

## **MENOU BUFFET No.2**

### **Welcome bar ποτό υποδοχής**

Υποδεχόμαστε τους καλεσμένους σας με αφρώδες οίνο Prosecco ή cocktail Bellini

Sangria με κύβους από φρέσκα φρούτα

Το ποτό υποδοχής οι καλεσμένοι σας μπορούν να το συνοδέψουν με ποικιλία από πιτάκια και κριτσίνια μαζί με μους ελιάς και Μελιτζανοσαλάτα οποία θα υπάρχουν στο bar υποδοχής .

### **περαστά ορεκτικά**

Σουβλάκι με Ντοματίνι και μοτσαρέλα σε ελαφριά σάλτσα πέστο βασιλικού

Καναπέ καπνιστού Σολωμού με αρωματική κρέμα τυριού cream cheese και lame

**Ο μπουφές θα στηθεί σε stand για την καλύτερη εξυπηρέτηση των καλεσμένων σας**

### **Stand πανέρι του φούρναρη**

Διάφορα είδη ψωμιού

Ψωμάκια λευκά , ψωμάκια ολικής αλέσεως , κουλούρα χωριάτικη με κριτσινάκια

### **Stand με φρεσκοκομμένες σαλάτες**

Σαλάτα ρόκας: με flakes παρμεζάνας ,ψητό καπνιστό χοιρινό ,ντοματίνια κρουτόν πάπρικας  
με sauce vinaigrette από μηλόξυδου και μέλι

Σαλάτα Caesars: φρέσκιες καρδιές μαρουλιού, flakes παρμεζάνας, φρεσκοψημένο κοτόπουλο,  
κρουτόν πάπρικας, με απαλό dressing Caesars

Σαλάτα χωριάτικη: με ντομάτα , αγγούρι , πιπεριές πράσινες , καπαροφύλλα  
παξιμάδια και φέτα Καρπενησίου

Σαλάτα πολίτικη: με λάχανο , καρότο , σταφίδες , καρύδια και τρίχρωμες πιπεριές. με sauce vinaigrette

Σαλάτα πανδαισία λαχανικών: πράσινα λαχανικά από φρέσκο μαρούλι lollo rosso, λάχανο άσπρο και  
κόκκινο με ξινόμηλο, και sauce vinaigrette

### **Πλατό τυριών**

Plateau με ποικιλία από εκλεκτά ελληνικά και διεθνή τυριά διακοσμημένα με αποξηραμένα φρούτα

### **Stand με φρεσκοψημένα κρέατα bbq**

Πανσέτα χοιρινή σχάρας μαριναρισμένη με μυρωδικά με sauce μελιού και σόγια

Μοσχάρι νουά τρυφερό φιλεταρισμένο μεμανιτάρια σοταρισμένα σβησμένα σε κόκκινο κρασί και ελαφριά sauce μαδέρα

Μπιφτέκια σχάρας από φρεσκοκομμένο μοσχαρίσιο κιμά με sauce πάπρικας και εστραγκόν

Κοτόπουλο μαριναρισμένο με μουστάρδα και άρωμα λεβάντας

### **Carving stands μια επιλογή σας κόβετε παρουσία καλεσμένων**

Μπούτι χοιρινό ολόκληρο αργοψημένο στο φούρνο μαριναρισμένο με αρωματική μουστάρδα καπνιστή πάπρικα και μαύρη μπύρα σερβίρετε με bbq sauce και beersauce με μπέικον

