

## *Aperitiv*

<i>Ouzo-Orange Longdrig</i>	<i>*0</i>		6,50 €
<i>Ouzo Flasche</i>	<i>*0</i>	0,2l	12,00 €
<i>Campari</i>	<i>*1</i>	<i>Soda oder Orange longdrink</i>	6,90 €
<i>Aperol</i>	<i>*1</i>	<i>spritziger Genuss</i>	6,90 €
<i>Sekt</i>	<i>*0</i>	0,1l	3,90 €
<i>Sekt</i>	<i>*0</i>	<i>Flasche 0,7l</i>	22,00 €
<i>Crémant de Limoux</i>	<i>*0</i>	<i>...grante Cuvée Brut, 0,1l</i>	5,50 €

## *Flaschen Schaumwein ...weil das Leben eine Blase ist.*

<i>Sekt</i>	<i>*0</i>	<i>isy Marke</i>	0,75 l 22,00 €
<i>Kessler Cuvée brut</i>	<i>*0</i>		0,75 l 32,00 €
<i>Cremant de Limoux</i>	<i>*0</i>		0,75 l 32,00 €
<i>Cremant de Limoux rose</i>	<i>*0</i>		0,75 l 32,00 €
<i>Vincero Alkoholfreis Sekt</i>			0,75 l 32,00 €

*Häppchen für die Handhabung:*

*Pitakia, 2-erlei knusprige Pitakia-(Filoteigtaschen)*

*mit Fetakäse-Spinat & Wurst-Käse Füllung*

*Mini Spieße, mit Kirschtomaten, Manourokäse,*

*Land Schinken, essbare Blumen* pro Person 6,00 €

*Empfang: Aperitif und Häppchen,*

*pauschal Preis nach Absprache*

## ***Regionales Schlemmerbuffet-Schwäbisch***

*(ab 30 Personen)*

### ***Salate***

*\*Bunt gemischte Salatblätter , verschiedene Rohkost,*

*\*Filderstädter krautsalat mit Speck*

*\*Schwäbischer Kartoffelsalat*

*Gebratene Maultaschen, Rucola, Kirschtomaten*

### ***Suppe***

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle*

---

### ***Hauptgerichte***

*\*Schweinemedallions vom Platengrill mit Champignon  
und Rahmsoße*

*\*Rostbraten vom Platengrill mit geschmälzte  
Zwiebel und Trollingersoße*

*\*Lachforelle-Filet vom Platengrill*

*\*Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

### ***Beilagen***

*Hausgemachte Spätzle, Petersilienkartoffel,*

*Gemüse-je nach Saison, Pommes frites*

---

### ***Dessert***

*\*Schwarzwälder vom Weckglas*

*\*Apfelküchle mit Vanilleeis und Himbeersauce extra*

*Pro Person 46,00 €*

## **Buffet: "Grillato" Griechisch**

### **Salate und Vorspeisenbuffet**

- Salata, Griechischer Bauernsalat,
  - Lachanika tu Kipu, Gegrilltes Gartengemüse  
mit Ruccola, Ziegenkäse, Balsamico-Creme und Olivenöl,
  - Thalassina, Marinierte Meeresfrüchte & grüne oliven mit Mandelfüllung
  - Brot, Verschiedene Frisch gebackene Bröthen & Pitabrot.
- 

### **Hauptgerichte vom Grill**

- Gyros, saftiger Schweinenacken, knusprig gegrillt vom Drehspieß
  - Souvlaki, gegrillte Hähnchenoberkeule am Spieß,  
serviert in einer feiner „Briam-sauce“/Ratatouille-sauce.
  - Souzoukakia, gemischte Hackfleischröllchen vom Rind & -Schwein in  
gerösteter Tomatensauce.
  - Halloumi, Zypriotischer Grillkäse.
- Dazu Tatziki Dipp No Limit

### **Beilagen**

Jahreszeitliches Gemüse,  
Tomatisierter Reis,  
KartoffelChips

---

### **Süße Leckereien**

- \*Galaktobureko mit Vanillieeis
  - Obstsalat und Sahne extra
- Pro Person 39,00

## **„Leichte Sommergenuss“**

**(Ab 30 Personen)**

### **Vorspeisen**

Zweierlei Brot, 4-Griechische Pasteten zb. Tsatsiki, ·Fetamousse  
·Auberginenkaviar ·Tarama·

### **Erfrischende Salate**

Griechische Bauernsalat· Rote Beete Salat· Meeresfrüchte-Salat·  
Wasser - und Honigmelone Salat mit Fetakäse und Minze·

---

### **Hauptgerichte**

\*Moussaka, auflaufgericht mit Kartoffelscheiben, Hühnchenklein,  
Sommerliche Gemüse, Sauce Mornay·

\*Gegrilltes Doraden Filet und Bady Calamares vom grill

\*Schweinemedallions mit Thymianjus

### **Beilagen**

\*Verschiedenes Sommergemüse vom Rostgrill

„Kritharaki“ (Reisnudeln mit confierten Kirschtomaten  
und Basilikum·

\*Handgeschnittene Kartoffeln-Ecken in Olivenöl frittiert

---

### **Desserts**

\*Griechische Joghurt mit Thymianhonig und Obst·

\*Marinierte Früchte mit Minze, Putterzucker  
und Assyrtiko-Wein

pro Person 39,00 €