



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,
marktfrisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessert:

Mousse von dunkler Schokolade
und Vanillesauce mit Schokogarnitur

21,90 €

Menü 2

Suppe:

Aufgeschäumte Kartoffelcremesuppe mit frischer Petersilie,
Kräuterpesto und Lachsstreifen

* * *

Hauptgang:

Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet
mit feiner Cognac-Waldpilzcremesauce,
Zucchini, Broccoli, Karotten, dazu Kroketten

* * *

Dessert:

Waldbeerenparfait mit Waldbeerensauce,
Mandel, Kokoschips und Baiser

23,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Menü 3

Suppe:

Feine Linsensuppe mit Kalamata Oliven und mildem Balsamicoessig

* * *

Hauptgang:

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

* * *

Dessert:

Crème Brûlée karamellisiert
mit braunem Zucker und Zitronensorbet

28,90 €

Menü 4

Suppe:

Aufgeschäumte Waldpilzcremesuppe

* * *

Hauptgang:

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

* * *

Dessert:

Tiramisu,
Schokoladenmousse und Vanillesauce

28,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Menü 5

Suppe:

Aufgeschäumte Topinambursuppe
mit Dill-Lachsstreifen

* * *

Hauptgang:

Trilogie von Fischfilets, Dorade, Zander und Lachsfilet
in drei verschiedenen Aufmachungen,
mit Butterkartoffeln und buntem Gemüse

* * *

Dessert:

Crème Brûlée karamellisiert
mit braunem Zucker und Zitronensorbet

32,90 €

Menü 6

Antipasti:

Rucolasalat mit Parmesan und Garnelen, Tomate mit Mozzarella,
gegrillte Zucchini und Aubergine, gebratene Paprikastreifen
und Champignons, dazu Tzatziki

* * *

Suppe:

Minestrone

* * *

Hauptgang:

Rinderfilet auf Waldpilzbett
mit Brokkoli, Zucchini, Karotten und Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessert:

Waldbeerenparfait mit Waldbeerensauce,
Mandel, Kokoschips und Baiser

35,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Menü 7

Begrüßung vom Chefkoch:

Bruschetta

Vorspeise:

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

* * *

Hauptgang:

Filetierte Dorade auf Blattspinat,
buntes Gemüse und Butterkartoffeln

* * *

Dessert:

Crème Brûlée mit Zitronensorbet

29,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Büfettvorschläge

Italienisches Büfett

Suppe:

Tomatencremesuppe

* * *

Antipasti:

gebratene Pilze

gebratene Zucchini

gegrillte Auberginen mit Kräuterpesto

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:

Tilapiafilet auf frischem Blattspinat

Schweinefilet mit Pilzen in leichter Rahmsauce

Lammhüfte in Kräuter gelegt, im Dampf zubereitet

* * *

Beilagen:

Risotto, Kaisergemüse, Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Tiramisu, Obstflammerie

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

gegrillte Zucchini

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

Lachsfilet auf Spinat mit Krabben

Schweinefilet mit Cognacsauce

Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Rahmsauce

* * *

Beilagen:

Risotto, Kaisergemüse, Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessert:

Obstflammerie, Tiramisu, Mousse au Chocolat

35,- €



Restaurant Ionios

Mediterrane Küche



Weinvorschläge

Weiß:

Riesling Robert Weil

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

0,75l 28,90 € - 0,2l 8,90 €

* * *

Regaleali Bianco

gefällig, ausgewogen, weich,

0,75l 22,50 € - 0,2l 5,90 €

* * *

Gavi di Gavi

trocken, fruchtig

0,75l 26,90 € - 0,2l 7,90 €

Rot:

Nero D'Avola

kraftbetont, leuchtet fruchtig, intensiv und vollmundig

0,75l 22,90 € - 0,2l 5,90 €

* * *

Rapsani Di Olympie

trocken, kräftiges Bukett

0,75l 22,90 € - 0,2l 6,50 €

* * *

Montepulciano d'Abruzzo "Fosso Corno"

frisches, feines Bouquet, schmackhaft,
trocken und ausgewogen

0,75l 25,90 € - 0,2l 6,90 €