

MENU BUFFET 2

Welcome

Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας προσφέροντας
παγωμένο fragolino & bellini

Περαστά

Ποικιλία από Κινέζικες λιχουδιές συνοδεύονται με γλυκόξινη σάλτσα
(spring rolls, Τραγανό πουγκί λαχανικών, samosas)

Σαλάτες

Παραδοσιακή ελληνική με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, κάππαρη & ελιές καλαμών
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
Provençal με ραντίτσιο, iceberg, Γαλλική σαλάτα, μπέικον, μανιτάρια & sauce Philadelphia

Plateau τυριών

Ποικιλία ελληνικών & ευρωπαϊκών τυριών γαρνίρονται με αποξηραμένα φρούτα
(Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας, Μανούρι Ελασσόνας, Blue Cheese, Κασέρι, Mozzarella)

Συνοδευτικά

Μελιτζάνες a la grec με διάφορα τυριά & σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

Quiche Lorraine λαχανικών με μπέικον, κρέμα γάλακτος & τυριά

Μανιτάρι champignon με τυρί Philadelphia

Πατάτες φούρνου με λαδορίγανη & λεμόνι

Σουφλέ μπρόκολο με διάφορα τυριά & κρέμα γάλακτος

Pasta Stand

Πέννες carbonara

Ριζότο με ρύζι Arborio & μανιτάρι porchini

Κρεατικά Μαγειρευτά

Μοσχάρακι κομμένο καρέ με λιαστή ντομάτα

MENU BUFFET 2

Κρεατικά BBQ

Χειροποίητα μπιφτέκια μοσχαρίσια με μυρωδικά
Φιλέτο κοτόπουλο μπούτι μαριναρισμένο με ελαιόλαδο και μουστάρδα

Carving Stand

Γουρουνοπούλα με συνοδευτικά apple sauce, μουστάρδα & λεμονάκια

Η γωνιά του Φούρναρη

Ποικιλία από brioches πολυτελείας, σικάλεως & καλαμποκιού
Καρβέλια χωριάτικα & διάφορα κριτσίνια

Επιδόρπια

Γαμήλια τούρτα με decor αληθινά λουλούδια για να κόψει το ζευγάρι
Ατομικό κομμάτι τούρτας, γεύση επιλογής σας, γαρνίρεται με σιρόπι σοκολάτας

Λουκουμάδες με μέλι & κανέλα

Φρούτα εποχής

Καροτσάκι παγωτού τριών γεύσεων

(βανίλια, σοκολάτα, φράουλα)

Bar Ελεύθερης Κατανάλωσης

Νερό εμφιαλωμένο 1lt

Αναψυκτικά σε γυάλινο μπουκάλι 250ml

Μπύρες 330ml

Κρασί λευκό & κόκκινο 750ml εμφιαλωμένο επώνυμης μάρκας σε φιάλη

Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:

Πλήρης πολυτελής εξοπλισμός

Προσωπικό

(maitre, σερβιτόροι, chef, βοηθητικοί)

Τιμή ανά άτομο: 32€ επιπλέον Φ.Π.Α.

Όριο ατόμων: 150 άτομα για Παρασκευή & Κυριακή

200 άτομα για Σάββατο

Οι τιμές ισχύουν για το έτος 2022

Σε περίπτωση αλλεργίας παρακαλούμε ενημερώστε την εταιρεία πριν την εκδήλωση

Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση χρειαστείτε είμαστε στη διάθεσή σας

Υπεύθυνος Πωλήσεων

Διαμάντης Βασίλης

Κιν.: 6936 187878