

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	0,71	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

Bankett Menu: Deutsch

Salat

*Bunt gemischter Salatplätter, verschiedene Rohkost,
Kartoffelsalat, Karotte,
in hausgemachtem Balsamico Dresing
und milde Zwiebeln on top*

Suppe

Schwäbische Festtagessuppe

Hauptgericht

*Schwäbischer Filetspitzen vom Rind & Schwein mit Waldpilzsauce
dazu frische Butterspätzle und buntes Gemüse*

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis

Pro Person 35 €

Bankett Menu: Griechisch

Kalosorisma-Empfang

Cramant Empfang 0,1 L. 1 Häppchen zum Empfang

Pitakia, 2-erlei mini-Pitakia mit Spinat-Fetakäse & Wurstkäse füllung.

Heisse Hühnchensuppe mit Reis Oder Kalte Joghurtsuppe mit Gurkewürfeln und aromatisierte Minzen-Olivenöl

Vorspeisen

Magiriki Volta, Kulinarischer Streifzug durch die verschiedenen Regionen Griechenlands, Kalte & Warme Vorspeisen welche wir in kleinen Teller servieren, dazu Pitas und Hausbrot.

Hauptgericht

Gemischte Grill-Plate mit Gyros, Souvlaki-Hähnchenspieß, Souzoukaki-Hackröllchen und Moussaka Als Beilagen servieren wir Kartoffelchips, Tomatisierte Reis und Gemüse.

Dessert

Nach absprachen, inklusive pro Person 54,90 €

Zu späterer Stunde

Dyonissos Platte, Käse Symphonie zu dem Wein und nicht nur! Original-griechische Käsesorten. Knuspriges Grizinis-Brot und getrocknete Früchte. Preis, pro Platte 12,00 €

Bankett Menu: Schwäbisch-Griechisch

Deutsch-Griechisch Freudschaftsmenü der Sinne, dass ist wenn mehrere-unglaublich leckere griechische Vorspeisen und mediterranen Gemüsen auf einen großartigen Schwäbischen Zwiebelrostbraten mit Maultasche und frische Spätzle treffen, entsteht eine außergewöhnliche Begegnung. Zwei Kulturen vereinen ihre Stärken und geben jeweils ihr bestes-das Ergebnis ist eine überraschend harmonische und ausgesprochen köstliche Kombination. Abgerundet mit einer kräftigen Bratensoße schlägt das feinschmeckerherz völlig im Glück!

In diesem Fall sprechen Sie uns gerne an.

Empfang-Willkommen Getränk und Häppchen

Kessler Sekt trocken 0,7 l

Brötchen | Käse | Schinken | Aprikosen

Vorspeisen

Magiriki Volta, Kulinärischer Streifzug durch die verschiedenen Regionen Griechenlands, Kalte & Warme Vorspeisen welche wir in kleinen Teller servieren, dazu Pites und Hausbrot.

Hauptgericht

Schwäbischer zwiebelrostbraten, feine Maultasche und frischen Spätzle. Vollendet mit Bratensoße und Schnittlauch, entfaltet dieses Gericht klassische Handwerks-Kunst.

Dessert-Gliko

Wahlweise, Schwarzwälder-Kirsch im Weckgläser

Oder Galaktoboureko mit Vanilleeis

Pro Person 48,00 €