

# Griechische Leckereien

ab 45 Personen

Preis im Haus: 29,90 € pro Person

Preis außer Haus: 34,90 € pro Person



## Frisch aus dem Meer

- Garnelenspieße mit Mandelblättchen, dazu Aioli

## Antipasti

- In Kräuteröl eingelegte schwarze Oliven
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

## Kalter Buffetteil

- Schweinerücken mit Maronenpüree
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

## Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

## Salatvariationen

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Fitnessvariationen, Auswahl von frischen Salaten und knackigem Gemüse mit erlesenen Dressings
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette

## Warmer Buffetteil

- Ganzer Truthahn, vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Bifteki mit Fetakäse gefüllt
- Geschnetztes nach Gyros Art mit Zwiebeln und Tzatziki
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Metaxa-Sauce
- Souflaki-Spießchen mit mediterraner Gewürznote
- Kartoffelschiffchen mit Kräutercreme gefüllt
- Würziger Gemüsereis mit Tomaten, Erbsen und Zwiebeln
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben
- Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten und einer süßlichem Honig-Jus verfeinert

## Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce
- Locker, leicht aufgeschlagene Orangencreme
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten