

## FEIERN UND TAGEN IM RESTAURANT MINAS

### WIR BIETEN FÜR JEDEN ANLASS DEN PASSENDEN RAHMEN

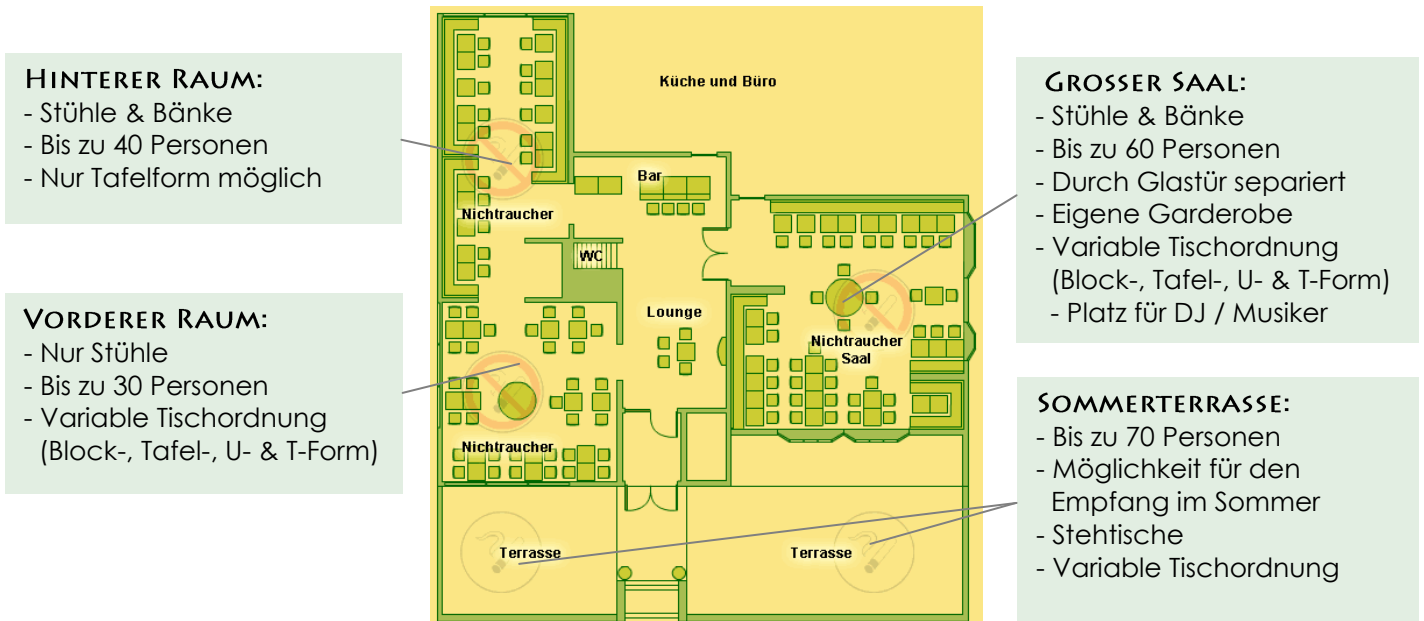
Sie planen eine individuelle Veranstaltung und suchen die richtigen Räumlichkeiten, dazu ein tolles Buffet, Menü oder Essen a la Carte im besonderen Ambiente und einem speziellen Rahmen? Bei jedem Anlass - von der fröhlichen und besonderen Hochzeits- oder Geburtstagsfeier, über das ehrwürdige Jubiläum, 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

Auf den Folgeseiten haben wir Ihnen einige Menüvorschläge zusammengestellt. Die Menüs können für Reservierungen ab 20 Personen bestellt und selbstverständlich nach Ihren Wünschen umgestellt werden. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit ein Menü mit mehreren Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts zu erstellen, woraus sich die Gäste jeweils eine Vorspeise, eine Hauptspeise und ein Dessert aussuchen können. Damit lässt sich der Geschmack jedes einzelnen Gastes noch besser treffen.

