**Zeus-Buffet**

* **Ouzoempfang:**

Ouzo mit Feigen

* **Vorspeisen**

Gemischte Antipasti-Platte mit Spezialitäten der Saison

Zartes Hähnchenfilet auf [Weintrauben](https://www.google.de/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwjY5ZC19prWAhXEZFAKHc7-CKMQFghNMAE&url=https%3A%2F%2Fwww.gesundheit.de%2Fernaehrung%2Flebensmittel%2Fobst%2Fweintrauben&usg=AFQjCNFfPpR0vdTsQRC4fsXbURJHdJfqeQ)

gefüllte Weinblätter mit Reis

Tzatziki,Taramas,

grüne und schwarze eingelegte Oliven,

gegrillte Peperoni mit Knoblauch,

Ofenfrisches Pita-Brot mit Knoblauchbutter

* **Salatbuffet**

Den Jahreszeiten entsprechendes Salatbüffet,

mit

hausgemachten Rohkostsalaten

* **Hauptgang**

Wildlachsfilet mit [Shrimps](http://www.chefkoch.de/rs/s0/shrimps/Rezepte.html)

in Sahnesoße

\*\*\*

Lammhaxe mit frischen Kräutern der

Provence in Thymiansoße

* **Beilagen**

Butterreis mit frischer Petersilie

Backkartoffeln mit Zwiebeln und Fetakäse

(griechischer Art)

Mediterrane Gemüseplatte

* **Dessert**

Galaktoboureko

Frische Obstspieße mit Schokosauce

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Preis ohne Getränke*  ***38,00 €*** | *Kinder unter 4-6Jahre*  ***15,00 €*** | *ab 7-13 Jahre*  ***19,00 €*** |
| *Getränke Pausche\*\*\**  ***20,50 €*** | *Getränke Pausche*  ***12,00 €*** | *Getränke Pausche*  ***14,50 €*** |
| * *Champagne und Spirituosen wird Extra berechnet \*\*\** | | |