

Dinner Gala, CEUCO Piraeus, Greece, 2024



1ο πιάτο

Παραδοσιακή Σούπα Τραχανά και συνοδεύεται από καπνιστό πρόβατο σε τραγανή φέτα ψωμιού καλαμποκιού

2ο πιάτο

Άρωμα Ελλάδας με καπνιστή μελιτζάνα, φρέσκια ντομάτα, με χοντρό αλάτι, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, με κρέμα φέτας και αρωματισμένο ελαιόλαδο

3ο πιάτο

Πρασόπιτα με χειροποίητο φύλλο, με γεύση γραβιέρας και συνοδεύεται με αφράτο αρωματισμένο γιαούρτι

4ο πιάτο

Φιλέτο Λαβράκι με τσιγαριαστά χόρτα

5ο πιάτο

Ελληνικά Τυριά (πλατό)

6ο πιάτο

Γαλατόπιτα με γλυκό κουταλιού καρότο

1er plat

Soupe traditionnelle de "Trahana" (pâte brisée 'en mille morceaux' au beurre pour et au lait frais, un peu salée, préparée d'une manière artisanale) accompagnée d'agneau fumé sur une tranche de pain de maïs croustillante

2ème assiette

Saveur de Grèce avec aubergine fumée, tomate fraîche, au gros sel, piment florini (du côté de Florina, au Nord de la Grèce , de notre terroir Macédoine) rôtie, à la crème du fromage féta et huile d'olive aromatisée .

3ème assiette

Prassopitta (feuilletée aux poireaux) avec une feuille - fillo en grec - pâte faite à la main, au goût du gruyère , accompagnée d' un yaourt moelleux bien aromatisé

4ème assiette

Filet de basse aux légumes verts frits

5ème assiette

Fromages grecs (assiette)

6ème assiette

Tarte au lait avec une touche de carottes sucrées

1er plato

Sopa tradicional de trahana y se acompaña de ovejas ahumadas en crujiente (porta > rebanada ή rodaja) de pan de maíz

Segunda placa

Fragancia de Grecia con berenjena ahumada, tomate fresco, sal gruesa, pimienta de florina asada, crema feta y aceite de oliva con sabor

Tercer plato

Pie de hojas hechas a mano con sabor a Gruyere y se acompaña de yogurt con sabor esponjoso

4ta placa

Filete de lubina con verduras salteadas ή fritas (hierbas de cigarrillo)

Quinta placa

Quesos griegos (plato)

Sexta placa

Pastel de bola con (dulce) de zanahoria

1ª placa

Sopa tradicional de trahana e é acompanhada por ovelhas defumadas em fatia crocante de pão de milho

2ª placa

Fragrância da Grécia com berinjala defumada, tomate fresco, sal grosso, pimenta de florim assada, creme de queijo feta e azeite com sabor

3ª placa

Torta de folha feita à mão com sabor de Gruyere e é acompanhado por iogurte com sabor fofo

4ª placa

Filete de baixo com gramíneas

5ª placa

Queijos gregos (prato)

6ª placa

Torta de bola com colher de cenoura

1. fogás

Hagyományos Trahana leves (ezer morzsa tésztával, tisztított vajjal és tejföllel, enyhén sózva, kézműves módon készítve) ropogós kukoricakenyéren egy szelet füstölt bányahússal kíserve.

2. fogás

Görögország ízei füstölt padlizsánnal, friss paradicsommal, nagy szemű sóval, virágborssal (Florinából, észak-Görögországból a makedón tartományból), ízesített olívaolajjal fűszerezett sült feta krémsajt.

3. fogás

Prassopitta (leveles tészta póréhagymával), egy speciális görög tészta kézzel készítve, gruyère sajttal, krémes, ízesített yoghurttal.

4. fogás

Basse hal filé sült zöldségekkel

5. fogás

Görög sajtvogatás

6. fogás

Tejpite egy csöppnyi kandírozott sárgaréppával



Συνεργάτες για το Επίσημο Δείπνο της CEUCO

- **Zeginis Winery** - www.zeginiswinery.com
- **SPIRIT SUPPLIES** - www.spiritsupplies.gr
- **Αραπατζής Ελληνικές Ζύμες** - www.elzymi.gr
- **Σαβράμης & ΣΙΑ.** - www.savramis.gr
- **Λαϊκή Αγορά Αττικής (ΠΟΣΠΛΑ)** www.laikesagores.com
- **Συντεχνία Αρτοποιιών Αθήνας & Περιχώρων** - www.saapp.gr/

Το μενού το επιμελήθηκε ο Αρχιμάγειρας του Προεδρικού Μεγάρου & Αντιπρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Αττικής Ακρόπολις κ. Βασίλης Μπέκας

Μετρ της Δεξίωσης ο κ. Τάκης Κούκος