

FEIERN UND TAGEN IM RESTAURANT MINAS

WIR BIETEN FÜR JEDEN ANLASS DEN PASSENDEN RAHMEN

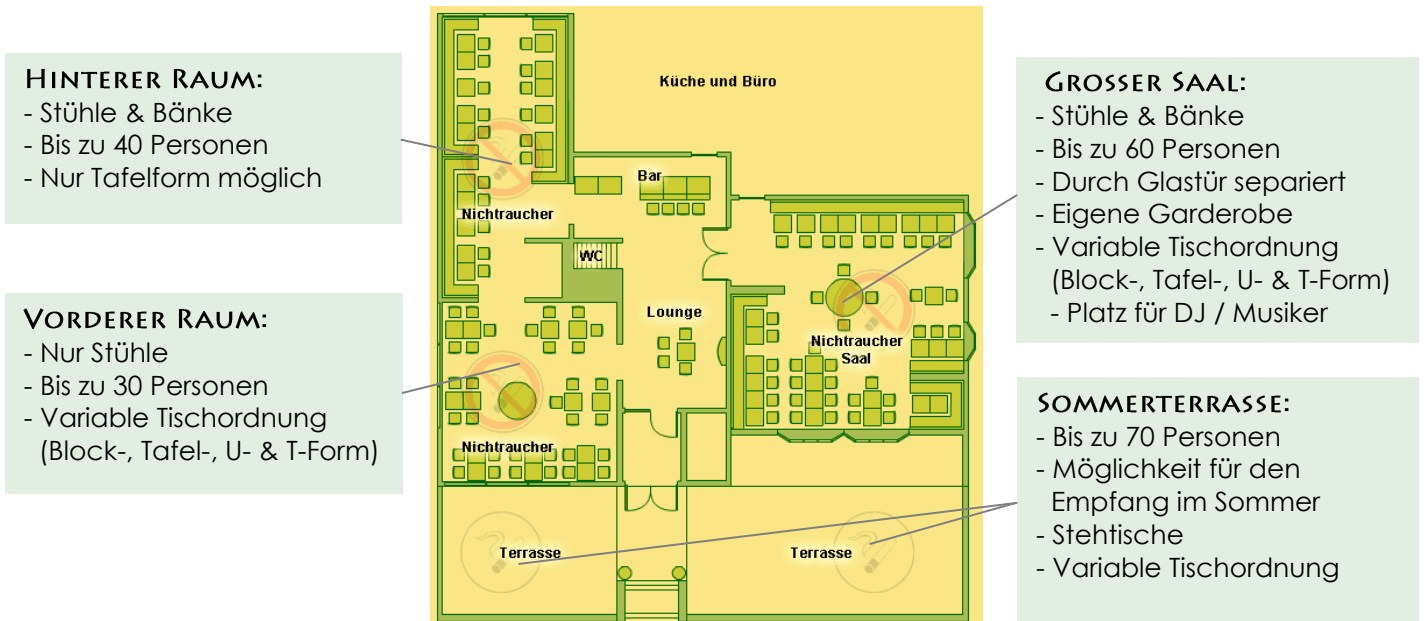
Sie planen eine individuelle Veranstaltung und suchen die richtigen Räumlichkeiten, dazu ein tolles Buffet, Menü oder Essen a la Carte im besonderen Ambiente und einem speziellen Rahmen? Bei jedem Anlass - von der fröhlichen und besonderen Hochzeits- oder Geburtstagsfeier, über das ehrwürdige Jubiläum, bis hin zur geschäftlichen Tagung oder Weihnachtsfeier - sind Sie bei uns genau richtig! Profitieren Sie beim Ausrichten Ihrer Veranstaltung von unserer langjährigen Erfahrung im Veranstaltungsmanagement, unserer individuellen Beratung und unserem flexiblen Raumangebot.