ή

Παραδοσιακός Γύρος κοτόπουλου .Συνοδεύεται με δροσερές φέτες ντομάτας

ψιλοκομμένο μαρούλι και sauce μαγιονέζας

ή

Παραδοσιακός Γύρος χοιρινός συνοδεύεται με πιτούλες , τζατζίκι , κρεμμύδι

ή

Παραδοσιακή Γουρουνόπουλα σούβλας συνοδεύεται με απαλή sauce μουστάρδας

ή

Παραδοσιακό αρνάκι σούβλας ψημένο στα κάρβουνα

### **Stand με συνοδευτικά**

Πατατούλες Ογκατέν με γραβιέρα

Ψητά Λαχανικά σχάρας με φορμαέλα και ψητά Ντοματίνια

Σπανακόπιτα χειροποίητη με φύλλο χωριάτικο και φέτα Καρπενησίου

Κρέπες special γεμιστές με mousse τυριών και αλλαντικών

### **Stand Pasta - risotto παρουσία καλεσμένων**

Ο chef ετοιμάζει live

Πένες αλά πολίτα με γλυκιά μελιτζάνα και σάλτσα ντομάτας

Φαρφάλες αλά κρεμ μεμανιτάρια και μπέικον

Ριζότο αλά μιλανέζα με ψιλοκομμένα λαχανικά ,σαφράν ,παρμεζάνα και σχοινόπρασο.

### **Επιδόρπιο Μπουφές γλυκών και φρούτων**

Γαμήλια τούρτα παρουσίασης . Προσφέρεται με γαλλικό αφρώδη οίνο  
Ποικιλία από σιροπιαστά μικρά γλυκάκια ,διάφορα μικρά ταρτάκια, κωκάκια κτλ.

### **Παρουσία καλεσμένων σας ετοιμάζουμε**

Λουκουμάδες τραγανοί της στιγμής ζεστοί με μέλι, καρύδια και κανέλα  
Φρέσκα καθαρισμένα φρούτα εποχής

### **Ice cream**

Καροτσάκι παγωτού παραδοσιακό με 3 γεύσεις (σοκολάτα , βανίλια , φράουλα )  
Συνοδεύονται με τρούφα σοκολάτας ,σιρόπια διαφόρων γεύσεων

### **Ποτά**

Σας προσφέρουμε καθ' όλη την διάρκεια της εκδήλωσης σε απεριόριστη ελεύθερη κατανάλωση  
Κρασί εμφιαλωμένο Λεόντειο Νεμέας οиноποιίας Λεκάκη : Λευκό Σαββατιανό, Ροδίτη & Κόκκινο Αγιωργίτικο

Μπύρες Amstel – Αλφα

Επώνυμα αναψυκτικά :Coca cola , light , fanta , sprite, soda ,χυμό πορτοκάλι

Νερό εμφιαλωμένο Αύρα ,Πάγος

## Εξοπλισμός

Τραπέζια buffet και bar με τα λινά τους τραπεζομάντηλα και skirting

Ροτόντες 10 ατόμων με καρέκλες ντυμένες με λευκό κάλυμμα

Πλήρες εξοπλισμός κουζίνας για την ετοιμασία και την παρασκευή των εδεσμάτων

Σερβίτσια: πιάτα πορσελάνινα, ποτήρια κολονάτα, μαχαιροπήρουνα, πετσέτες υφασμάτινες.

Πλήρες σετ εξοπλισμού για ζεστά και κρύα φαγητά.

Ράνερ με διάφορα χρωματιστά υφάσματα επιλογής σας, διακόσμηση τραπεζιών με κεριά αρωματικά

Διακοσμητικά για τους μπουφέδες

Και ότι άλλο χρειαστεί για μια άψογη παρουσίαση.

Βιβλίο ευχών διακοσμημένο με διάφορα κουφέτα, mars mellow και ζαχαρωτά

## Σέρβις προσωπικό

Προσωπικό άκρως επαγγελματικό που θα σας φροντίσει σε όλη την διάρκεια της εκδήλωσης δίνοντας

την αίσθηση της απόλυτης εξυπηρέτησης.

1 σερβιτόρος ανά 25 άτομα, chef, maitre, βοηθητικοί κουζίνας

**Παραμένω στη διάθεσή σας για όποιες απορίες ή διευκρινήσεις θέλετε καθώς και μιας συνάντησής μας για να σας παρουσιάσουμε την δουλειά μας**



**Με εκτίμηση  
Ζαχαράκης Δημήτρης  
Υπεύθυνος εκδηλώσεων  
Τηλ. 210/5752225 & 6947000003**



**Εφαρμόζουμε Σύστημα Διαχείρισης  
Ασφάλειας Τροφίμων  
haccp - iso 22000 - 2005**

