

Jeweils eine Option pro Gang. Bitte treffen Sie Ihre Wahl.

Griechisches 3-Gänge-Menü „Olymp“

Vorspeisen

Tzatziki (pikante Joghurtspeise mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern)
Gebackener Fetakäse aus dem Backofen mit Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern
Griechische Fleisch-Gemüse-Suppe mit Rinderfiletspitzen, frischem Gemüse und Kräutern
Kleiner, gemischter Salat

Hauptspeisen

Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes frites
Bifteki (Hackfleisch mit Fetakäse gefüllt) in pikanter Sauce mit Knoblauchkartoffeln
und gemischtem Salat
Suzuki (Mettröllchen mit Käse überbacken) in Metaxasauce, dazu Pommes frites
und Reis mit gemischtem Salat
Schweinesteaks in Metaxasauce und mit Käse überbacken, dazu Pommes frites & Reis
Hähnchenbrustfilet mit Tzatziki, dazu Pommes frites & Reis
Überraschungsteller, auch vegetarisch (Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen)
Sokrates-Pfännchen (Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce) mit Champignons und
Früchten, dazu Kroketten und gemischter Salat

Desserts

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen
Gemischtes Eis mit Sahne
Schokozauber
Früchtebecher

15,13 Euro*

(pro Person bis max. 30 Pax. / Preis zzgl. 19 % MwSt. = 18.- Euro)

Das Essen nehmen Sie im Anschluss an Ihr Event im BergWerk.Berlin in unserem griechischen Restaurant ein.
Bitte bezahlen Sie das vorbestellte Menü und die verzehrten Getränke dann direkt im Restaurant.

Jeweils eine Option pro Gang. Bitte treffen Sie Ihre Wahl.

Italienisches 3-Gänge-Menü „Scalatore“

Vorspeisen

Zuppa di Verdure (Gemüsesuppe)

Crema di Funghi (Champignon Cremesuppe)

Hauptspeisen

Spaghetti Bolognese

Schweinemedallions in Champignon Sahnesauce

Filet von der Seeszunge in eigener Sauce mit Salat

Desserts

Tiramisu

Profiterol

15,13 Euro*

(pro Person bis max. 30 Pax. / *Preis zzgl. 19 % MwSt. = 18.- Euro)