

Bekannte und geschätzte Mezedes als Wochenend-„Delivery“

Von Freitag bis Sonntag
(auch kurzfristige Bestellungen sind willkommen)

Klein ***Fr. 15.00 pro Person***

Pittá – Fladenbrot
Oliven
Tsatzíki – Yoghurt mit Gurken und Knoblauch
Melintsanosaláta - Auberginencreme
Piperiés sxáras - Peperoni gegrillt
Pittá me tirí - Blätterteig mit Käse gefüllt

Gross ***Fr. 25.00 pro Person***

Pittá - Fladenbrot
Oliven
Olivencrème
Tsatzíki – Yoghurt mit Gurken und Knoblauch
Melintsanosaláta - Auberginencreme
Piperiés gemistés – Peperoni mit Käse gefüllt
Pittá me spinachi - Blätterteig mit Spinat gefüllt
Fáva – Kichererbsenmousse
Dolmadákia – Weinblätter mit Reis
Keftedákia – Hackfleischbällchen

Bei Bestellungen ab 6 Personen offerieren wir Ihnen eine Flasche Retsina!

Sie planen einen Anlass?

**Hier finden Sie unsere Vorschläge für Apéros, sowie für private und geschäftliche Events.
Wir beraten Sie gerne und berücksichtigen individuelle Wünsche.**

Apéro (ab 10 Personen)

Einfach Fr. 18.00 pro Person

Pittá – Fladenbrot
Oliven, Olivencrème
Tsatzíki – Yoghurt mit Gurken und Knoblauch
Keftedákia – Hackfleischbällchen
Pittá me tiri – Blätterteigröllchen mit Käse

Beliebt Fr. 26.00 pro Person

Pittá – Fladenbrot
Oliven, Olivencrème
Tsatzíki – Yoghurt mit Gurken und Knoblauch
Keftedákia – Hackfleischbällchen
Pittá – Blätterteigröllchen mit Spinat
Fáva – Kichererbsenmousse
Piperiés – Peperoni mit Käse gefüllt
Dolmádes – Weinblätter mit Reis gefüllt

Reichhaltig Fr. 34.00 pro Person

Pittá – Fladenbrot
Oliven, Olivencrème
Feta – Griechischer Käse
Tsatzíki – Yoghurt mit Gurken und Knoblauch
Melintsanosaláta - Auberginencrème
Fáva - Kichererbsenmousse
Pittá – Blätterteigröllchen mit Käse
Piperiés gemistés – grüne Peperoni mit rassicem Käse gefüllt
Kokkinés Piperiés – rote Peperoni gegrillt
Dolmádes – Weinblätter mit Reis gefüllt
Garídes – Crevetten an leichter Chilisauce

Menuvorschläge

Für Buffets mit Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts (ab 10 Personen)

Einfach und fein Fr. 45.00 pro Person

<i>Vorspeisen</i>	Pittá – Griechisches Fladenbrot Oliven, Fetakäse Xoriatiki – Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven Tsatzíki – Yoghurt mit Gurken und Knoblauch Dolmades – Weinblätter mit Reis gefüllt Fava – Kichererbsenmousse Melintanosaláta – Auberginenmousse Keftedakia – Hackfleischbällchen Tiropita – Blätterteig mit Käse (oder Spinat) gefüllt
<i>Hauptgänge</i>	Paídakia - Lammkoteletten an sämiger Rotweinsauce Kotopoúlo - Poulet mit Kartoffeln an feiner Tomatensauce Briam – Gemüseintopf mit frischen Gewürzen
<i>Desserts</i>	Baklavá – Blätterteig mit Honig und Nüssen Saisonfrüchte

Vielseitig Fr. 55.00 pro Person

<i>Vorspeisen</i>	Pittá – Griechisches Fladenbrot Oliven, Fetakäse Xoriatiki – Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven Pantsaríá – Randensalat mit Knoblauchcrème Tsatzíki – Yoghurt mit Gurken und Knoblauch Pittá – Blätterteigröllchen mit Käse Dolmádes – Weinblätter mit Reis gefüllt Tiropita – Blätterteig mit Käse (oder Spinat) gefüllt Fáva – Kichererbsenmousse Piperiés – Peperoni mit Käse gefüllt Garides – Crevetten mit Ouzo Keftedakia – Hackfleischbällchen Melintanos kai Kolokithakia - Auberginen und Zucchini gegrillt
<i>Hauptgänge</i>	Moschari – Kalbfleischartopf mit Zwiebeln Kounéli – Wildhase mit Kartoffeln und Gemüse im Ofen gegart Moussakás – mit Hackfleisch, Kartoffeln, Auberginen an feiner Bechamelsauce (auch vegi) Artischocken im Ofen
<i>Desserts</i>	Yiaourti - Yoghurt mit Honig Kataífi – Blätterteig mit Honig Saisonfrüchte

