

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

Bankett Menu: Deutsch

Salat

*Bunt gemischter Salatplätter, verschiedene Rohkost,
Kartoffelsalat, Karotte,
in hausgemachtem Balsamico Dressing
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 Freundschaftsmenü 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 Geträng und Häppchen

Kessler Sekt trocken 0,1 l

Brötchen l Käse l Schinken l Aprikosen

Vorspeisen

*Magiriki Volta, Kulinarischer 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 Galaktobourekko mit Vanilleeis

Pro Person 48,00 €