

Weddings



by
Delfino Blu

Your choices...your memories...
your unforgettable day!



verschiedene vorspeisen

Pilze mit einer Überraschung - Füllung

Zucchini gefüllt mit Hackfleisch & Reis

Gefülltes Ei mit herzhafter Senfsoße

Gefüllte Kartoffel mit Lachs & Orange

Gefüllte kleine Tomaten mit Käsecreme

Gerollter Schinken mit Käsesoße

Geräucherte

Lachsrolle mit Joghurtsoße & Dill

Gefüllte Weinblätter mit Reis & Gewürzen

Fleischklößchen mit aromatischen Gewürzen

Frittierte Zucchini- Krokette

Käsekrokette mit Dill - Aroma

Auberginenkrokette mit verschiedenen Käsesorten

Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch

Fischkrokette



Weddings



Aromatisch gefüllter Blätterteig mit Fetakäse
Blätterteig gefüllt mit Spinat & Fetakäse
"Fleischhappen" umhüllt von Blätterteig
Käse "Saganaki" mit knuspriger Kruste
Herzhafter Wurst umhüllt von Speck
Gegrilltes Gemüse mit Balsamico Dressing
"Ntakos" (kretischer Zwieback) mit Tomaten Fetakäse
Gersten Zwieback mit Fischroggen Salat
Tzatziki
Auberginen Salat
Fischroggen Salat
Rote Bete mit Joghurt & Knoblauch
Frittierte Kalamaris
Frittierte Sardinen
Tintenfisch mariniert mit Essig & Olivenöl
Gegrillte Garnelen mit Zitronensoße

Corfu
Delfino Blu
Boutique Hotel.....

Weddings

Salate

Bauernsalat

mit Fetakäse & aromatischem Olivenöl

Bunter Salat

mit Kohl, Tomaten, Kopfsalat & Balsamico Dressing

Bürgerlicher Salat

mit weißen & roten Kohl, Karotten & Sellerie

Thunfischsalat

mit Kopfsalat, Tomaten, grüne Paprika & Kapern

“Hochzeit Salat“

mit Gemüse, Schinken, Gouda & Mayonnaise

Sommerlicher Salat

mit Kopfsalat, Rucola, Orange, Apfel & Rosinen



Weddings

Kartoffelsalat

mit Speck, saure Gurken & Senfdressing

Nudelsalat

mit Mozzarella-Käse, Pinienkerne & Balsamico Dressing

Spinatsalat

mit getrockneten Tomaten & Chalumikäse (griechischer Käse)

Grüner Salat der Saison

mit Prociutto & sauren Apfel

Rucolasalat mit Kopfsalat

Parmesankäse & Balsamico Dressing

Salat aus gekochtem Gemüse

mit Süßsauer-Soße

Corfu
Delfino Blu
Boutique Hotel.....

Agios Stefanos | 49081 Corfu | Greece | Tel +30 26630 51629

www.delfinoblu.gr | info@delfinoblu.gr



Weddings

Hauptspeise

Hähnchen

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kartoffeln, Senf & Orange

Hähnchen im Ofen Gebacken mit Kartoffeln & Gemüse mit geschmolzener Butter

Hähnchenrolle mit Pflaumen und Eier – Zitronensoße

Hähnchenfilet a la Creme mit Pilzen & Püree aus Karotten

Hähnchenfilet mit grünen Paprikas, Reis & Rosinen

Schwein

Schweinefleischfilet a la Creme mit Pilzen

Schweinefleischfilet mit Orangensoße

Schweinefleischrolle gefüllt mit Käse & Speck

Gebratenes Schweinefleisch mit Karotten & sautierten Kartoffeln

Kleine Schweinekoteletts mit Joghurtsoße



Agios Stefanos | 49081 Corfu | Greece | Tel +30 26630 51629

www.delfinoblu.gr | info@delfinoblu.gr



Rinderfleisch

Rinderfleisch im Tomatensoße mit zweifarbigen Püree

“Sofritto“ Rinderschmorbraten in Knoblauchsoße,
Kartoffeln gebacken im Ofen & Gemüse

