

# Marquesas



## Wochenkarte

### Sopa de Pimientos y Tomates

Würzige Paprika-Tomaten-Suppe mit knusprigem Serrano-Schinken 7,90€

### Pinchos Variados – Geröstete Brote mit Knoblauch: +Tapas\*

- **Pincho Clásico de Queso** – Serrano-Schinken und Manchego-Käse 7,90€
- **Pincho Lomito de Queso** – Schweinefilet mit geschmolzenem Käse und Tomate 7,90€
- **Pincho de Calamares** – Knusprige Calamari mit Aioli und Chili 7,90€
- **Pincho de Chorizo** – Chorizo mit gegrilltem Gemüse und Oliven 7,90€
- **Pincho de Verduras** – Gegrilltes mediterranes Gemüse auf Brot 7,90€

### Placa de Parilla

Grillplatte Marquesas“ Roastbeef, Lammkarree und Hähnchen im Bacon ummantelt.  
Serviert mit Croquetas und Salsa Romesco. 29,80€

### Spanische Veggie-Bowl

Mit gegrilltem Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine), Kichererbsen, spanischen Oliven, Rucola, frischem Blattsalat, gerösteten Mandelblättchen und einer Mojo Verde-Sauce 15,90€

### Garnelentacos

Mit saftigen Garnelen, Tomaten, Gurken, Paprika und Limette, leicht pikant 17,90€

\*olé!

### Dúo de Mousse con Cerezas Tibias

Zartschmelzende Mousse aus weißer und dunkler Schokolade, serviert mit warmen Kirschen 6,90€

”¡Bienvenidos a Marquesas,  
donde el sabor te abraza!”

# Marquesas



**Tapasplatte \*Marquesas\***  
**(wahlweise vegetarisch)**  
**verschiedene mediterrane Tapas**  
**1 Person 16,90€**  
**2 Personen 25,90€**

## **\*\*Fleischige-Tapas\*\***

### **Jamón Serrano**

Luftgetrockneter Serrano-Schinken 6,90€

### **Chorizo**

Gebratene, pikante Paprikasalami 7,20€

### **Pollo al Ajillo**

Putenspieß mit würziger Salsa 7,90€

### **Albondigas**

Hackfleischbällchen in Salsa-Sauce 6,90€

### **Scharfe Steak-Spieße**

Würzig gegrillte Pfeffer-Steakspieße 8,90€

### **Estofado de Alubias con Chorizo**

Spanischer Bohneneintopf mit Chorizo 7,90€

### **Datteln im Speckmantel**

Feine Datteln, umwickelt mit knusprigem Speck 5,90€

### **Jamón Serrano**

Serrano-Schinken auf geröstetem Knoblauchbrot 6,90€

## **\*\*Fischige Tapas\*\***

### **Pescaditos**

Gegrillte Sardine 7,50€

### **Gambas al Ajillo**

Gambas in Knoblauchöl 9,90€

### **Rapas**

Frittierte Sepiaringe mit Aioli-Dip 7,90€

### **Pulpo a la Gallega**

Marinierter Pulpo in Knoblauchöl 9,50€

### **Sartén de Mariscos**

Katalanische Meeresfrüchte 8,90€

**Atún sobre Pan** Zarter Thunfisch auf Mojo Rojo Baguette 7,90€

## **\*Vegetarische Tapas\*\***

### **Veggi Tortilla Española**

Spanisches Kartoffel-Omelette 5,90€

### **Papas Arrugadas** Kanarische

Schrumpfkartoffeln mit Mojo Rojo & Verde 6,20€

### **Pimientos**

Kleine, gebratene, Paprikaschote 5,90€

### **Patatas Aliñadas**

Leicht marinierte Kartoffeln mit Olivenöl, Essig, Zwiebeln und Kräuter 6,90€

### **Champiñones Salteados**

Champignons in Knoblauch 6,90€

### **Parrillada de Verdura**

Grillgemüse mit Knoblauch 7,90€

### **Patatas Bravas**

Ofenkartoffeln mit Mojo Verde 6,20€

### **Ziegenkäse**

Garnierter Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin 7,90€

### **Schafskäsepfännchen**

Schafskäse mit Cocktailtomaten in Knoblauchöl, Oliven und Weißbrot 10,90€

### **Gemischte Oliven**

Milde Peperoni und Kapern 5,90€

### **Dipp 1,90 €**

Aioli de la Casa / Guacamole

Salsa / Sour Creme

Mojo Verde / Mojo Rojo

**Ofenfrisches Baguette 3,50€**

### **Nachos**

Knusprige Nachos 6,50€

### **Nachos mit Cheddarkäse**

Überbacken mit würzigem Cheddarkäse 8,50€

### **Nachos mit Chili und Cheddarkäse**

Überbacken mit Chili con Carne und würzigem Cheddarkäse 9,50€

Dazu 2 Dips nach Wahl

# Marquesas



## Salate

### Charles Maurice

Marinierte Hähnchenstreifen und Avocado

Auf knackigem Marktsalat, verfeinert mit einer fruchtigen Himbeer-Vinaigrette, dazu  
ofenfrisches Baguette 16,90 €

### Argentina

Gegrillte Pfeffer-Steakstreifen auf knackigem Marktsalat,  
verfeinert mit einer fruchtigen Himbeer-Vinaigrette,  
dazu ofenfrisches Baguette 18,90€

**Marktsalat** 6,90€.

**Beilagensalat** 3,90€

## Köstlichkeiten

### Big Mexican Burger (200g)

Saftiges Black Angus Rindfleisch, knuspriger Bacon, geschmolzener Cheddar, rote Zwiebeln,  
frischer Salat, Tomaten, Mais, Rucola, feurige Jalapeños, Guacamole und Salsa, serviert im  
Burger-Bun. Dazu knusprige Pommes 18,90€

### Rustikale Ofenkartoffeln mit Sour Creme

& mit frischem, buntem Salat 12,90 €

& mit marinierten, gegrillten Hähnchenstreifen und buntem Salat 15,90 €

& mit gegrilltem Gemüse und frischem, buntem Salat 14,90€

& mit argentinischen Pfeffersteakstreifen und frischem, buntem Salat 18,90€

### Spanische Hähnchenpfanne

Zarte Hähnchenoberschenkelstücke auf gegrilltem Gemüse, verfeinert mit einer pikanten Salsa  
Soße, serviert mit duftendem Reis 17,90€

### Argentinisches Rumpsteak mit knackigem Grillgemüse

und kanarischen Papas Arrugadas, dazu feurige Mojo Rojo

Men's Cut 300g 36,90€

Lady's Cut 200g 28,90€

### Lomo de Cordero

Rosa gegrillter Lammrücken auf hauchzarten Zucchini-Bändern,  
dazu eine raffinierte Granatapfelsauce und krosse Patatas Bravas 26,90€

### Marquesas Fischpfanne

Zartes Rotbarschfilet, gegrilltes Lachsfilet, Garnelen und Pulpo, serviert mit knackigem  
Grillgemüse und sPapas Arrugadas dazu eine würzige Mojo Verde 26,90€

### Typee

Linguine in Knoblauchöl

Mit saftigen Garnelen, frischen Cherrytomaten, einer feinen Note von Chili, geraspeltem  
Parmesan und aromatischem Rucola 18,90€

# Marquesas



## **Spanische Paella**

Traditionell serviert in einer heißen Gusseisenpfanne mit einer Auswahl an köstlichem Fleisch und Bigfrischem Fisch. Dazu reichen wir einen Aioli-Dip, ofenfrisches Weißbrot und einen knackigen, frischen Salat. Ab 2 Personen

