

MENOU BUFFET No.1

Welcome bar ποτό υποδοχής

Υποδεχόμαστε τους καλεσμένους σας με *Moschato d'asti*

Δροσερή παραδοσιακή βυσσινάδα ή σπιτική λεμονάδα από φρεσκοστημένα λεμόνια και φυλλαράκι
δυόσμου

Με το ποτό υποδοχής οι καλεσμένοι σας μπορούν να το συνοδέψουν με φρέσκα ψιλοκομμένα λαχανικά
τα οποία θα υπάρχουν στο bar υποδοχής .

περαστά φρεσκοτηγανισμένα ορεκτικά

Spring rolls λαχανικών με γλυκόξινη sauce

τραγανά μπουρεκάκια μελιτζάνας με αρωματική sauce γιαουρτιού.

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 Κρητική: ντομάτα , μαριναρισμένα τραγανά κρουτόν σε λαδορίγανη, φρεσκοτριμμένη μυζήθρα
Χανίων ,με αρωματικό ελαιόλαδο Κρήτης

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

Πράσινη εποχής : σύκο βρασμένο σε γλυκό κρασί τριμμένη γραβιέρα και ντοματίνια με vinaigrette από
παλαιωμένο βαλσάμικο

Σαλάτα Ταμπουλέ: αγγουράκι , ντομάτα , δυόσμο ,μαϊντανό και ξεροψημένες αραβικές πιτούλες

Μακαρονοσαλάτα: βίδες πολύχρωμες μαϊντανό, καλαμπόκι, αρωματικά βότανα και sauce lime

Πλατό τυριών

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

Stand με φρεσκοψημένα κρέατα bbq

Μπριζολάκια χοιρινά σχάρας μαριναρισμένα σε γλυκιά πάπρικα με bbq sauce
Φιλέτο κοτόπουλο μπούτι σχάρας αρωματισμένο με μουστάρδα Dijon και φρέσκα μυρωδικά
Μπιφτέκια σχάρας από φρεσκοκομμένο μοσχαρίσιο κιμά με τριμμένη γραβιέρα και sauce λαδολέμονο
Λουκάνικο χωριάτικο με πράσο με πολύχρωμες πιπεριές και σάλτσα ντομάτας

Carving stands κόβετε παρουσία καλεσμένων

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

Stand Pasta - risotto παρουσία καλεσμένων

Ο chef ετοιμάζει live

Πένες amatritsiana με μπέικον , πράσο , ντοματίνια

Σκιουφικτά ή cavateli με γαλοπούλα φουαντρέ και γλυκές κόκκινες πιπεριές με ελαφριά σάλτσα
μουστάρδας

Ριζότο με ποικιλίαμανιταριών φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα , φρέσκο δεντρολίβανο , και λάδι τρούφας

Stand με συνοδευτικά

Πατατούλες νέας σοδιάς με χοντρό αλάτι ,φρέσκο θυμάρι , και μουστάρδα
Μελιτζάνες φούρνου με κονφί ντομάτας ,θυμάρι , με κρούστα από φέτα Καρπενησίου
Τυρόπιτα χειροποίητη με φύλλο χωριάτικο με βαρελίσια φέτα Καρπενησίου και δυόσμο

Επιδόρπιο μπουφές γλυκών και φρούτων

Γαμήλια τούρτα παρουσίασης .Προσφέρεται με γαλλικό αφρώδη οίνο
Παστάκια με διάφορες γεύσεις ,διάφορα σφηνάκια , κοκάκια , ταρτάκια φρούτων

Παρουσία καλεσμένων σας ετοιμάζουμε

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

Ποτά

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

Μπύρες Amstel – Αλφα - Νερό εμφιαλωμένο Αύρα ,Πάγος

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

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 μπουφέςδες

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**

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

