

MENΟΥ ΜΠΟΥΦΕ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ

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 η καλεσμένη σας μπορούν να το συνοδεύουν με φρέσκα ψιλοκομμένα λαχανικά (αγγούρι-καρότο-πιπεριές πολύχρωμες με sauce) τα οποία θα υπάρχουν στο bar υποδοχής .

Η 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 Iollo rosso, λάχανο άσπρο και κόκκινο 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

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

Μπιφτεκάκια σχάρας από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά bbq sauce

Λουκάνικο χωριάτικο με πράσο , πολύχρωμες πιπεριές και σάλτσα ντομάτας

Χοιρινά μπριζολάκια από λαιμό σχάρας μαριναρισμένα με Wooster sauce

Stand με συνοδευτικά

Μελιτζάνα σάλτσα ντομάτας & Φέτα *ala greca*

Ρύζι *parboiled* με διάφορα λαχανικά και πολύχρωμες πιπεριές, *oriental*

Πατάτες φούρνου αρωματικές με μουστάρδα και λεμόνι

Stand Pasta

Ο Chef Ετοιμάζει παρουσία των καλεσμένων σας

Βίδες τρικολόρε με ζαμπόν τυρί κρέμα γάλακτος

Πένες με πέστο βασιλικού

Stand με Ορεκτικά

Τυρόπιτα ταψιού με τραγανό φύλλο χωριάτικο

Κρεπάκι *special* γεμιστό με *mousse* τυριών και αλλαντικών

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,κανέλα

ή

Με σοκολάτα

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, Ροδίτη & Κόκκινο Αγιωργίτικο

Μπύρες *Amstel* – άλφα μπουκάλι

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 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

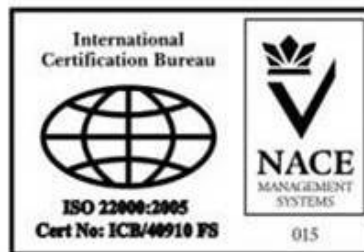
Προσωπικό άκρως επαγγελματικό που θα σας φροντίσει σε όλη την διάρκεια της εκδήλωσης δίνοντας την αίσθηση της απόλυτης εξυπηρέτησης.

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**