## **Big Mexican Burger (200g)**

Saftiges Black Angus Rindfleisch, knuspriger Bacon, geschmolzener Cheddar, rote Zwiebeln, frischer Salat, Tomaten, Mais, Rucola, feurige Jalapeños, Guacamole und Salsa, serviert im Burger-Bun. Dazu knusprige Pommes

## **Typee**

Linguine in Knoblauchöl

Mit saftigen Galrnellen, frischen Cherytöomaten, einer feinen Note von Chili, geraspelttem Parmesan und aromatischem Rucola

## **Burrito Veggie**

Gerollter Weizentortilla, gefüllt mit frischem Spinat, zartem Schafskäse und aromatischen Zwiebeln. Serviert mit einem frischen Salat und knusprigen Pommes

## **Burrito Lachs**

Gerollter Weizentortilla, gefüllt mit zartem Wildlachs, frischem Spinat und aromatischen Zwiebeln. Serviert mit knusprigen Pommes, einem frischen Salat und zwei Dips (Salsa und Sour Creme)

## **Burrito aus dem Ofen**

Gerollter Weizentortilla, gefüllt mit herzhaftem Rinder- und Schweinehack, Bohnen, Paprika und Mais, mit Käse überbacken. Serviert mit einem frischen Salat

## **Bora Bora**

Zart marinierte Putenspießchen, gegrillt mit frischen Champignons, serviert mit knusprigen Wedges und hausgemachten Dips (Salsa, Guacamole und Sour Creme)

## **Pollo en Salsa de Queso**

Gegrillte Hühnerbrust, auf Salsasauce mit geschmolzenem Cheddar-Käse überbacken. Serviert mit knusprigen Wedges und frischem Salat

# Marquesas



## **Fajita (2 Personen)**

Traditionell serviert in einer heißen Gusseisenpfanne (ab 2 Personen).

In Zitronensaft und Salsa-Sauce marinierte Fleischstreifen, begleitet von frischem Salat, Zwiebeln, Paprika, Käse, Guacamole, Sour Creme und warmen Tortillas.

- mit Huhn (pro Person) 18,90 €
- mit Roastbeef & Huhn (pro Person) 19,90 €
- mit Roastbeef (pro Person) 22,90 €

## **Spanische Paella**

Traditionell serviert in einer heißen Gusseisenpfanne mit einer Auswahl an köstlichem Fleisch und frischem Fisch. Dazu reichen wir einen Aioli-Dip, ofenfrisches Weißbrot und einen knackigen, frischen Salat.

Ab 2 Personen – pro Person 18,90 €

Unsere Empfehlung: Eine Karaffe eiskalter Sangria (0,5 l) 8,50 €

## **Burrito Veggie**

Gerollter Weizentortilla, gefüllt mit frischem Spinat, zartem Schafskäse und aromatischen Zwiebeln. Serviert mit einem frischen Salat und knusprigen Pommes 16,90 €

## **Burrito Lachs**

Gerollter Weizentortilla, gefüllt mit zartem Wildlachs, frischem Spinat und aromatischen Zwiebeln. Serviert mit knusprigen Pommes, einem frischen Salat und zwei Dips (Salsa und Sour Creme) 17,90 €

## **Burrito aus dem Ofen**

Gerollter Weizentortilla, gefüllt mit herzhaftem Rinder- und Schweinehack, Bohnen, Paprika und Mais, mit Käse überbacken. Serviert mit einem frischen Salat 15,90 €

## **Tacos aus dem Ofen**

Knusprige Tacos, gefüllt mit würzigem Rinderhack (wahlweise auch vegetarisch), frischem Gemüse, Zwiebeln und verfeinert mit Sour Creme. Serviert mit einem frischen Salat 15,90€

## **Bora Bora**

Zart marinierte Putenspießchen, gegrillt mit frischen Champignons, serviert mit knusprigen Wedges und hausgemachten Dips (Salsa, Guacamole und Sour Creme) 18,90 €

## **Pollo en Salsa de Queso**

Gegrillte Hühnerbrust, auf Salsasauce mit geschmolzenem Cheddar-Käse überbacken. Serviert mit knusprigen Wedges und frischem Salat 17,90 €

# Marquesas



## Dessert

### **Gato Mallorquin**

Ein zarter Mandelkuchen, serviert mit einer aromatischen Tonkabohnen-Creme und einem fruchtigen Sangria-Spiegel 8,90€

### **Crema Catalana Tarte mit Dos-Mas-Pflaumen und Karamell**

Eine knusprige Crema Catalana Tarte, begleitet von saftigen DosMas Pfaumen und verfeinert mit einem Hauch von Karamell 8,90€

### **Spanische Churros mit Zartbitter-Espuma**

Knusprige Churros, serviert mit einer luftigen Zartbitter-Espuma 7,90€

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Zu jedem Kindergericht gibt es ein Bällchen Eis dazu.

### **Nemo**

Linguine in hausgemachter Tomatensauce  
7,90€

### **Max und Moritz**

Hausgemachte Chicken Nuggets mit knusprigen Pommes Frites  
8,90€

### **Rumpelstilzchen**

Pommes Frites, serviert mit Mayonnaise oder Ketchup  
5,90€

**Hinweis für Allergiker:  
Bitte sprechen Sie uns an**

# Marquesas

**Aperitif 7,50€**

**Andelö Spritz**

**Sarti Spritz**

**Maracuja Aperol Spritz**

**Granadapfel Prosecco**



**Limoncello Spritz**

**Hugo**

**Aperol Spritz**

**Lillet Wild Berry**

**Cocktails 8,90€**

**Espresso Martini**

**Espresso, Wodka und Kaffeelikör.**



**El Diablo**

**Tequila, Schwarze-Johannisbeer, LimettenSaft, Ginger Beer**

**Espresso Mule**

**Wodka, Espresso, Limette und Ginger Beer.**

**Lust auf mehr?**

**Alle weiteren Cocktails finden Sie auf unsere Cockteilkarte**

**Self-Made-Lemonade 5,50€**

**Rabarber-Minze**

**Granadapfel-Limette**

**Grapfrucht-Minze**

**Wassermelone-Minze**



**Ingwer-Limette**

**Limette-Minze**

**Holunder-Minze**

**Mandarine-Orange**



# Marquesas



## Bier

### Vom Fass

Schlappeseppel Pils 0,3l	3,90€
Kellerbier Naturtrüb 0,4l	4,10€
Eder's Export 0,4l	3,90€
Radler/Cola Bier 0,4l	3,90€
Bavaria Helles Weizen 0,5l	4,30€

### Flaschenbiere

Dunkles Hefeweizen 0,5l	4,30€
Dunkles Bier 0,5l	4,30€
San Miguel 0,33l.	4,50€
Corona 0,33l	4,50€
Desperados 0,33l	4,50€

### Alkoholfreie Biere

Schwind Helles 0,5l	4,30€
Schwind Weißbier 0,5l	4,30€

## Fruchtsäfte/Nektar

Banane 0,2l	3,10€
Ananas 0,2l	3,10€
Grapefruit 0,2l	3,10€
Kirsch 0,2l	3,10€
Maracuja 0,2l	3,10€
Orange 0,2l	3,10€
Kirsch-Banane 0,2l	3,10€
Saftschorlen 0,4l	4,50€

## Tee

Tee Kännchen 0,5l	4,10€
-------------------	-------

**Wir bieten eine Vielzahl  
an Teesorten, bitte  
sprechen Sie uns an!**

## Softdrinks

### Tafelwasser

Classic & Still 0,33l	3,60€
Classic & Still 0,75l	5,90€

### Sinalco

Cola 0,33l	3,80€
Orange 0,33l	3,80€
Zitrone 0,33l.	3,80€
Cola Mix 0,33l	3,80€
Apfelschorle 0,33l	3,80€