UNSERE RÄUME - WIR SUCHEN UNS DEN PASSENDEN PLATZ FÜR SIE AUS

Folgende Räume stehen Ihnen täglich für Ihre Feier oder Tagung zur Verfügung:

Vorderer Raum; Hinterer Raum; Großer Saal oder Sommerterrasse

Abhängig von der Gästezahl und dem Anlass suchen wir uns gemeinsam den richtigen Raum und die geeignete Sitzordnung für Sie aus. Für Ihre Feier können Sie auch selbstverständlich das gesamte Restaurant reservieren oder beide linken Räume (vorderer und hinterer Raum) zusammen für bis zu 70 Personen.





EIN WENIG ORGANISATORISCHES VORWEG

Die nachfolgenden Empfehlungen umfassen sowohl **Tischbüffets** (Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts werden in die Tischmitte serviert) als auch **konventionelle Büffets** (Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts werden zentral aufgestellt).

Die Tischbüffets gelten für Reservierungen ab **8 Personen**. Die konventionellen Büffets bieten wir ab **25 Personen** an. Sollten Sie sich für ein Büffet entscheiden, berechnen wir für Kinder natürlich nicht den vollen Preis. Die Preisstruktur ist dann wie folgt:

Kinder von 0-6 Jahren: keine Berechnung
Kinder von 6-12 Jahren: halber Büffetpreis
Jugendliche ab 12 Jahren: voller Büffetpreis

Wir benötigen bis zu 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die genaue und verbindliche Gästezahl, da wir die entsprechenden Bestellungen bei unseren Lieferanten aufgeben müssen.

APERITIF, WEINE UND WEITERE GETRÄNKE

Zum Empfang (bei gutem Wetter auch auf unserer Sommerterrasse möglich) empfehlen wir einen Aperitif - wahlweise mit oder ohne „Mezedakia“ (Fingerfood).

Neben den klassischen Getränken mit nichtalkoholischen Erfrischungen und Kaffeekreationen sowie weltbekannten Spirituosen, führen wir zudem prickelnd-frische Biersorten von unterschiedlicher Herbe.

Wir möchten den Geschmack der Weinkenner treffen und stehen deshalb im regelmäßigen Austausch mit renommierten Winzern in Deutschland und Griechenland. Passend zu Ihrem Anlass und entsprechend Ihrer Speisewahl empfehlen wir Ihnen gerne die passenden Weine dazu.

Für die Detailplanung vereinbaren Sie gerne einen persönlichen Termin mit uns.

Sie erreichen uns persönlich in unserem Restaurant oder unter

(040) 278 655 98

sowie per Email an:

info@restaurant-minas.de

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Minas-Team



BÜFFETEMPFEHLUNG

— GRIECHISCH-TRADITIONELL —

KALTE VORSPEISEN

Knoblauch-Joghurtcreme (Zaziki) aus griechischem Joghurt,
Gurken, Knoblauch & Olivenöl

Grüne Oliven aus der Region Kalamatas & Olivenöl aus Kreta

Kretischer Bauernsalat aus „Dakos“, Tomaten, Gurken, Paprika,
Zwiebeln, Kapern und Feta

Griechischer Schafskäse auf Tomatenscheiben,
mit griechischem Olivenöl, Basilikum und Oregano

WARME VORSPEISEN

Gegrillte Zucchini mit Dill und Knoblauch - mit griechischem Balsamico verfeinert

Riesen-Champignons mit Feta und Béchamel-Käse gefüllt - aus dem Ofen

Griechische Bauernwurst mit frischen Zwiebeln und Paprika in der Pfanne gebraten

HAUPTSPEISEN

Lammfleisch-Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, grünen Erbsen und Gartenkräutern

Hausgemachtes Moussaka (Auberginen-Auflauf) aus Auberginen,
Hackfleisch, Kartoffeln und Béchamel-Käse

Gyros vom Drehspieß

Griechische Hackfleischklößchen vom Schwein (Smyrneika-Art) in hausgemachter
Tomaten-Gartenkräutersauce

Beilagen: Tomatenreis mit Erbsen, Pommes Frites und
frisches Gemüse der Saison

NACHSPEISEN

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Griechischer Grießkuchen mit Zuckersirup (Revani)

Hausgemachtes Honig-Gebäck aus Blätterteig,
gefüllt mit gehackten Walnüssen (Baklava)



