

Hellas – Catering Vorschläge:

Wir liefern Ihnen für Ihre Veranstaltung individuell Ihr Buffet. Die nachfolgenden Vorschläge sind bewusst ohne Preise versehen, da dieser auch immer variiert (Menge, Personenanzahl, ect.) Sprechen Sie unser Personal einfach an, wir besprechen gemeinsam mit Ihnen Ihre Wünsche!

Vorspeisen

- *Griechische Vorspeisenvariation*
- *Gr. Weinblätter, gefüllt mit Reis*
- *Saganaki (Fetakäse im Teigmantel)*
- *Frittierte Zucchini im Backteig*
- *Florinis (mit Feta gefüllte rote Paprika, eingelegt in Olivenöl)*
- *Grüne Spitzpaprika gegrillt*
- *Gigantes (gr. Riesenbohnen mit Rahmspinat)*
- *Mediterrane Antipasti*
- *Luftgetrockneter Schinken o. Salami*
- *Gefüllte Champignons oder frische Steinpilze, Austernpilze mariniert*
- *Gegrillte Aubergine und Tomate, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch*
- *Peperonata (gebratene Paprikastreifen, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch)*
- *Fiori di Zucca (frittierte Zucchiniblüten)*
- *Caprese (Mozarella auf Tomaten und frischem Basilikum)*

- *Bruschetta* (geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten oder einer Oliven- oder Leberpaste)
- *Tonno affumicato* (Geräucherter Thunfisch)
- *Cocktail di gamberetti* (Garnelencocktail)
- *Tzaziki*
- *Pikantiki* (Tomate/Paprika/Fetacreme)
- *Ktipiti* (pikante Frischkäse/Fetacreme mit grüner Spitzpaprika)
- *Fava* (Erbsencreme)
- *Edelkäse-Platte*

Hauptspeisen – Fleisch

- *Mini-Bifteki* (gefüllt mit gr. Feta)
- *Souzoukakia*
- *Cevapcici*
- *Gyros* (frisch vom Spieß)
- *Lammbraten*
- *Lamm-Medailles*
- *Lammspieße mit Kräuter-Bärlauchpesto*
- *Lasagne klassisch*
- *Musaka*
- *Putenbrustfilet im Ofen*
- *Hähnchen-, Putenbrustfiletspieße mit Tomatensalsa*
- *Hähnchen-, Kalb-, Schweineschnitzel*
- *Arg. Rindertournedos* (Medailles in Rotweinsauce)
- *Spieß-Rustikal* (Schweinefiletspieße gefüllt mit Goudakäse, umhüllt von Baconstreifen)

Hauptspeisen – Fisch

- *Lachsfilet in Rieslingsauce*
- *Black-Tiger Garnelen-Spieße in Knoblauch/Olivenöl*
- *Black-Tiger Garnelen in Tomaten-Rosmarinsauce auf Spaghetti*
- *Rotbarschfilet gebacken á la Provence*

Hauptspeisen – vegetarisch

- *Veg. Lasagne*
- *Veg. Musaka*
- *Gemista (Paprika gefüllt mit Reis und Rahmspinat)*
- *Zucchini/Auberginenröllchen in Olivenöl und Tomate*

Warme Beilagen

- *Butterreis*
- *Gemüsereis*
- *Gr. Ofenkartoffeln*
- *Mediterrane Ofendrillinge mit Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch*
- *Kartoffengratin*
- *Mediterranes Ofengemüse*

Dessert

- *Tiramisu*
- *Mousse au Chocolate (Dunkel, Vollmilch, Weiß)*
- *Panna Cotta mit Waldbeerkompott*