### Schweppes

Bitter Lemon 0,2l	2,90€
Ginger Ale 0,2l	2,90€
Tonic Water 0,2l	2,90€

## Kaffee

### **Spanische Espresso**

Cortado Espresso	2,90€
Carajillo Espresso	3,50€
Bonbon Espresso	3,20€

Kaffee	2,80€
Espresso	2,50€
Doppelte Espresso	3,50€
Milchkaffee	4,30€
Latte Macchiato	4,50€

### **Latte Trends**

Chai Latte
Vanille Latte
Karamell Latte
Mokka Latte
4,80€



# Marquesas



## Weisswein 0,2l

<b>Groscheubacher</b>	5,30€
Silvaner trocken	
<b>Deidesheimer Hofstück</b>	4,90€
Müller Thurgau , halbtrocken	
<b>Rioja, Spanien.</b>	6,50€
spritzig, fruchtig, trocken	
<b>Vinho Verde Fonte</b>	5,30€
trocken, fruchtig, leicht spritzig	
<b>Chopperidge Chardonnay</b>	5,90€
trocken, kräftig, fruchtig	

## Rotwein 0,2l

<b>Reinares Tempranillo</b>	5,60€
edel herb, trocken, vollmundig	
<b>Viejo Marchante Garnacha.</b>	5,10€
halbtrocken, vollmundig, mild	
<b>Copperidge Carbernet,</b>	5,60€
Südafrika, trocken, fruchtig, würzig	
<b>Rioja, Spanien</b>	7,50€
edel herb, füllig, fruchtig, trocken	
trocken, fruchtig, würzig, kräftig	

## Sangria weiß oder rot

Karaffe 0,5l	8,50€
Karaffe 1l	14,90€

## Limoncello Spritz 7,50€

**Hugo.** 7,50€

**Aperol Spritz** 7,50€

**Lillet Wild Berry** 7,50€

## Rose 0,2l

<b>Cotes de Provence</b>	5,90€
trocken, vollmundig	
<b>Copperidge Zinfandel</b>	5,60€
edel, voll, lieblich	
<b>Vinho Verde Rosé</b>	5,30€
trocken, fruchtig, frisch, spritzig	
<b>Rioja Euguren Ugarte</b>	6,50€
edelherb, fruchtig, füllig	
<b>Munzinger Attilafelsen.</b>	5,10€
Spätburgunder, edelheredelherb,	



## Prosecco

Prosecco 0,2l	4,90€
Prosecco 0,75l.	17,00€



## Champagner 0,75l

Veuve Clicquot Brut  
Moët & Chandon Brut Imperial  
€85,00



# Marquesas



## Cocktails 8,90€

### Mojito

Weißer Rum, Limette, frische Minze, Rohrzucker, Soda

### Piña Colada

Weißer und brauner Rum, Ananassaft, Sahne, Kokos

### Vanilla Flip

Weißer Rum, Licor 43, Maracuja- und Ananassaft, Sahne, Vanille

### Lynchburg Lemonade

Whiskey, Triple Sec, Limette, Zitronenlimonade

### Chi Chi

Wodka, Ananassaft, Kokos, Limettensaft

### Skinny Bitch

Wodka, Soda, Limettensaft, Limette, Minze

### Pink Gin Fizz

Gin, Grenadinesirup, Sekt, Zitronensaft, Minze

### Mai Tai

Rum, Limettensaft, Orgeat (Mandelsirup), Triple Sec, Zuckersirup

### Caipirinha

Cachaça, Rohrzucker, Limette

### Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichlikör, Orangen-, Kirsch- und Ananassaft, Limettensaft

### Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, Rohrzucker, Mineralwasser

### Moscow Mule

Wodka, Limettensaft, Spicy Ginger

### Cuba Libre

Rum, Limette, Cola

### Bombay Punch

Weißer Rum, Orangenlikör, Ananas- und Orangensaft, frischer Limettensaft

### Gin Wild Berry

Gin, Wild Berry, Limettensaft, Waldbeeren, Minze

### Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup, Zitronensaft

## Cocktails alkoholfrei 6,90€

### Coconut Kiss

Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Kirschsafte, Grenadine

### Virgin Colada

Sahne, Kokossirup, Ananassaft

### Driver Mojito

Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale

### Driver Caipirinha

Bitter Lemon, Rohrzucker, Limette

### Florida

Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

### Tropical Cooler

Kokossirup, Ananassaft, Limettensaft, Minze





# Marquesas



## Tequila

DOS MAS Mex Zimt 2cl	3,50€
Mexicana 2cl	3,50€
Olmecca blanco 2cl.	4,10€
Olmecca gold 2cl	4,10€
Mescal 2cl	3,90€
Avion Reposado 2cl	4,90€
Avion Silver 2cl	4,90€

## Longdrinks

Wodka Lemon 0,4l	7,50€
Wodka Orange 0,4l	7,50€
Wodka Maracuja 0,4l	7,50€
Jacky Cola 0,4l	7,50€
Whiskey Cola 0,4l	7,50€
Gin Tonic 0,4l	7,50€

**Gin Mare 4cl 7,50€**  
**Gin Hendricks 4cl 7,50€**  
**Gin "The Illusionist" 4cl 7,50€**

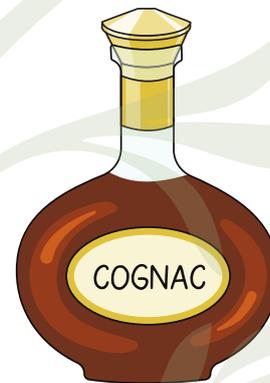
**Dazu ein Tonic Water  
nach Wahl 2,50€**

## Whisky

Jack Daniels 4cl	5,50€
Johnnie Walker Red 4cl	5,50€
Johnnie Walker Black 4cl	6,90€
Dimple 4cl	7,20€
Tullamore Dew 4cl	6,90€
Glenfiddich 4cl	6,90€

## Brandy & Cognac

Cardenal Mendoza 2cl	6,90€
Carlos I 2cl	7,20€
<u>Osborne</u>	
Veterano Solera 2cl	6,50€
Veterano Reserva 2cl	7,20€
Otar 2cl	5,20€
Hennessy 2cl.	5,90€



## Rum

Havana Club 7 Jahre 2cl 6,50€

## Spirituosen

**Wir haben eine große Auswahl an Spirituosen,  
bitte sprechen Sie uns an !**



# Marquesas



## **MONTAG IST BURRITO-TAG**

Burrito aus dem Ofen 12,00€

**Burrito-Lachs** mit Wildlachs, Spinat, Zwiebeln dazu Salat

**Burrito-Vegi** mit Spinat, Schafskäse, Zwiebeln dazu Salat

**Burrito-Chili** mit Chili-con-Carne dazu Salat

**Burrito-Pollo** mit Hähnchenfleisch, Gemüse dazu Salat.

## **DIENSTAG IST TACO-TAG**

Tacos aus dem Ofen 13,50€

**Rinderhack**, Gemüse, Zwiebel, Sour Cream und Salat

**Vegetarisch** mit Gemüse, Mais, Bohnen, Guacamole und Salat

**Hähnchenfleisch**, Gemüse, Sour Cream, Bohnen, Mais und Salat

**Chili con Carne** Füllung und Salat.

## **MITTWOCH IST FAJITA-TAG**

Serviert in der heißen Gusspfanne für 2 Personen 33,00€

in Zitronensaft marinierte Roastbeef- und

Hähnchenstreifen und Zwiebeln,

Paprika, Käse, Mais, Guacamole, Sour Cream und warme Tortillas dazu Salat.

## **DONNERSTAG IST TAPAS-TAG**

Tapas Hopping für nur 6,00€

Über 25 Tapas zur Auswahl aus Fleisch, Fisch und Vegetarisch.

Lass Dich von unserer Tapas Vielfalt verwöhnen.

## **FREITAG IST PAELLA TAG**

Traditionelle spanische Paella für 2 Personen 31,00€

mit Köstlichkeiten von Fleisch und Fisch dazu Aioli Dip,

Weißbrot.

**Folgen Sie uns auf:**

**Facebook und Instagram**

**Marquesas Bar&Restaurant / marquesas\_aschaffenburg**



# Marquesas



Herzlich willkommen im **\*Marquesas Bar & Restaurant\*** – Ihrem Ort für Genuss, Entspannung und kulinarische Erlebnisse. In einem Ambiente, das die Leichtigkeit des mediterranen Lebensstils mit der Herzlichkeit der Region verbindet, laden wir Sie ein, unvergessliche Stunden zu verbringen.

## **\*\*Genussvolle Vielfalt aus dem Mittelmeer und der Region\*\***

Unsere Küche steht für die perfekte Harmonie aus mediterranen Spezialitäten und regionalen Köstlichkeiten. Ob Sie sich für unsere feinen Tapas, eine traditionelle Paella, saftige Fajitas oder ein aromatisch gegrilltes argentinisches Rindersteak entscheiden – wir bereiten alle Gerichte mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail zu. Abgerundet wird Ihr kulinarisches Erlebnis durch eine Auswahl an erlesenen Weinen, die wir speziell aus Spanien und unserer Region für Sie zusammengestellt haben.

## **\*\*Eine Reise zu den Marquesas-Inseln\*\***

Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und lassen Sie sich von uns auf eine geschmackliche Entdeckungsreise zu den südpazifischen Marquesas-Inseln entführen. Unsere Küche vereint nicht nur die Aromen des Mittelmeers, sondern fängt auch den exotischen Charme dieser einzigartigen Inselgruppe ein. So schaffen wir eine Symbiose aus mediterraner Raffinesse und tropischer Frische, die Sie begeistern wird.

## **\*\*Ihre Feierlichkeiten in stilvollem Rahmen\*\***

Suchen Sie den perfekten Ort für Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder ein anderes besonderes Ereignis? Ob Taufe, Kommunion oder Weihnachtsfeier – wir bieten Ihnen nicht nur den passenden Raum, sondern auch ein individuelles Angebot, das genau auf Ihre Wünsche abgestimmt ist. Auch für Firmenfeiern oder andere geschäftliche Anlässe stehen wir Ihnen zur Verfügung und sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung in jeder Hinsicht ein Erfolg wird.

## **\*\*Unsere Räumlichkeiten für Ihre Events:\*\***

- **\*\*Hauptraum:\*\*** Platz für bis zu 80 Personen – ideal für größere Veranstaltungen.
- **\*\*Nebenraum:\*\*** Geeignet für bis zu 30 Personen – perfekt für private Feiern in gemütlicher Atmosphäre.
- **\*\*Terrasse:\*\*** Mit Platz für bis zu 50 Personen können Sie hier an warmen Tagen die mediterrane Luft genießen und Ihre Feier im Freien gestalten.

## **\*\*Wir sind für Sie da!\*\***

Unser Team steht Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite. Wir sorgen dafür, dass Ihr Event nicht nur kulinarisch, sondern auch organisatorisch ein Highlight wird. Kontaktieren Sie uns für eine persönliche Beratung und lassen Sie uns Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

## **\*\*Bleiben Sie in Kontakt\*\***

Folgen Sie uns auf **\*\*Facebook\*\*** und **\*\*Instagram\*\*** unter **\*Marquesas Bar & Restaurant / marquesas\_aschaffenburg\***, um keine Neuigkeiten zu verpassen und sich von unseren Angeboten inspirieren zu lassen. Hier erhalten Sie aktuelle Informationen zu besonderen Events, saisonalen Speisen und unseren wechselnden Highlights der Woche.

Schön, dass Sie bei uns sind – wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen!

