



# RIDERS LOUNGE

Fr., 05.09.14 – Griechischer Abend

„OUZO-Cocktail“ - Aperitif-Einladung

## VORSPEISEN/SUPPE

HUMUS (Kichererbsenpüree) mit Karamel-Zwiebel

TYROKAFTERI (Aufstrich aus Feta, Paprika...)

FASOLADA (Gemüse-Bohnen-Suppe)

Teigtaschen mit HALLOUMI gefüllt

## HAUPTSPEISEN

Griechische FISCHPFANNE

SOUVLAKI (Lamm-Spießchen)

MOUSSAKA (Melanzani-Auflauf)

ZITRONEN-HUHN

GYROS (typisch griechische Fleischzubereitungsart)

DOLMADES (Weinblätter gefüllt mit Oliven-Paste)

FALAFEL (vegetarisch – frittierte Bällchen aus Kichererbsen)

## BEILAGEN:

TZATZIKI

Steak-Pommes

Griechischer Salat

Bratkartoffeln mit Citrus-Balsamico und Feta

## DESSERT

LOUKOUMADES (frittierte Teigbällchen mit Honig)

BAKLAVA (gefüllt mit gehackten Nüssen)

Griechisches Joghurt mit Früchten

Alles reichlich vom BUFFET - ALL YOU CAN EAT € 21,90 p.P.

**Unser nächster kulinarischer Abend: Freitag, 3. Oktober 2014**

**„wild auf WILD“**

GETRÄNKEEMPFEHLUNG: Metaxa 5-Sterne 2 cl € 2,90