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](mailto:info@restaurant-minas.de)**

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Minas-Team



## MENÜEMPFEHLUNG

— GRIECHISCH-MEDITERRAN I —

### KALTE VORSPEISE

FÜR DIE TISCHMITTE - MIT BROT ZUM DIPPEN

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

\*\*\*

Grüne Oliven aus der Region Kalamatas

\*\*\*

Olivenöl aus Kreta

### WARME VORSPEISE

FÜR JEDEN GAST AUF EINEM TELLER

Champignons in einer Speckmantel-Eierhülle frittiert & Knoblauchdip

\*\*\*

Gegrillte Zucchini mit Dill und Knoblauch,  
mit griechischem Balsamico verfeinert

\*\*\*

Griechischer Schafskäse in leichter Mehlpanade in Olivenöl gebraten (Saganaki)

### HAUPTSPEISE

Argentinisches Rumpsteak gegrillt,  
mit saisonalem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

### NACHSPEISE

FÜR JEDEN GAST AUF EINEM TELLER - MIT FRÜCHTEN GARNIERT

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

\*\*\*

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

\*\*\*

Hausgemachtes Zitronen-Joghurtmousse mit Erdbeersauce



## MENÜEMPFEHLUNG

— GRIECHISCH-MEDITERRAN II —

### KALTE VORSPEISE

FÜR DIE TISCHMITTE - MIT BROT ZUM DIPPEN

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

\*\*\*

Grüne Oliven aus der Region Kalamatas

\*\*\*

Olivenöl aus Kreta

### WARME VORSPEISE

FÜR JEDEN GAST AUF EINEM TELLER

Seawater-Garnelen im Speckmantel gegrillt - auf Estragonsauce

\*\*\*

Gegrillte Austernpilze auf geriebenem Ziegenkäse

\*\*\*

Griechischer Schafskäse in leichter Mehlpanade in Olivenöl gebraten (Saganaki)

### SUPPE

SAISONABHÄNGIGE, HAUSGEMACHTE SUPPE ZUM AUSWÄHLEN

Tomatencremesuppe auf einer Sahnehaube

oder

Kartoffelcremesuppe mit Iberico-Speck

oder

Spargelcremesuppe

oder

Zitronen-Hühnersuppe

### HAUPTSPEISE

Neuseeländische Lammfilets gegrillt,  
mit saisonalem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

### NACHSPEISE

FÜR JEDEN GAST AUF EINEM TELLER - MIT FRÜCHTEN GARNIERT

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

\*\*\*

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

\*\*\*

Hausgemachtes Zitronen-Joghurtmousse mit Erdbeersauce



## MENÜEMPFEHLUNG

— GRIECHISCH-MEDITERRAN III —

### KALTE VORSPEISE

FÜR DIE TISCHMITTE - MIT BROT ZUM DIPPEN

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

\*\*\*

Grüne Oliven aus der Region Kalamatas

\*\*\*

Olivenöl aus Kreta

### WARME VORSPEISE

FÜR JEDEN GAST AUF EINEM TELLER

Seawater-Garnelen mit Ouzo-Sahnesauce in der Pfanne gebraten

\*\*\*

Patagonia Calamaretti gegrillt - auf Olivenöl-Knoblauchsauce

\*\*\*

Gegrillte Austernpilze mit geriebenem Ziegenkäse

\*\*\*

Mastelo (Kuhmilch-Käse aus Chios) mit Quittenmarmelade

### SUPPE

SAISONABHÄNGIGE, HAUSGEMACHTE SUPPE ZUM AUSWÄHLEN

Tomatencremesuppe auf einer Sahnehaube

oder

Kartoffelcremesuppe mit Iberico-Speck

oder

Spargelcremesuppe

oder

Zitronen-Hühnersuppe

### HAUPTSPEISE

Neuseeländische Lammfilets und US-amerikanisches Rinderfilet gegrillt,  
mit saisonalem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

### NACHSPEISE

FÜR JEDEN GAST AUF EINEM TELLER - MIT FRÜCHTEN GARNIERT

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

\*\*\*

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

\*\*\*

Hausgemachtes Zitronen-Joghurtmousse mit frischen Erdbeeren

\*\*\*

Hausgemachtes Panacotta mit Erdbeersauce