

Griechische Kostlichkeiten

ab 50 Personen



Frisch aus dem Meer

- Garnelenspieße mit Mandelblättchen, dazu Aioli

Antipasti

- Vegetarische Antipasti Spezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln dazu würzige Pesto und Wasabi Käsewürfel
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

Kalter Buffetteil

- Schweinerücken mit Maronenpüree
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Olivenölkekse mit gewürfelter Fetakäse und Tomatenecken
- Blätterteigschnecken mit blanchem Blattspinat und Käse gefüllt
- Pikante Hacksteaks mit Peperoni Füllung und würzigem Salsa-Dip

Salatbuffet

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette

Warmer Buffetteil

- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Bifteki mit Fetakäse gefüllt · Geschnetzeltes „Athen“ nach Gyros Art mit Zwiebeln und Tzatziki
- Gefülltes Schweinefilet mit würzigem Feta, blanchem Spinat auf Paprikagemüse
- Kartoffelschiffchen mit Kräutercreme gefüllt
- Würziger Gemüsereis mit Tomaten, Erbsen und Zwiebeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhren-talern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce

Dessert

- Exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Beilagen

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter