



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche



Restaurant Ionios

Mediterrane Küche

Rathausallee 83b

22846 Norderstedt

Tel./Fax (040) 522 44 12

www.ionios.de



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Verehrte Gäste,

*bei einer Veranstaltung ab zehn Personen
möchten wir Sie darum bitten,
dass Sie sich für maximal zwei von unseren Menüs
und die jeweiligen Rot- und Weißweine entscheiden.*

*Selbstverständlich können Sie sich auch aus
mehreren Menüs Ihr „eigenes“ zusammenstellen.*

*Bitte beachten Sie, dass unsere
Büfett-Vorschläge ab 25 Personen gelten.*

*Wir freuen uns, wenn Sie für Ihre Veranstaltung
unser Haus auswählen würden.*

*Sollten Sie spezielle Wünsche oder Anregungen
und Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne unter
der Rufnummer (040) 522 44 12 zur Verfügung
und freuen uns, wenn wir Sie in
unserem Restaurant begrüßen können.*

*Wir werden alles tun, dass Sie angenehme Stunden erleben
und ein zufriedener Stammgast werden.*

Ihr Ionios-Team



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Menüvorschläge

Menü 1

Suppe:

Fruchtige Cremesuppe von Strauchtomaten
mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen

* * *

Hauptgang:

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,
marktfresches Gemüse und Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessert:

Mousse von weißer Schokolade,
Vanillesauce mit Schokogarnitur und Clementinenkompott

21,90 €

Menü 2

Suppe:

Aufgeschäumte Kartoffelcremesuppe mit frischer Petersilie,
Kräuterpesto und geräucherte Lachstreifen

* * *

Hauptgang:

Putenbrustfilet und Schweinefilet mit feiner Cognac-Cremesauce,
Broccoli, Karotten, dazu Kroketten

* * *

Dessert:

Frisch gebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis, Walnuss,
Wildbeersauce, Honigmelonenscheiben

23,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Menü 3

Suppe:

Feine Linsensuppe mit Kallamata Jumbo-Oliven und mildem Balsamicoessig

* * *

Hauptgang:

Gefüllter Lammrücken mit Schafskäse Kräuter provinzial und Cherrytomaten, Büffelmozzarella, grüne Bohnen, Karottenscheiben, dazu französische Schwenkkartoffeln in Olivenöl

* * *

Dessert:

Tartuffo Schoko auf Vanillesauce, Früchtesorbet und Orangenfilet

24,90 €

Menü 4

Suppe:

Mediterrane rote Bohnensuppe mit rot-weißen Zwiebeln, Strauchtomatenwürfel und Parmaschinkenstreifen

* * *

Hauptgang:

Argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill mit gerösteten rot-weißen Zwiebeln und „Cafe de Paris“-Butter, buntes Gemüse und krossen Bratkartoffeln

* * *

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Vanillesauce und lockerem Schokoladenmousse

24,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Menü 5

Suppe:

Aufgeschäumte Selleriesuppe mit Gemüsebrühe und geräucherten Dill-Lachsstreifen

* * *

Hauptgang:

Triologie von Fischfilets, Dorade und Zander vom Lavasteingrill mit „Café de Paris“-Butter, Pestococktail, Rotzunge mit Dill-Zitronen-Sahnesauce, buntes Gemüse, Petersilienkartoffeln

* * *

Dessert:

Crème Brûlée karamellisiert mit braunem Zucker und Cointreau flambiert, Grapefruit und Sorbet

25,90 €

Menü 6

Antipasti:

Gegrillte Champignons gefüllt mit hausgemachter Käsecreme, Cherrytomaten gefüllt mit süß-scharfem Käse, saftige Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Ruccolasalat, Parmesankäse, Scampi à la Olio, gegrillte Zucchini

* * *

Suppe:

Minestrone, klare Gemüsesuppe mit frischem Kräuterpesto

* * *

Hauptgang:

Rehrücken auf Gemüsebett mit verschiedenen Wildpilzen in Kräutersauce, dazu Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

* * *

Dessert:

Tiramisu, Schokoeis auf Vanillesauce, Honigmelonenscheiben

31,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Menü 7

Vorspeise:

Ruccolasalat mit Cherrytomaten, Eisbergsalat, Parmesankäse und drei große Garnelen mit Olivenöl verfeinert und Knoblauch

* * *

Hauptgang:

Triologie Fleisch, Rinderfilet, Schweinefilet und Lammfilet mit frischen Pilzen, verschiedene Kräuterpesto, „Café de Paris“ Butter, frisches Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessert:

Dessert-Variationen, Tartufo Schoko, Tiramisu und Vanilleeis, Honigmelonenscheiben

31,90 €

Menü 8

Begrüßung vom Chefkoch:

Bruschetta,

fein gehackte Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie

Vorspeise:

Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesankäse, Basilikumpesto, feingehackte frische Champignons und rote Zwiebeln

* * *

Hauptgang:

Gegrillte filetierte Dorade vom Lavastein auf Blattspinat, buntes Gemüse und französische Schwenkkartoffeln

* * *

Dessert:

Creme Brulée, karamellisiert mit braunem Zucker und Cointreau flambiert, Vanilleeis, und Orangenfilet

27,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Menü 9

Begrüßung vom Chefkoch:

Bruschetta,
fein gehackte Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie

* * *

Antipasti:

Gegrillte Champignons gefüllt mit hausgemachter Käsecreme,
Cherrytomaten gefüllt mit süß-scharfem Käse, saftige Strauchtomaten
mit Büffelmozzarella, Ruccolasalat, Parmesankäse,
Garnelen à la Olio, gegrillte Zucchini

* * *

Suppe:

Fruchtige Cremesuppe von Strauchtomaten mit frischem Basilikum
und Sahnehäubchen

* * *

Zwischengang:

Meerzungenfilet und Garnelen mit Olivenöl verfeinert,
gewürzt mit Knoblauchzehen, Basilikumpesto und Gemüsestreifen

* * *

Sorbet:

Kiwi-Sorbet, Vanilleeis und Pfefferminz-Garnitur

* * *

Hauptgang:

Französische Barbarie-Ente mit Orangensauce, grünen Bohnen,
Karotten, dazu Krokette

* * *

Dessert:

Frisch gebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis

43,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Menü 10

Vorspeise:

Riesengarnelen vom Lavasteingrill auf Ruccolasalat, Cherrytomaten ,
Parmesankäse, verfeinert mit italienischem Balsamico-Dressig

* * *

Suppe:

Schwimmende Hummersuppe auf Minestrone, Pestobrühe
mit schwarzen Trüffeln (von frisch-lebendem Hummer zubereitet)

* * *

Sorbet:

Eisgekühltes Früchtepüree mit Zitronen-Sorbet
und Pfefferminzgarnitur (im Champagnerglas serviert)

* * *

Hauptgang:

Zartes argentinisches Rinderfilet auf Gemüsebett
mit verschiedenen Pilzen, Barolosauce, dazu französische
Schwenkkartoffeln mit Olivenöl verfeinert

* * *

Dessert:

Kombination von Eis und heiß mit Pistaziengarnitur

47,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Büfettvorschläge

Italienisches Büfett

Suppe:

Tomatencremesuppe

* * *

Antipasti:

verschiedene Pilze in einer raffinierten Sauce zubereitet

gebratene Zucchini in Olivenöl

gegrillte Auberginen mit Kräuterpesto

Kalbsscheiben mit Thunfisch und Kapernsauce

Carpaccio vom Lachs

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Rucolasalat und Cherrytomaten mit Parmesankäse

Prosciutto e Melone

Artischokensalat

verschiedene Paprika in Olivenöl

gebraten mit Basilikumpaste, in Balsamicomessig gelöscht

Gemischter Salat mit verschiedenen Dressing

* * *

Warmes Büfett:

Meerzungenfilet auf Spinat à la Olio

Schweinefilet mit Pilzen in Weißweinsauce

Lammhüfte-Oberschale in Kräuter gelegt, im Dampf zubereitet

* * *

Beilagen:

Risotto, Kaisergemüse, Rosmarinkartoffeln, Fafarelle pikant

Dessert:

Tiramisu, Obstsalat mit Cointreau,

Mascarpone mit Erdbeeren, Panacotta

28,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Gala-Büfett

Suppe:

Minestrone oder nach Wunsch

* * *

Antipasti:

verschiedene Pilze in einer raffinierten Sauce zubereitet

gemischter Salat mit verschiedenen Dressing

gebratene Zucchini in Olivenöl

gegrillte Auberginen mit Kräuterpesto

Oliven und warme Peperoni in Weißwein gelöscht

Antipasta Mare e Monte, Carpaccio vom Lachs

Tzatziki, Käsecreme mit frischen,
scharfen Peperoni und verschiedenen Zutaten

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Rucolasalat und Cherrytomaten mit Parmesankäse

Prosciutto e Melone

verschiedene Paprika in Olivenöl

gebraten mit Basilikumpaste, in Balsamicomessig gelöscht

* * *

Warmes Büfett:

gr. Garnelen ohne Schale „Spezial“, zubereitet a la Mediterran
Meerzungenfilet auf Spinat mit Krabben in Safransauce

Schweinefilet mit Cognacsauce

Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Rahmsauce

* * *

Beilagen:

Risotto, Kaisergemüse, Rosmarinkartoffeln, Penne Arrabiata

* * *

Dessert:

Obstsalat mit Contreau, Tiramisu, Mousso Chocolate,

35,- €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Weinvorschläge

Weiß:

Riesling Robert Weil

Qualitätswein, trocken, Weingut Robert Weil, Rheingau,
spritzig, saftig, feine Frucht

0,75l 20,90 € – 0,2l 6,90 €

* * *

Moschefilero, Kurtaki, trocken, blumig

0,75l 18,90 € – 0,2l 5,90 €

* * *

Gavi di Gavi, trocken, fruchtig

0,75l 20,90 € – 0,2l 6,90 €

Rot:

Moscomavio Tsantali, trocken, angenehm, schöner Abgang

0,75l 18,90 € – 0,2l 5,90 €

* * *

Rapsani Di Olympie, trocken, kräftiges Bukett

0,75l 19,90 € – 0,2l 6,50 €

* * *

Chianti Classico, kräftig, trocken, vollmundig

0,75l 18,90 € – 0,2l 5,90 €