




Menu vom 9. bis 13. Oktober

### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Gefüllte Weinblätter 

Grissini mit Rohschinken

Taboulé-Salat 

Pastinakensuppe 

Randenhummus   
mit Avocadowürfeln und Kräutern

### MEZZE HAUPTGÄNGE

Tagliata di Manzo  
( Rindsentrecôte )

Gebratener Halloumi an  
Olivenkräuteröl


Zweifarbige Bratkartoffeln  
Grillgemüse


Menu from 9 to 13 October


### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Stuffed vine leaves 

Grissini with raw ham

Taboule salad 

Parsnip soup 

Beetroot hummus  
with avocado cubes and herbs 

### MEZZE MAIN COURSES

Tagliata di Manzo  
(Beef entrecôte )

Roasted halloumi with  
Olive herb oil

Two-coloured roast potatoes  
Grilled vegetables

Menu vom 16. bis 20. Oktober

### APPETIZER

Gemischte Oliven 

Fetawürfel in Öl mit Kräutern

Antipasti-Grillgemüse 

Kürbissuppe mit Honig und Ingwer

Muhammara   
mit gebackenen Kichererbsen und  
Kräuteröl

### MEZZE HAUPTGÄNGE

Kalbs-Scallopine al limone


Gerösteter Blumenkohl   
Mit Granatapfel

Risoli  
Blattspinat

Your Eventlocation

Menu from 16 to 20 October

### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Mixed olives 

Feta cubes in oil with herbs


Antipasti grilled vegetables 

Pumpkin soup with honey and  
ginger

Muhammara   
with baked chickpeas and herb oil

### MEZZE MAIN COURSES

Veal scallopine al limone

Roasted cauliflower   
With pomegranate

Risoli  
Leaf spinach

 vegan

eldora