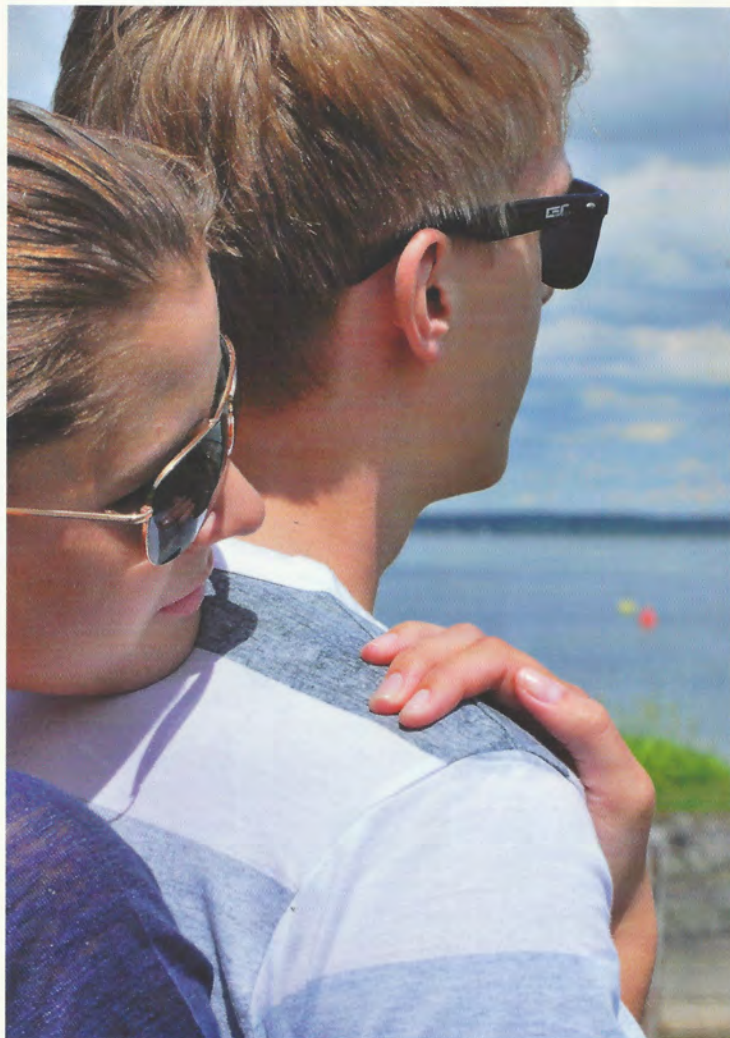


Leut' und Leben

das magazin für bogenhausen und umgebung



Inselfrühling nah und fern • **Imkern** in der Stadt • **Kinderfeste** feiern • **Grillen** mit Stil
Kultur pur im 13. Stadtbezirk • **Im Tempel** der Badefreuden • **Lehel** erleben • **Katzen** in Not



Ostern feiern wie in Griechenland Mit feinsten Köstlichkeiten aus kontrollierter Herkunft

Am 20. April ist es wieder so weit. Petros Zafiriadis und sein Team in der Taverne Nefeli in Berg am Laim laden zu ihrem legendären Fest ein: Ostern wie in Griechenland. Wer weiß, wie die Griechen feiern können, kann sich auch dieses Jahr auf die zauberhafte Feier freuen, die auch für Familien, Senioren und Kinder viele Freuden und Überraschungen birgt. Tagsüber öffnet das feine Restaurant bereits um 12 Uhr seine Pforten. Lamm und Zicklein vom Grill sind im Angebot, erstklassige Steaks, frischer Fisch, aber auch griechische Klassiker wie Gyros und Lammschulter. Dass das Nefeli in München als Edelgriecher gilt, hat nicht nur mit der raffinierten Küche, sondern auch mit der Auswahl der exzellenten Zutaten zu tun: So verwendet Zafiriadis nur das Rindfleisch zertifizierter Pamparinder, das einen Monat abhängt und in seinem Reiferaum den letzten zarten Schmelz bekommt. Lamm und Zicklein wachsen langsam und würdevoll auf den Wiesen von Lesbos und die Fische stammen aus nachhaltiger Fischerei aus der Ägäis. Weingourmet Petros bietet dazu edelste Tropfen von jungen engagierten Winzern wie den erdbeerigen 2009er Naousa-Rosé, tanninschweren Nemea Cabernet Sauvignon-Agioritiko oder würzigen Limnes. Abends dann dimmt das Team das Licht, räumt die Tische weg und die Party startet: Mit Bauchtanz, Show, zerschellenden Tellern und Sirtaki. Yamas!

**TAVERNE NEFELI, Berger Kreuz Str. 26, 81735 München, U-Bahn Michaelibad oder Bus 155 vom Ostbahnhof, Haltestelle Krumbadstraße
Tel. 45 08 02 69, Mo-Sa 17-1 Uhr, Sonn- und Feiertage 11.30-1 Uhr durchgehend geöffnet**