

MENU BUFFET 2

Welcome

Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας προσφέροντας

Moscato d'Asti

Sangria με κυβάκια μήλου

Σπιτική λεμονάδα αρωματισμένη με φύλλα μέντας & φέτες lime

Προσφέρονται περαστά στους καλεσμένους σας

Κινέζικες λιχουδιές συνοδεύονται με γλυκόξινη σάλτσα

Τορτίγια σικάλεως με κρέμα αβοκάντο & καπνιστό σολομό

Ταρτάκι αλμυρό με φάβα Σαντορίνης & καραμελωμένο κρεμμύδι

Δροσερές Σαλάτες

Ωμά Λαχανικά με κολοκυθάκι, καρότο, κουνουπίδι, μπρόκολο, πιπεριές πολύχρωμες, φινόκιο & dressing εσπεριδοειδών

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

Λιβανέζικη tabbouleh με πλιγούρι, ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμυδάκι φρέσκο, μαϊντανό, ελαιόλαδο & φυσικό χυμό λεμόνι

Φρεσκοκομμένα φύλλα σπανάκι με κομμάτια πορτοκάλι, κάσιους & γλυκόξινη σάλτσα

Provencal με ραντίτσιο, iceberg, Γαλλική σαλάτα, μπέικον,μανιτάρια & sauce Philadelphia

Cheese Platter

Caprese με mozzarella, τομάτα & λάδι βασιλικού

Πλατώ Αλλαντικών

Ποικιλία αλλαντικών γαρνίρονται με ξηρούς καρπούς

Συνοδευτικά

Μελιτζάνες a la grec με διάφορα τυριά & σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

Quiche Lorraine με ντοματίνια, φέτα Ηπείρου, κίτρινα τυριά & κρέμα παρμεζάνας

Ντολμαδάκια Κασσιώτικα με σάλτσα γιαουρτιού & άνηθο

Γαρνιτούρα

Πατάτες Baby

Ψητά λαχανικά (κολοκυθάκια, πιπεριές Φλωρίνης, baby καρότα) με κρέμα βαλσαμικού

Pasta Station

Fusilli με σάλτσα pesto & κουκουνάρι

MENU BUFFET 2

Rissoti Station

Ριζότο με ρύζι Arborio, φλοίδες παρμεζάνας &μανιτάρι porchini

Carving Station

Γουρουνοπούλα με συνοδευτικά apple sauce, μουστάρδα & λεμονάκια

Σπιτικό Μαγειρευτό

Μοσχαράκι κομμένο καρέ μαγειρεμένο με λιαστή ντομάτα
Αρνάκι σε ρολό γεμιστό με χαλούμι & λαχανικά με σάλτσα εστραγκόν

Ο Ψήστης ετοιμάζει για τους καλεσμένους σας

Κοτόπουλο φιλέτο μπούτι μαριναρισμένο με μουστάρδα, κρασί & ελαιόλαδο
Μπιφτέκια χειροποίητα μοσχαρίσια με μυρωδικά

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 2

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 πριν την εκδήλωση

Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνηση χρειαστείτε είμαστε στη διάθεσή σας

Υπεύθυνος Πωλήσεων

Μακρυγιώργος Σπύρος

Κιν.: 6948 082645