

# Eventmeny

Grekiska delikatesser med inspiration från Medelhavet

## TVÅRÄTTERS MENY ~ 295:-/person

Välj två rätter. Du kan välja på varmrätt och förrätt eller efterrätt.

### MEZEDES ~ SMÅRÄTTER

VÄLJ EN AV FÖRRÄTTERNA NEDAN

**SKORDOPSOMO** - Grillade vitlöksbröd med tzatziki.

**TIROPITAKIA** - Friterade fetaostrullar med tzatziki.

**HALLOUMI** - Grillad getost med tzatziki.

**CHORIATIKI** - Grekisk sallad med fetast & kalamataoliver.

**TOMATO SALATA** - Tomat, lök, fetast & olivolja.

**CALAMARES** - Bläckfiskringar (lättpanerade) med husets aioli.

**GARIDES** - Grillade vitlöksmarinerade tigerräkor med tzatziki.

## TRERÄTTERS MENY ~ 349:-/person

Välj en förrätt, en varmrätt & en dessert. Inkl.kaffe.

### PIO ZESTÁ PIÁTA ~ FLER VARMRÄTTER

VÄLJ EN VARMRÄTT & TILLBEHÖR:

Välj mellan ris, bulgur, pommes frites, klyftpotatis eller salladsbädd.

**SOUVLAKI** - Kycklingfilé, fläskfilé, lammfilé, nötfärs lammfärs eller gyros.

**SOLOMOS SOUVLAKI** - Laxfilé souvlaki serveras med grillad citron tzatziki & aioli.

**PIATOLAHANIKO** - Vegetarisk mix med grillad grönsaks-souvlaki, grillad halloumi & vinbladsdolmar. Serveras tzatziki & kikärtsröra.

**VEGAN MIX** - Grillad samt panerad aubergine, zucchini & Falafel. Serveras med kikärtsröra & aubergineröra.

### EPIDORPIA ~ DESSERTER

**COCO KRÉMA** - Kokosglass med rivna kokosbitar, serveras i ett halvt kokosnötskal & med frukter.

**SOKOLATA** - Varm chokladfondant med flytande chokladfyllning serveras med vaniljglass, bär & frukter.

## SÄLLSKAPSMENY ~ 399:-/person

*Bestående av ett 20-tal rätter med bl. a. vegetariska samt veganska rätter (kalla & varma), inkl. grill mix & kaffe.*

*Äter du specialkost eller har allergier? Inga problem, vi har något för alla!*

*Menyn går även att få helt vegetarisk eller vegansk.*

*För dessert och frukter tillkommer 49:-/pers.*

*Vi erbjuder självklart även spännande & anpassade dryckesmenyer.*

Basdekoration ingår, vilket är färgval av duk, blommor & bordsplaceringar samt musikanläggning. Vi kan även erbjuda möjlighet till eget rum. Du kanske har egna idéer? Hör i så fall av dig!