

### **MENΟΥ ΜΠΟΥΦΕΣ B.B.Q No.1**

#### **Welcome bar είσοδος καλεσμένων**

Υποδεχόμαστε τους καλεσμένους σας με δροσερή **Sangria** με κομματάκια από φρέσκα φρούτα & δροσερή σπιτική **λεμονάδα** με θρυμματισμένο πάγο και φυλλαράκι δυόσμου. Με το ποτό υποδοχής οι καλεσμένοι σας μπορούν να το συνοδέψουν με φρέσκα ψιλοκομμένα λαχανικά(αγγούρι-καρότο-πιπεριές πολύχρωμες με sauce) τα οποία θα υπάρχουν στο bar υποδοχής .

Οι σερβιτόροι μας μέχρι να ανοίξει ο μπουφές θα προσφέρουν περαστά Ταρταλέτες με τυριά και αλλαντικά , Μπουρεκάκια μελιτζάνας, Μπρουσκέτες με σολομό καπνιστό

#### **Stand πανέρι του φούρναρη**

Διάφορα είδη ψωμιού

Ψωμάκια λευκά & ψωμάκια ολικής αλέσεως

#### **Stand με φρεσκοκομμένες σαλάτες**

Σαλάτα ελληνική: ντομάτα, κρίθινες μπουκιές και ξυνομυζήθρα Κρήτης συνοδεύεται από έχτρα παρθένο ελαιόλαδο

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

Σαλάτα Caesars: καρδιές μαρουλιού, flakes παρμεζάνας, φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν κλασική dressing του καίσαρα

Σαλάτα ρόκα: ψιλοκομμένα φύλλα άγριας ρόκας, λιαστή ντομάτα, κρουτόν, καρύδια, φλοίδες παρμεζάνας συνοδεύεται με sauce vinaigrette balsamic

### **Πλατό τυριών**

Plateau με ποικιλία τυριών, συνοδεύονται από crackers, κριτσίνια, αποξηραμένα φρούτα & σταφύλια

### **Stand με φρεσκοψημένα κρέατα**

Κεμπάπ πολίτικο με σως γιαουρτιού

Λουκάνικο χωριάτικο σχάρας με σως μουστάρδας Dijon

Γουρουνόπουλο σούβλας συνοδεύετε με sauce μουστάρδας

Φιλετάκια από μπουτάκια κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένα με ελαφριά σάλτσα μουστάρδας Dijon

### **Carving station**

(κόβεται παρουσία των καλεσμένων σας)

Παραδοσιακός γύρος χοιρινός που συνοδεύεται από τομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι & πιτούλες στη σχάρα

### **Stand με συνοδευτικά**

Πατάτες φούρνου gratine με τυριά και μπέικον

Ρύζι basmati βουτύρου με σαφράν και λαχανικά

Μελιτζάνα με μοτσαρέλα σε σάλτσα ντομάτας

### **Stand Pasta**

Ο chef ετοιμάζει παρουσία των καλεσμένων σας

Πένες με πέστο βασιλικού

Τορτελινια γεμιστά με τυρί, κρέμα γάλακτος και σάλτσα δυόσμου

### **Stand με Ορεκτικά**

Μπουρεκάκια τραγανά μελιτζάνας

Κολοκυθοκεφτέδες χωριάτικη με τυρί

## **Επιδόρπιο**

Γαμήλια τούρτα παρουσίασης σε σχέδιο και γεύση της αρεσκείας σας

Προσφέρεται με γαλλικό αφρώδη οίνο

Ατομική πάστα για τους καλεσμένους με γεύση της επιλογής σας.

Λουκουμάδες τραγανοί της στιγμής ζεστή με μέλι, καρύδια και κανέλα

## **Φρούτα εποχής**

Φρέσκα καθαρισμένα φρούτα εποχής σερβίρονται σε πιατέλα

## **Κάβα Ποτά**

Σας προσφέρουμε καθ' όλη την διάρκεια της εκδήλωσης σε απεριόριστη ελεύθερη κατανάλωση

Κρασί εμφιαλωμένο Λεόντειο Νεμέας οινοποιίας Λεκάκη: λευκό σαββατιανό με ροδίτη & κόκκινο αγιωργίτικο

Μπύρες Amstel μπουκάλι ή draft βαρέλι

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

Νερό εμφιαλωμένο Αύρα , Πάγο

## **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 γυάλες με χρωματιστό νερό και φρούτα.

Και ότι άλλο χρειαστεί για μια άψογη παρουσίαση.

Βιβλίο ευχών διακοσμημένο με διάφορα κουφέτα , mars mellow και ζαχαρωτά

## Σέρβις προσωπικό

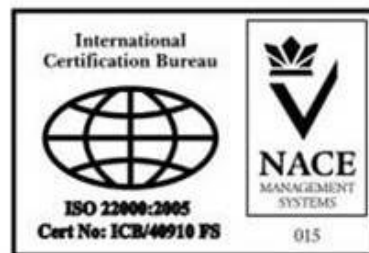
Προσωπικό άκρως επαγγελματικό που θα σας φροντίσει σε όλη την διάρκεια της εκδήλωσης  
δίνοντας την αίσθηση της απόλυτης εξυπηρέτησης.

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

*Παραμένω στη διάθεσή σας*



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



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

Γραφεία - Έκθεση: Παπαρηγοπούλου & Οιδίποδος 19, Περιστέρι  
T.K: 135 61 \_ T: 210 5752225 \_ K: 6947000003  
E: info@zacharakiscatering.gr \_ zacharakiscatering@gmail.com

