelbällchen 
 Spicy Reis-Quinoa-Mischung mit grilled Chicken
 Käse-Sahne Spätzle 
 Orecchiette in Tomatensauce, Mozzarella und Rucola 

Mango Mousse mit Honig-Zimt Nüssen 
 Obstsalat mit  und ohne  Zitronencreme


€ 30,50 für 11 Teilchen pro Person
 € 26,30 pro Person inkl. 19% MwSt.



LUNCHBUFFET - VORSCHLÄGE

MAKE YOUR OWN MAURI BOWL

Die Zutaten bestehen aus rohen, gekochten, warmen und kalten Komponenten sowie frischen Toppings und Superfoods.

Kurz gesagt: Gesund, leicht, lecker!

Blattsalate, Tomaten, Gurke, Radieschen,
 Edamame, Rote Beete Chips
 Mauritius Dressing 

Spicy und Green Herbs Reis-Quinoa-Mischung 
 Orecchiette in Tomatensauce 

Brokkoli, Champignons, Möhren 

Falafel , Grilled Chicken, Grana Padano


2erlei süß-fruchtige Nascherei  


€ 24,00 pro Person


€ 28,60 pro Person inkl. 19% MwSt.

EURO-ASIATISCHES LUNCHBUFFET

Kartoffelsalat mit Rucola 

Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce 


Blattsalate der Saison mit Hausdressing 




Baguette und Brötchen 

Hähnchen Piri Piri

Gemüsecurry 

Rosmarinkartoffeln 

Spicy & Green Herbs Quinoa-Reismischung 

Obstsalat mit  und ohne  Zitronencreme
 Mangomousse mit Honig-Zimt Nüssen 

€ 22,00 pro Person

€ 26,20 pro Person inkl. 19% MwSt.

MEDITERRANES LUNCHBUFFET

Rucola Salat mit Balsamico-Dressing ✓
Fusilli Salat mit Tomate, Mozzarella und Basilikum ✓
Blattsalate der Saison mit Hausdressing ✓
Baguette und Brötchen ✓

Thymianhähnchen
Käseravioli in Kräuterrahmsauce ✓
Tomatisierte Orecchiette mit Antipasti ✓

Himbeertiramisu ✓
Obstsalat mit ✓ und ohne ✓ Zitronencreme

€ 25,50 pro Person

€ 30,40 pro Person inkl. 19% MwSt.

SCHWÄBISCHES LUNCHBUFFET

Schwäbischer Kartoffelsalat ✓
Tomatensalat mit Zwiebeln ✓
Blattsalate der Saison mit Hausdressing ✓
Baguette und Brötchen ✓

Käse-Sahne Spätzle ✓
Panierte Putenschnitzel

Frisches Marktgemüse ✓
Rosmarinkartoffeln ✓
Rahmsauce ✓

Apfelkühle ✓
Obstsalat mit ✓ und ohne ✓ Zitronencreme

€ 29,00 pro Person

€ 34,50 pro Person inkl. 19% MwSt.

GETRÄNKEANGEBOT

GETRÄNKEPAUSCHALE

In unseren Arrangements ist bereits eine Getränkepauschale inkludiert. Diese beinhaltet Soft Drinks, Wasser, Säfte, „Good Vibes“ Weine, Prosecco, Flaschenbiere und Filterkaffee.

Die Getränkepauschale kann zu 5,00 € pro Person und Stunde verlängert werden. Vor Beginn und nach Ablauf der Getränkepauschale werden Getränke, je nach Absprache, nach Verzehr abgerechnet.

SOFTDRINKS

| Beschreibung | Einzelpreis (Brutto) |
|--|----------------------|
| Mauri Tafelwasser 0,7l | 5,90 € |
| Viva Con Agua (laut und leise) 0,33l | 3,20 € |
| Coca-Cola / Cola-Zero / Fanta / Spezi 0,2l | 3,30 € |
| Saftschorlen 0,2l | 3,30 € |
| Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Russian Wild Berry, Tonic Water 0,2l | 3,50 € |
| Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft 0,2l | 3,50 € |

HEIßGETRÄNKE

| Beschreibung | Einzelpreis (Brutto) |
|---|----------------------|
| Kaffee | 3,30 € |
| Tee: Schwarz, Grün, Früchte, Minze, Kamille | 3,40 € |
| Cappuccino/Milchkaffee | 3,60 € |
| Latte Macchiato | 4,10 € |
| Heiße Schokolade | 4,10 € |
| Espresso | 2,60 € |
| Doppelter Espresso | 3,80 € |

