

handgemacht und hausgeliefert

Wir spielen Live Musik und verwöhnen dich, deine Familie und Freunde
mit feinen original griechischen Spezialitäten- Mediterrane Atmosphären Poesy

Irina Garbini: Chefköchin Stimme Baklama Guitar Dany Kuhn 1. Grillör Guitar Djembé
George Kouvatsis: 2. Grillör Bouzouki Guitar Stimme Hana Kapoun: 2. Köchin

Menueplan Griechisch (Buffet) Preis nach Anfrage!

*Meze Vorspeiseteller

- Peperoni gefüllt mit Mozzarella, Forellenfilet, Peperoni scharf eingelegt,
Tomatenrädli, Sardellen, Oliven Feta, Ton, Parmesan,
Dolmades (Weinblätter gefüllt mit Reis), eingelegte Artischocken
- Pitabrot
 - Saganaki (Feta gebraten)
 - Spanakopita (Spinat und Feta im Blätterteig)
 - Psomi (Brot)
 - Ouzo

*Saucen

- Chtipiti (Feta mit Chili und Olivenöl)
- Tzatziki (Griechisches Joghurt mit Knoblauch Gurken)
- Fava (Platterbsenpaste)
- Hummus (Kichererbsenpaste)
- Melansana (Oberginensalat, oder Paste)

*Salate

- Bohnensalat mit Cherrytomaten
- Koriatiki (griechischer Salat)
Tomaten, Gurken Grünes Blattsalat Feta Citrone Olivenöl
- Rotkohlsalat mit Granatapfel und Pfefferminz

*Hauptgericht

- Keftedes (Hackfleischbällchen, Padates, Gemüse)
 - Kolokithakia-Keftedes (Zucchini-Bällchen) Padates, Gemüse
 - Griechisches Tabouleh
- Mousaka

*Dessert

- Tiramisu,
 - Yogurt mit Honig und kandierten Nüssen
- Mandelplättli Gebäck