

17. Juli 2010

# Kölner Lichter Büffet

## Mischung aus kalten und warmen mediterranen Vorspeisen

Bestehend aus:

- ☞ Schafskäse, Taramas (Fischrogenpaste), Tzatziki, Cremiger Auberginensalat, Mariniertes Oktopus, schwarze Kalamata-Oliven, grüne scharfe Peperoni, Dolmadakia (mit Reis gefüllte Weinblätter), „Saganaki“ gebackener Schafskäse, frische Auberginen und Zucchinischeiben in Backteighülle, „Florinis“ milde in Öl marinierte und mit Schafskäse gefüllte rote Peperoni
- ☞ Honigmelone mit Serranoschinken

☞ Bauernsalat

Traditionell zubereitet mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Oregano sowie kretischem Olivenöl und Balsamicoessig

☞ Caprese - Mozzarella, Tomate, Basilikum, Olivenöl

Dazu Olivenbrot

## Hauptspeisen

- ☞ Grillplatte bestehend aus: Schweinesteak, Gyros, Puten - Medaillons, Hähnchenspieße
- ☞ Spanferkel
- ☞ "Keftedes" Hackfleischbällchen mit Tomatensauce und Basilikum
- ☞ Fischplatte bestehend aus: ganzem Lachs aus dem Backofen, Kalamares, Rotbarschfilet

## Beilagen

- ☞ Pommes Frites
- ☞ Butterreis
- ☞ Tagesgemüse mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
- ☞ Kartoffeln aus dem Backofen nach traditionell griechischer Art

## Nachspeise

- ☞ Tiramisú
- ☞ Schokotrufa - griechische Schokoladentorte
- ☞ Griechischer Sahnejoghurt mit Walnüssen und Honig
- ☞ Mousse au Chocolat

Einlass ab 18<sup>30</sup> Uhr

Preis pro Person € 45,- (Vorkasse erwünscht)