BIERE

| Beschreibung | Einzelpreis (Brutto) |
|---|----------------------|
| Beck's Pils / Beck's Naturradler / Beck's alkoholfrei 0,33l | 4,20 € |
| Wulle 0,33l | 4,20 € |
| Sanwald Hefeweizen / Sanwald Hefeweizen alkoholfrei 0,5l | 4,90 € |

WEIN

| Beschreibung | Einzelpreis (Brutto) |
|---|----------------------|
| Prosecco Montelvini, extra trocken, Veneto, Italien 0,1l | 5,00 € |
| Good Vibes Cuvee (Ellermann Spiegel, Pfalz, Deutschland) 0,15l | 5,90 € |
| Good Vibes Windy Rosé 0,15l | 5,90 € |
| Good Vibes Sauvignon Blanc | 5,90€ |
| Weinschorle 0,2l | 4,30 € |
| Prosecco Montelvini, extra trocken, auf Eis, Veneto, Italien 0,2l | 6,00 € |

COCKTAILS & LONGDRINKS

Mindestabnahme von 50 Cocktails & Longdrinks, pro Drink € 5,90.
Ab einer Mindestabnahme von 250 Cocktails & Longdrinks, pro Drink € 4,90

Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl von bis zu 5 Cocktails & Bubbly Drinks
Die regulären Longdrinks können alle angeboten werden.

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

NIGHTFLIGHT

Vodka, weißer Rum, Gin, Maracuja-, Kirsch-, Limettennektar, Mangosirup, Limetten

PEACH BALL

Tequila, Peachtree, Orangen- & Limettennektar, Mango- & Grenadinesirup

SEX MACHINE

Weißer Rum, Vodka, Wassermelonen- & Mangosirup, Maracujanektar, Mangopüree

BAHAMA MAMA

Weißer Rum, Kokos- & Mangosirup, Ananas- & Orangennektar, Mangopüree, Läuterzucker

SPEEDY GONZALES

Tequila, Triple Sec, Limetten- & Cranberrynektar, Himbeerpüree, Mangosirup

HELLBOY

Vodka, weißer Rum, Triple Sec, Rhabarber-, Mandel- & Wassermelonensirup,
Limetten- & Cranberrynektar

EASTERN SOUR PUNCH

Bourbon Whiskey, Orangen-, Limettennektar, Mandelsirup, Orangenscheiben

HAKUNA MATATA

Vodka, Absolut Vodka Raspberry, Maracuja- & Cranberrynektar,
Wassermelonensirup, Limetten, Minze

THE LEGEND

Vodka, Rhabarbersirup, Maracuja-, Orangen-, Limettennektar, Erdbeerpüree

APEROL / PEACH CONNECTION

Aperol, Peachtree, Maracuja- & Limettennektar, Lime Juice, Erdbeersirup

KING OF QUEENS

Vodka, weißer Rum, Gin, Peachtree, Limetten- & Kirschnektar, Läuterzucker

BUFFALO SOLDIER

Brauner Rum, Wassermelonen- & Erdbeersirup, Ananas-,
Orangen- & Limettennektar, Mangopüree,

THAI FRUIT PUNCH

Brauner Rum, Maracujalikör, Maracuja-, Ananas- & Limettennektar, Mangosirup

MANGO SUNRISE

Gin, Maracuja-, Orangen-, Kirschnektar, Mangosirup, Mangopüree

INDIAN SUMMER

Vodka, Likör 43, Maracujanektar, Kokos- & Grenadinesirup

PARADISE

Gin, Apricot Brandy, Orange- & Limettenektar, Grapefruitsirup, Mangopüree

MELONBALL

Vodka, Wassermelonen- & Mangosirup, Limetten- & Ananasnektar

UNDER THE PALMS

Gin, Maracujalikör, Apricot Brandy, Maracuja- & Limettenektar, Mangosirup, Mangowürfel

MAI TAI

Weißer und brauner Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Ananasnektar, Lime Juice, Mandelsirup, Läuterzucker, Limetten

SEX ON THE BEACH

Vodka, Peachtree, Limetten-, Cranberry- & Orangenektar, Lime Juice, Grenadinesirup

CUBA LIBRE

Weißer Rum, Cola, Limetten, Lime Juice

CAIPIRINHA

Cachaça, Lime Juice, weißer Rohrzucker, Limetten

MANGO CAIPIRINHA

Cachaça, Lime Juice, Maracujanektar, Mangopüree, weißer Rohrzucker, Limetten

MOJITO

Weißer Rum, Lime Juice, weißer Rohrzucker, Limetten, frische Minze, Sodawasser

HIMBEER MOJITO

Weißer Rum, Lime Juice, weißer Rohrzucker, Limetten, Himbeerpüree, frische Minze, Sodawasser

TOUCH DOWN

Vodka, Apricot Brandy, Limetten- & Maracujanektar, Grenadinesirup

APEROL SOUR

Aperol, Orangen- & Limettenektar, Lime Juice, Läuterzucker

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Orangen- & Limettenektar, Lime Juice, Läuterzucker

BERRY TWISTER

Gin, Peachtree, Cranberrynektar, Himbeerpüree, Limetten

PALM BEACH

Brauner Rum, Maracuja- & Kirschnektar, Mangosirup, Limetten

PACIFIC SUNDOWN

Weißer Rum, Ananas-, Cranberry- & Limettenektar, Mango- & Grenadinesirup

LADY KILLER

Gin, Apricot Brandy, Grapefruitsirup, Maracuja- & Ananasnektar

BLADE

Tequila, Vodka, Maracuja, Erdbeerpüree, Lime Juice, Erdbeersirup

KOH PHI PHI COOLER

Vodka, Apricot Brandy, Zitrone, Ananas, Mandelsirup

AVATAR

Gin, Vodka, Blue Curaçao, Triple Sec, Limettenektar, Mangosirup, Citruslimo

CAPTAIN JACK SPARROW

Brauner Rum, Likör 43, Limetten- & Orangenektar, Kokossirup

DRAGONBALL

Wodka, Wassermelonensirup, Orangenektar, Lime Juice, Eistee, Orangenscheiben

SUPA FLY

Gin, Spicy Ginger, Sodawasser, Limetten, Orangen, Ingwerwürfel, Rhabarber- & Grapefruitsirup, Lime Juice, weißer Rohrzucker

JAMAICA FEVER

Weißer und brauner Rum, Maracuja, Zitrone, Mangosirup, Himbeerpüree

HURRICANE

Weißer und brauner Rum, Lime Juice, Maracuja-, Ananas-, Limettenektar, Mangosirup

PINA COLADA

Weißer und brauner Rum, Ananasnektar, Kokossirup, Sahne

PASSION COLADA

Weißer Rum, Maracujanektar, Wassermelonen- & Kokossirup, Sahne

CARIBBEAN PRINCESS

Gin, Wassermelonen- & Kokossirup, Ananasnektar, Erdbeerpüree, Sahne

SWIMMING POOL

Vodka, weißer Rum, Blue Curacao, Ananasnektar, Kokossirup, Sahne

WOMANIZER

Baileys, Maracuja- & Orangenektar, Erdbeerpüree, Sahne

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN HIMBEER MOJITO

Ginger Ale, Himbeerpüree, weißer Rohrzucker, Lime Juice, frische Minze, Limetten

COCONUT KISS

Ananas- & Orangenektar, Kokos- & Grenadinesirup, Sahne

HANG LOOSE

Cola, Eistee, Limetten- & Orangenektar, Lime Juice, weißer Rohrzucker, Limetten

VIRGIN ISLAND

Ananas- & Maracujanektar, Mandel- & Erdbeersirup, Sahne

MAURI'S FRUIT PUNCH

Ananas-, Kirsch-, Orangen- & Limettenektar, Himbeerpüree

SWEET LOVE

Ananasnektar, Erdbeerpüree, Kokossirup, Sahne

FLORIDA

Orangen-, Ananas & Limettenektar, Grenadinesirup

PERFECT TEINT

Pfirsich- & Limettenektar, Banane, Ananas, Erdbeerpüree, Mangosirup

STAY TUNED

Maracujanektar, Lime Juice, Eistee, Limetten

AIR JORDAN

Limetten- & Ananasnektar, Mangopüree, Erdbeersirup

VIRGIN MANGO CAIPIRINHA

Lime Juice, Mangopüree, Ginger Ale, weißer Rohrzucker, Limetten

LONGDRINKS

Vodka Lemon

Russian Standard Vodka, Bitter Lemon

Gin Tonic

Finsbury Gin, Schweppes Tonic Water

Whisky Cola

Jack Daniel's, Coca Cola

Rum Cola

Ron Vacilon Anejo 3 Anos Rum oder Old Pascas Barbados Dark Rum,
Coca Cola

MIX AND MATCH - GIN BAR

GIN 4CL + TONIC 0,2L DEINER WAHL = 09,16 €

Monkey 47
Gin Mare
Heimat Dry Gin
Hendricks
Beefeater Pink Gin

Schweppes
Thomas Henry