

Aperitiv

Ouzo-Orange Longdrig *0	6,50	€
Ouzo Flasche *0	0,21	12,00 €
Campari *1 Soda oder Orange longdrink	6,90	€
Aperol *1 spritziger Genuss	6,90	€
Sekt *0	0,11	3,90 €
Sekt *0	Flasche 0,71	22,00 €
Crémant de Limoux *0 ...grante Cuvée Brut, 0,71	5,50	€

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

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

*Schweinemedaillons 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 mir 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**, Verschidene 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“/Ratatouile-sauce.
- **Souzoukakia**, gemischte Hackfleischröllchen vom Rind & -Schwein in gerösteter Tomatensauce.
- **Halloumi**, Zypriotischer Grillkäse.
Dazu Tsatziki 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

*Schweinemedaillons mit Thymianjus

Beilagen

*Verschiedenes Sommergemüse vom Rostgrill

„Kritharaki“ (Reisnudeln mit confierten Kirschtomaten und Basilikum ·

*Handgeschnitene Kartoffeln-Ecken in Olivenöl frittiert

Desserts

*Griechische Joghurt mit Thymianhonig und Obst ·

*Marinierte Früchte mit Minze, Putterzucker und Assyrtiko-Wein

pro Person 39,00 €