



BUFFET Νο1

WELCOMING DRINK

Με την είσοδο τους οι καλεσμένοι σας κατά την διάρκεια της αναμονής του ζευγαριού θα μπορούν να απολαύσουν ένα δροσερό welcome drink . Θα προσφέρουμε παγωμένο αφρώδη οίνο

ΜΕ ΤΟ ΠΟΤΟ ΣΑΣ ΕΠΑΝΩ ΣΤΟ ΒΑΡ

Μικρά sticks από λαχανικά με πικάντικα dips

Choux γεμιστά με μους παρμεζάνας

ΣΤΟ BUFFET

Ποικιλία από ψωμάκια διάφορα (πολύσπορο, ολικής, καλαμπόκι , ελιά) μπαγκέτες , χωριάτικο ψωμί, καρβελάκια , πλεξούδες

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πανδαισία λαχανικών με μαρούλι, ρόκα, ραντίτσιο, άισμπεργκ , τρικολόρε πιπεριές σχάρας , παναρισμένο μανούρι και σως Ρεμουλάν

Πράσινη σαλάτα με μαρούλι, ρόκα, κοτόπουλο μαριναρισμένο σε σόγια και μέλι με αρωματικά croutons και flakes παρμεζάνας

Κρητική παξιμαδοσαλάτα με ντοματίνια και ξινομυζήθρα

Πατατοσαλάτα με τραγανό μπέικον και φρέσκο κρεμμυδάκι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πρασόπιτα χωριάτικη με παραδοσιακό φύλλο

Μιλφέιγ μοτσαρέλας με φρέσκια ντομάτα

Κρέπες με ζαμπόν – τυρί και κρέμα

ΖΕΣΤΑ ΜΑΓΕΙΔΕΥΤΑ ΚΑΙ ΣΧΑΡΑΣ

Μοσχάρακι ροστ μπιφ με σάλτσα ψητού

Κοτόπουλο Τεριάκι με πολύχρωμες πιπεριές και σουσάμι

Μίνι μπιφτέκια κεμπάπ συνοδεύονται με ντιπ γιαουρτιού με δυόσμο και πιτούλες

Φιλετάκια χοιρινά στο φούρνο με σάλτσα από κρεμμύδι πέρλα και δαμάσκηνα

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ,

Πατάτες ολόκληρες ψητές με βούτυρο και αρωματικά

Ρύζι βουτύρου με Παρμεζάνα

Πένες με μπέικον και κρέμα

CARVING STATION (ΤΕΜΑΧΙΖΕΤΑΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΕΤΕ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΣΚΕΚΛΗΜΕΝΩΝ ΣΑΣ)

Γουρουνόπουλο ψητό με παραδοσιακό τρόπο

ΠΛΑΤΩ ΤΥΡΙΩΝ

Ποικιλία από κεφαλοτύρι γραβιέρα Κρήτης , παρμεζάνα και καπνιστό Μετσόβου συνοδεύονται με κράκερ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Τούρτα γάμου (Σε σχέδιο & γεύση της επιλογής σας) (A)

Προφιτερόλ σοκολάτας βουνό

Φρούτα εποχής σε μοναδική παρουσίαση

ΠΟΤΟ

Κρασί εμφιαλωμένο λευκό - κόκκινο

Αναψυκτικά

Μπύρα

Εμφιαλωμένο νερό

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

(A) Περιέχει ξηρούς καρπούς ή φράουλες

(V) Vegetarian

(SF) Περιέχει όστρακα

(LF) Χαμηλά λιπαρά

EN ΕΛΛΑΔΙ