BÜFFETEMPFEHLUNG

— GRIECHISCH-MEDITERRAN —

KALTE VORSPEISEN

Knoblauch-Joghurtcreme (Zaziki) aus griechischem Joghurt,
Gurken, Knoblauch & Olivenöl

Grüne Oliven aus der Region Kalamatas & Olivenöl aus Kreta

Salat der Saison aus Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Karotten

Griechischer Schafskäse auf Tomatenscheiben,
mit griechischem Olivenöl, Basilikum und Oregano

WARME VORSPEISEN

Seawater-Garnelen in Olivenöl, Oliven, Peperoni & Knoblauch - aus dem Ofen

Champignons mit Olivenöl-Knoblauch in der Pfanne gebratenen

Kleine Hackfrikadellen in hausgemachter Tomaten-Gartenkräutersauce

Hausgemachte Zucchini-Bratlinge aus Zucchini, Zwiebeln,
Dill, Semmelbrösel und Minze

HAUPTSPEISEN

Zartes Fleisch von der Lammhüfte am Spieß gegrillt

Schweinefilet-Medaillons vom Duroc im Speckmantel - auf Dijon-Senfsauce

Gyros vom Drehspieß

Steinbeißerfilet auf hausgemachtem Ratatouille - aus dem Ofen

Beilagen: Tomatenreis mit Erbsen, Rosmarin-Kartoffeln
und frisches Gemüse der Saison

NACHSPEISEN

Hausgemachtes Zitronen-Joghurtmousse auf Erdbeersauce

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

Hausgemachtes Panacotta



TISCH-BÜFFETEMPFEHLUNG

— GRIECHISCH-MEDITERRAN I —

KALTE VORSPEISEN

Zaziki aus griechischem Joghurt, Gurken, Knoblauch & Olivenöl

Auberginencreme aus Auberginen, Mayonnaise Knoblauch, Petersilien & Olivenöl

Taramacreme aus Fischrogen, Olivenöl, Brot, Orangensaft & Soda

Grüne Oliven aus der Region Kalamatas & Olivenöl aus Kreta

Salat der Saison aus Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Karotten

WARME VORSPEISEN

Champignons in einer Speckmantel-Eierhülle frittiert

Schafskäse (überbacken) mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni,
Oregano & Olivenöl - aus dem Ofen

Gegrillte Zucchini mit Dill und Knoblauch - mit griechischem Balsamico verfeinert

HAUPTSPEISEN

Gyros vom Drehspieß

Gegrillte Hackfrikadellen (vom Rind und Schwein) mit Schafskäse gefüllt

Fleisch vom Rind mit Paprikastückchen am Spieß gegrillt

Beilagen: Tomatenreis mit Erbsen, Rosmarin-Kartoffeln
und Pommes Frites

NACHSPEISEN

Griechischer Joghurt mit Honig und Wallnüssen

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

Hausgemachtes Panacotta auf Erdbeersauce



TISCH-BÜFFETEMPFEHLUNG

— GRIECHISCH-MEDITERRAN II —

KALTE VORSPEISEN

Zaziki aus griechischem Joghurt, Gurken, Knoblauch & Olivenöl

Auberginencreme aus Auberginen, Mayonnaise Knoblauch, Petersilien & Olivenöl

Grüne Oliven aus der Region Kalamatas & Olivenöl aus Kreta

Salat der Saison aus Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Karotten

WARME VORSPEISEN

Champignons in einer Speckmantel-Eierhülle frittiert

Schafskäse (überbacken) mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oregano & Olivenöl - aus dem Ofen

Seawater-Garnelen in Olivenöl, Oliven, Peperoni & Knoblauch - aus dem Ofen

HAUPTSPEISEN

Gyros vom Drehspieß

Souvlaki (Fleischstückchen vom Schwein am Spieß) gegrillt

Zartes neuseeländisches Lammhüftsteak gegrillt

Irishes Rumpsteak gegrillt

Beilagen: Tomatenreis mit Erbsen, Rosmarin-Kartoffeln und frischen Gemüse der Saison

NACHSPEISEN

Hausgemachte Panacotta auf Erdbeersauce

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Hausgemachtes Zitronen-Joghurtmousse mit frischen Erdbeeren