

MENOU BUFFET No.3

Welcome bar ποτό υποδοχής

Υποδεχόμαστε τους καλεσμένους σας με Cocktail σαμπάνιας Kir royal με cream de cassis

Παγωμένο Fruit ranch με φρέσκα φρούτα του δάσους

Το ποτό υποδοχής οι καλεσμένοι σας μπορούν να το συνοδέψουν με

Κεφάλι παρμεζάνας σκαμμένη σε βραχάκια με κριθαρομπουκιές

Περαστά ορεκτικά

ποικιλία από σφηνάκια γαρίδας, καναπεδάκια σε μαύρο ψωμάκι με καπνιστό σολομό και πιπτάκια

κριτσίνια σε αρωματική κρέμα τυριού

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 Caesars: φρέσκιες καρδιάς μαρουλιού, flakes παρμεζάνας, φρεσκοψημένο κοτόπουλο,

κρουτόν πάπρικας, με απαλό dressing Caesars

Σαλάτα Μεσογειακή: με φύλλα σαλάτας, ρόκα, τριμμένη μοτσαρέλα, ξινόμηλο, καρύδι, κουκουνάρι, ξανθή σταφίδα και sauce balsamic

Σαλάτα Ζαχαράκης : με σπανάκι, κρουτόν ,προσούτο Ευρυτανίας ,καρότο ,καλαμπόκι με sauce balsamic

Πατατοσαλάτα: με μαϊντανό ,κρεμμυδάκι φρέσκο ,τραγανό μπέικον και sauce μουστάρδας

Σαλάτα Caprese: με φρέσκια μοτσαρέλα buffalo ντοματούλες Κρήτης και πέστο βασιλικού.

Πλατό τυριών

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

Stand με φρεσκοψημένα κρέατα bbq και μαγειρευτά

Αρνάκι κατσαρόλας με φρέσκο αρωματισμένο δεντρολίβανο

Κοτόπουλο μπούτι σχάρας με μέλι και σουσάμι με bbq sauce

Μοσχαρίσιο χτένι σιγοβρασμένο σε μαυροδάφνη με ποικιλία μανιταριών και λαχανικά ατμού

Ψαρονέφρι γεμιστό με δαμάσκηνα με μανιτάρια σοτέ σβησμένα σε λευκό κρασί με sauce μαδέρα

Ανατολίτικο κεμπάπ σχάρας με πιτούλες με bbq sauce

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 beersauce και 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 baby σε χοντρό αλάτι με φρέσκα μυρωδικά θυμάρι και μουστάρδα

Μελιτζάνες φούρνου με κονφί ντομάτας ,θυμάρι φρέσκο και κρούστα από φέτα Καρπενησίου

Κίς λωρέν με καπνιστό χοιρινό και μους τυριών

Ψητά λαχανικά σχάρας με sauce balsamic

Παραδοσιακή τυρόπιτα με τραγανό χωριάτικο φύλλο και φέτα Καρπενησίου

Stand Pasta - risotto παρουσία καλεσμένων

Ο chef ετοιμάζει live

Ριζότο με σπαράγγια φρεσκοστημένο λεμόνι και παρμεζάνα

Σκιουφικά με σάλτσαμανιταριών και καπνιστού χοιρινού με ελαφριά κρέμα γάλακτος

αρωματισμένη με μουστάρδα

Πένες με σάλτσα Αματρισιάνα

Επιδόρπιο Μπουφές γλυκών και φρούτων

Γαμήλια τούρτα παρουσίασης διακοσμημένη ,προσφέρεται με γαλλικό αφρώδη οίνο

Τούρτες σε διάφορες γεύσεις

Φρέσκα καθαρισμένα φρούτα εποχής

Παρουσία καλεσμένων σας ετοιμάζουμε

Λουκουμάδες τραγανό της στιγμής ζεστό με μέλι, καρύδια και κανέλα

Προφιτερόλ με βελγική σοκολάτα callebaut

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 οινοποιίας Λεκάκη : Λευκό Σαββατιανό, Ροδίτη & Κόκκινο Αγιωργίτικο

Μπίρες 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**

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

