



MENÜ KALYPSO MEZE

- | | |
|--|---|
| Tzatziki
(griechischer Sahnejoghurt, Knoblauch, Gurken, Olivenöl) | Calamari vom Grill |
| Taramas
(weißer Kabeljaurogen, Olivenöl, Zitrone) | Giros vom Riesenspieß |
| Tirokafteri (Schafskäsemousse, Chili, Olivenöl) | Briam (mediterranes Gemüse aus dem Ofen) |
| Cous-Cous Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmeldip | Griechischer Bauernsalat
(Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Feta) |
| Pitabrot mit und ohne Knoblauch Gebäckener Grawierakäse | Hausgemachte Pommes |
| Rote Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse Zucchini-sticks | |

Das Menü wird als Tischbuffet (alles auf kleinen Tellern) serviert.

Preis pro Person 31,50€



MENÜ 1

KALTE VORSPEISEN

Tzatziki
Taramas
Geräucherter Auberginensalat
Petersiliensalat
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen und Bohnen)
Rote Beete mit gehobeltem Manourikäse, Chili und Honig

HAUPTGERICHTE FISCH

Doradenfilet, Riesengarnelen oder Calamari

WARME VORSPEISEN

Zucchini-puffer mit Joghurtdip
Gebackener Grawierkäse mit Sesam
Roter Paprika mit Feta gefüllt
Haloumi (Zypriotischer Grillkäse)
Gebackene Meeresfrüchte
Fawa (lauwarmes gelbes Erbsenpüree)

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Gyros, Bifteki oder Souvlaki
Lammkoteletts aus der Krone

Dazu reichen wir Selleriepüree, Briam (Ofengemüse), Salat und hausgemachte Pommes.

DESSERT

Joghurt mit Walnüssen und Honig

Das Menü wird als Tischbuffet (alles auf kleinen Tellern) serviert.

Preis pro Person 38,50€



MENÜ 2

KALTE VORSPEISEN

Tzatziki
Taramas
Geräucherter Auberginensalat
Petersiliensalat
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen und Bohnen)
Rote Beete mit gehobeltem Manourikäse, Chili und Honig

HAUPTGERICHTE FISCH

Doradenfilet, Riesengarnelen oder Calamari

WARME VORSPEISEN

Zucchini-puffer mit Joghurtdip
Gebackener Grawierkäse
Roter Paprika mit Feta gefüllt
Haloumi (Zypriotischer Grillkäse)
Gebackene Meeresfrüchte
Fawa (lauwarmes gelbes Erbsenpüree)

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Gyros, Bifteki oder Souvlaki
Lammkoteletts aus der Krone

Dazu reichen wir Selleriepüree, Briam (Ofengemüse), Salat und hausgemachte Pommes.

DESSERT

Dessertvariation

Das Menü wird als Tischbuffet (alles auf kleinen Tellern) serviert.

Preis pro Person 41,50€



MENÜ 3

KALTE VORSPEISEN

Tzatziki
Taramas
Geräucherter Auberginensalat
Petersiliensalat
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen und Bohnen)
Fetakäse und marinierte Oliven
Kleiner Bauernsalat
Rote Beete mit gehobeltem Manourikäse, Chili und Honig

HAUPTGERICHTE FISCH

Doradenfilet, Riesengarnelen oder Calamari

WARME VORSPEISEN

Scampifanne
Zucchini-puffer mit Joghurdip
Gebackener Grawierakäse
Roter Paprika mit Feta gefüllt
Haloumi (Zypriotischer Grillkäse)
Gebackene Meeresfrüchte
Fawa (lauwarmes gelbes Erbsenpüree)
Gemischte Waldpilze mit Feta und Kräuter

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Gyros, Bifteki oder Souvlaki
Lammkoteletts aus der Krone

Dazu reichen wir Selleriepüree, Briam (Ofengemüse), Salat und hausgemachte Pommes.

DESSERT

Dessertvariation

Das Menü wird als Tischbuffet (alles auf kleinen Tellern) serviert.

Preis pro Person 54,50€