“Stifado“ Rinderfleisch mit kleinen Zwiebeln & Gewürzen
Kleine Rinderfilets “Stroganof“ mit Kartoffelpüree & Mandeln

Rinderfilet “Madaira“ mit Kartoffelpüree

Rinderfleischrolle gefüllt mit Käse & Gewürzen

“Mousakas“ mit einer einfachen Tomatensoße

Frikadellen serviert mit Joghurtsoße & Dill

Hackfleischrolle gebacken im Ofen & gefüllt mit Ei,
Kartoffeln & frischen Salat

Lamm

Lamm im Ofen gebacken mit Kartoffeln in Rosmarin

Lammrippchen mit herzhafter Soße & Auberginenpüree

Lamm am Spieß mit knuspriger Kruste & Kartoffeln in Rosmarin



Pasta & Vegetarisches menu

Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchten zubereitet mit Weißwein

Gefüllte Paprikas & Tomaten mit Reis, Rosinen & Pinienkerne

Spaghetti im Ofen gebacken mit Gemüse & einer Käsekruste

Penne "Arabiata" mit Gemüse & einer herzhaften Tomatensoße

Risotto mit frischem Gemüse des Sommers

Fish

Gegrillte Dorade mit frischem Salat & Zitronen – Olivenöl Dressing

Gegrillter Lachs mit Gemüse & geschmolzener Butter & Reis mit Mandeln

Gespießte Meeresfrüchte mit Tomaten "Provencale"

"Sofrito" (Korfiotisches Fischfilet) mit Tomaten & Koriander (griechisches Gewürz)

Seezungenfilet mit Muskat – Zitronen Dressing & Koriander

(griechisches Gewürz)





Desserts

Obstsalat mit Früchten der Saison

Früchte Gelee

“Revani“ Kuchen in einer Form im Ofen gebacken mit Sirup & Eis

Nusskuchen mit Vanille Eis & Erdbeeren – Sirup

Baklava mit Schokoladensoße

Mousse au Chocolat

“Loukoumades“ frittierte, süße Teigbällchen mit Honig & Zimt

Aromatisierter Joghurt mit Zitrone & Pfirsich Kompott

Käsekuchen

Milchpudding

Blätterteig mit einer Pudding Füllung

Pudding mit eingelegten Sauerkirschen



Champagnes

Cava Freixenet "Cordon Negro" Brut, Spain

Prosecco Santa Margherita, Italy

Moet & Chandon Brut Imperial, France

Veuve Clicqout Yellow Label, France

C. H. MUMM

CAIR DEMI & BRUT

FRANCE

Chardonnay Chablis, J. Drouhin, Bordeaux

Chardonnay Pouilly Fuisse, Cote Maconnaise

Syrah E.Guial, Cotes du Rhone

ITALY

Pinot Grigio Santa Margherita, Alto Adige

Chianti Castello Banfi, Chianti Classico, Tuscany

CHILE

Cabernet Sauvignon Anakena, Reserva, Valle de Rapel

Merlot Anakena Reserva, Valle de Rapel

Pinot Noir Casas del Bosque, Valle de Casablanca



wines

- Sauvignon Blanc - **“Antonopoulos”**
- Sauvignon Blanc - **“Vivlia Chora” Estate**
- Chardonnay - **“Gerovassiliou” Estate**
- Chardonnay - **“Lazaridi” Chateau Julia**
- Sauvignon Blanc - **“Magiko Vouno” N. Lazaridi**
- Chardonnay - **“Papaioannou”**
- Syrah - **“Vivlia Chora” Estate**
- Grenache Rouge - **“Xatzimichalis” Rose**
- Merlot - **“Vivlia Chora” Estate**
- Syrah - **“Gerovassiliou” Estate**
- Merlot - **“Efcharis”**
- Cabernet Sauvignon - **“Averof Cellar”**
- Merlot - **“Kir-Gianni Gianakochori”**
- Cabernet Sauvignon & Merlot - **“Amethystos” Lazaridi**
- Cabernet Franc - **“Magiko Vouno” N. Lazaridi**
- Cabernet & Merlot - **“Tselepou” Estate**
- Carafe House Wine**