

MENU BUFFET 3

Welcome

Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας προσφέροντας

Moscato d'Asti

Kir Royal

Σπιτική λεμονάδα αρωματισμένη με φύλλα μέντας & φέτες lime

Προσφέρονται περαστά στους καλεσμένους σας

Γαρίδα butterfly

Arazzini παναρισμένη κροκέτα ρυζιού με μανιτάρι

Δροσερές Σαλάτες

Πράσινη με φύλλα ρόκας, φρεσκοκομμένο μαρούλι, λιαστή ντομάτα, φλοίδες παρμεζάνας, κόκκους ροδιού & sauce βαλσαμικού

Ισπανική με σπανάκι, iceberg, μανιτάρια, ντοματίνια Σαντορίνης, μανούρι & sauce μελιού

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένο κρεμμύδι

Καρδιές μαρουλιών, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο ψιλοκομμένο, φράουλες & σάλτσα ροδιού

Πανδαισία σαλατικών με προσούτο Ευρυτανίας, τραγανά κρουτόν & σάλτσα εσπεριδοειδών

Special Cheese Platter

Ψημένο χαλούμι πάνω σε στρώση από μανιτάρια pleurotus & φρέσκο λεμόνι

Caprese (mozzarella, ντομάτα, & pesto)

Συνοδευτικά

Quiche Lorraine με φέτα, ντομάτα & βασιλικό

Mini μουσακάς με μπεσαμέλ βουτύρου & parmesan

Λαχανοντολμάδες Παραδοσιακοί με λάδι άνηθου

Γεμιστές πιπεριές Φλωρίνης με γέμιση πλιγούρι, κρεμμυδάκι φρέσκο, μαϊντανό, κύβους ντομάτας & τυρί gouda

Γαρνιτούρα

Πατάτες Baby

Pasta Station

Fusilli με σάλτσα ντομάτας, βασιλικό & gorgonzola

Risotti Station

Κριθαρότο θαλασσινών με bisque караβίδας

MENU BUFFET 3

Carving Station

Μπούτι μοσχαρίσιο γάλακτος με συνοδευτικά σάλτσα BBQ & μουστάρδα

Σπιτικό Μαγειρευτό

Ψαρονέφρι γεμιστό με μανούρι & σάλτσα από φρούτα του δάσους
Αρνί Παραδοσιακό τσιγαριαστό

Ο Ψήστης ετοιμάζει για τους καλεσμένους σας

Κοτόπουλο φιλέτο στήθος με σάλτσα teriyaki
Μini Κεμπάπ Θεσσαλονίκης συνοδεύεται με πιτούλες & γιαουρτλού

Η γωνιά του Φούρναρη

Ποικιλία από brioche πολυτελείας, σικάλεως & καλαμποκιού
Ποικιλία από κριτσίνια

Επιδόρπια

Γαμήλια τούρτα διώροφη με décor φρέσκα λουλούδια

Buffet γλυκών με

Σφηνάκια γλυκών σε διάφορες γεύσεις
(cookies, καραμέλα, φράουλα, ferrero, millefeuille, tiramisu, mousse chocolate, εκμέκ, profiteroles)

Ταρτάκια με φρέσκα φρούτα

Σιροπιαστά Βηρυτού & Γιαννιώτικα

Λουκουμάδες με μέλι, καρύδι & κανέλα

Σιντριβάνι Σοκολάτας

Φρέσκα φρούτα εποχής

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



MENU BUFFET 3

Bar Ελεύθερης Κατανάλωσης

Νερό εμφιαλωμένο

Αναψυκτικά

Μπύρες

Κρασί λευκό & κόκκινο εμφιαλωμένο επώνυμης μάρκας

Το Menu συμπληρώνουν:

Πλήρης πολυτελής εξοπλισμός

Προσωπικό

(maître, σερβιτόροι, chef, βοηθητικοί)

Τιμή:€ το άτομο + Φ.Π.Α.

Για Παρασκευή & Κυριακή: 150 άτομα και άνω χρεωστικά

Για Σάββατο: 200 άτομα και άνω χρεωστικά

Οι τιμές ισχύουν για το έτος 2025

Σε περίπτωση αλλεργίας παρακαλούμε ενημερώστε την εταιρεία πρίν την εκδήλωση

Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνηση χρειαστείτε είμαστε στη διάθεσή σας

Υπεύθυνος Πωλήσεων
Μακρυγιώργος Σπύρος
Κιν.: 6948 082645