

Grieks Buffet €30,00 p.p.

Smullen van bekende en minder bekende traditionele Griekse gerechten.



Moussaka

Ovenschotel van lamsgehakt, aubergine, aardappel en bechamelsaus.



Citroenkip

Malse kippendijen in frisse citroensaus met Griekse oregano.



Griekse gamba's

Grote garnalen in knoflook-tomatensaus met verse basilicum.



Briami

Kleurrijke groentenschotel van zoete aardappel, courgette en paprika.



Gyros

Aan het buffet gebakken, met mini pita's, knoflooksaus en pepersaus.



Kritharaki

Griekse pasta met tomaat.



Bijgerechten

Tatziki, Griekse salade, boterbonensalade en kalamata olijven.

Optioneel

- Zwaardvis van de houtskoolbarbecue (alleen op buitenlocatie mogelijk). Meerprijs: €4,00.

Soep, vooraf uitgeserveerd €5,50 p.p.

- Pompoensoep.
- Tomaat-geroosterde paprika soep.

Dessert, uitgeserveerd in feestelijk glaasje €6,00 p.p.

- Licht dessert van luchtige bolletjes yoghurtbavarois met gemarineerde sinaasappel.
- Bougatsa: knapperig fillodeeg gevuld met vanille- custardpudding, geserveerd met kaneelijs en granaatappelsiroop.
- Koffie met Griekse baklava.

Dessertbuffet € 9,50 p.p.

Diverse soorten ijs, bougatsa, kaneelbavarois en vers fruit met granaatappelsiroop.

De prijs van het buffet is inclusief sfeervol gedecoreerde buffettafel in Griekse stijl.

Huur van borden en bestek: Schoon terug €0,50 p.p. Vuil terug €1,50 p.p.

Personeelskosten per uur: Cateringmanager: €39,50,- Kok: 36,- Bediening: €29,50.

Alle prijzen zijn exclusief btw. (eten en non-alcoholische dranken 9%, overig 21%).