

MENU BUFFET 1

Welcome

Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας προσφέροντας

Αφρώδη οίνο με απαλή γεύση φράουλας

Σπιτική λεμονάδα αρωματισμένη με φύλλα μέντας & φέτες lime

Fruit Punch με γρεναδίνη

Προσφέρονται περαστά στους καλεσμένους σας

Γαλλική μπακέτα σικάλεως με κρέμα λιαστής ντομάτας, αγγουράκι τουρσί & καπνιστό τυρί Μακεδονίας

Ντακάκια με κρέμα ελιάς, τοματίνι, μανούρι & ρίγανη

Βολοβανάκια με mouse φέτας & μαρμελάδα ντομάτας

Δροσερές Σαλάτες

Παραδοσιακή ελληνική με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών & extra παρθένο ελαιόλαδο

Φέτες παντζαριού με τρυφερή ψίχα καρυδιού, κυβάκια πιπεριάς Φλωρίνης, αγγουράκι τουρσί, γιαούρτι πρόβειο, μαγιονέζα, extra παρθένο ελαιόλαδο & μηλόξιδο

Caesar's salad με τρυφερό μαρούλι, iceberg, ψιλοκομμένο τραγανό μπέικον, ξεροψημένα κρουτόν & dressing από μαγιονέζα, σκόρδο & παρμεζάνα

Εξωτική με λαχανικά κήπου, ψιλοκομμένα αποξηραμένα φρούτα & dressing γλυκόξινης

Cheese Platter

Ποικιλία ελληνικών & ευρωπαϊκών τυριών γαρνίρονται με αποξηραμένα φρούτα

(Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας, Μανούρι Ελασσόνας, Blue Cheese, Κασέρι, Emmental, Regato)

Συνοδευτικά

Γιαννιώτικη πρασοτυρόπιτα με φέτα Ηπείρου & χειροποίητο φύλλο

Κρέπες με γέμιση από χοιρινή ωμοπλάτη, κίτρινα τυριά & κρέμα γάλακτος

Μανιτάρι champion με γέμιση Philadelphia & τριμμένο καρύδι

Γαρνιτούρα

Πατάτες φούρνου λεμονάτες με ρίγανη & μουστάρδα

Pasta Station

Πέννες με χοιρινή πανσέτα, Ιταλική σάλτσα καρμπονάρας & παρμεζάνα

MENU BUFFET 1

Rissoti Station

Ριζότο με λαχανικά, φλοίδες παρμεζάνας & λάδι τρούφας

Σπιτικό Μαγειρευτό

Μοσχαράκι γάλακτος Ραγού με κυβάκια μελιτζάνας

ή

Φιλετάκια χοιρινά BBQ με σάλτσα μοσχοφίλερου ή σάλτσα BBQ

Ο Ψήστης ετοιμάζει για τους καλεσμένους σας

Κοτόπουλο φιλέτο μπούτι μαριναρισμένο με μουστάρδα, κρασί & ελαιόλαδο

Μπιφτέκια χειροποίητα μοσχαρίσια με μυρωδικά

Carving Station

Τραγανή Γουρουνοπούλα ψημένη με χοντρό αλάτι & πολύχρωμα πιπέρια
συνοδεύεται με σάλτσα μήλου & μουστάρδα

Η Γωνιά του Φούρναρη

Ποικιλία από brioche πολυτελείας, σικάλεως & καλαμποκιού
Ποικιλία από κριτσίνια

Επιδόρπια

Γαμήλια τούρτα διώροφη με décor φρέσκα λουλούδια

Πάστα οβάλ, με γεύση & σιρόπι επιλογή του πελάτη
(προσφέρονται ατομικά στους καλεσμένους σας)

Επιδόρπια σε πιατέλες

Λουκουμάδες με μέλι, καρύδι & κανέλα

Λουκουμάδες με μερέντα

Φρέσκα φρούτα εποχής

Καροτσάκι παγωτού 3^{ωv} γεύσεων (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα)
συνοδεύεται με χωνάκια & κυπελάκια μπισκότο και σιρόπι σοκολάτα & βύσσινο

MENU BUFFET 1

Bar Ελεύθερης Κατανάλωσης

Νερό εμφιαλωμένο

Αναψυκτικά

Μπύρες

Κρασί λευκό & κόκκινο εμφιαλωμένο επώνυμης μάρκας

Το Menu συμπληρώνουν:

Πλήρης πολυτελής εξοπλισμός

Προσωπικό

(maitre, σερβιτόροι, chef, βοηθητικοί)

Παρασκευή, Κυριακή: 150 άτομα χρεωστικά

Σάββατο: 200 άτομα χρεωστικά

Σε περίπτωση αλλεργίας παρακαλούμε ενημερώστε την εταιρεία πριν την εκδήλωση
Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση χρειαστείτε είμαστε στη διάθεσή σας