|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zeus-Büfett** | | | | | | | |
| * ***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* | | | | | |  |
| * ***Salatbüfett*** | | |  | | |  | |
|  | *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*** | | |  | | |  | |
|  | | *Nudelreis mit frischer Petersilie*  *Backkartoffeln mit Zwiebeln und Fetakäse*  *(griechischer Art)*  *Mediterrane Gemüseplatte* | | | | |  |
| * ***Dessert*** | | |  | | |  | |
|  | | *Diverse Blechkuchen*  *\*\*\**  *Frische Obstspieße* | | | | |  |
| * *Preis ohne Getränke*   ***39,00 €*** | | | | *Kinder 4 - 6 Jahre*  ***17,00 €*** | *ab 7-13 Jahre*  ***20,00 €*** | | |
| * *Getränkepauschale*   ***20,50 €*** *für 6,5 Stunden\*\*\** | | | | *Getränkepauschale*  ***12,00€*** | *Getränkepauschale*  ***15,00€*** | | |
| * *Sekt,**Champagne und Spirituosen wird extra berechnet \*\*\** | | | | | |  | |
| * *Alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Kaffee \*\*\** | | | | | |  | |