Meerfrüchte & Co. Fr. 65.00 pro Person

<i>Vorspeisen</i>	Pittá – Griechisches Fladenbrot Oliven, Fetakäse Xoriatiki – Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven Tsatzíki – Yoghurt mit Gurken und Knoblauch Tiropita – Blätterteig mit Käse (oder Spinat) gefüllt Dolmádes – Weinblätter mit Reis gefüllt Melintsanos kai Kolokithakia - Auberginen und Zucchini gegrillt Taramasalata - Fischrogenmousse
<i>Hauptgänge</i>	Xtapódi – Ganzer Oktopus, mariniert mit Essig und Olivenöl Garídes – Crevetten mit Feta an Tomatensauce Tsipoura-Dorade – Griechischer Fisch (Filet) an Origanosauce Patátes – Ofenkartoffeln Kichererbsen mit frischer Tomatensauce und Zwiebeln Briame – Gemüseintopf mit frischen Gewürzen
<i>Desserts</i>	Yiaoúrta - Yoghurt mit Honig Baklavá – Blätterteig mit Honig und Nüssen Saisonfrüchte

**Wir empfehlen qualitativ hochwertige griechische Weine
aus verschiedenen Gebieten des Peloponnes**

Weisse Weine

Retsina, geharzter Weisswein, trocken der typisch „Griechische“, 7,5 dl	Fr.	16.00
Ionios Muscat of Patras & Chardonnay trocken und bodenständig, 7,5 dl	Fr.	18.00
Fare Mantinia, V.Q.P.R.D. trocken, mit blumigem Geschmack, 7,5 dl	Fr.	25.00
Messinia, Kombination aus Rhoditis, Fileri, Asirtiko und Chardonnay, harmonische Mischung aus Messinia, 7,5 dl	Fr.	28.00
Moschofilero Zacharia Trocken, frisch und sehr aromatisch, 7,5 dl	Fr.	30.00
Muscat aus Patras, Dessertwein, der sich auch bestens zum Apéro eignet, 7,5 dl	Fr.	19.00

Rote Weine

Ionios Cabernet Sauvignon Trocken, reichhaltig und vollmundig, 7,5 dl	Fr.	22.00
Ampelou Fos Red Agiorgitiko-Traube, trockener, reicher Körper, 7,5 dl	Fr.	24.00
Faré Nemea, V.Q.P.R.D. Ausgeglichen und leuchtend, 7,5 dl	Fr.	26.00
Messinia Cabernet Sauvignon, regionaler messinischer Wein, würziges Aroma, samtweicher Geschmack, 7,5 dl	Fr.	32.00
Agioritiko, aus bekannter griechischer Traube voller Körper und aromatischer Charakter, 7,5 dl	Fr.	36.00
Mavrodaphne aus Patras, süsser Rotwein, 12-jährig exzellenter Wein mit besonderem Bouquet (kühl servieren)	Fr.	32.00

Getränke und Spirituosen

Ouzo – fein als Apéro mit Anisgeschmack, 7 dl	Fr.	37.00
Tentoura Kastro, würziger Likör, mit Zimt und Nelke, 7 dl	Fr.	46.00
Tsipouro (Grappa, Raki), 7 dl	Fr.	50.00
Birra – Bier Marathon, 3,3 dl	Fr.	3.00

Unsere Dienstleistungen

Service, Aufräumen

Wir unterstützen Sie bei der Durchführung Ihres Events professionell und diskret.
Für Service, Abwaschen und Aufräumen verrechnen wir Fr. 40.00 pro Stunde und Person.
Dabei kümmern wir uns auch um die Entsorgung.

Materialien

Bei Bedarf liefern wir Geschirr, Besteck und Gläser zu 50 Rappen pro Stück sowie Tischtücher und Stoffservietten zu 4 Franken pro Person.

Transport

Fr. 1.00 pro Km, wenn weiter als 5 Km.

Räume

Wir helfen Ihnen bei der Suche nach geeigneten Räumen für Ihren Anlass.

Offerte

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Offerte zusammen.

Kontakt

Georgios Kalfidis Catering
Wesemlinhöweg 14
6006 Luzern
Tel 041 312 18 85
Nat 079 317 10 76
www.kalfidis.ch
info@kalfidis.ch