

MENU BUFFET 1

**Welcome**

Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας προσφέροντας

**Αφρώδη οίνο** με απαλή γεύση φράουλας

**Σπιτική λεμονάδα** αρωματισμένη με φύλλα μέντας & φέτες lime

**Sangria** με κυβάκια μήλου

**Προσφέρονται περαστά στους καλεσμένους σας**

**Ταρτάκια** αλμυρά με τυρί Philadelphia και αλλαντικά

**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** δώροφη με décor φρέσκα λουλούδια

**Πάστα οβάλ**, με γεύση & σιρόπι επιλογή του πελάτη

(προσφέρονται ατομικά στους καλεσμένους σας)

**Επιδόρπια σε πιατέλες**

**Πορτοκαλόπιτα**

**Καρυδόπιτα**

**Σαραγλάκια**

**Γιαννιώτικα**

**Φρέσκα φρούτα** εποχής

**Καροτσάκι παγωτού** 3<sup>ων</sup> 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

(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