

COCTAIL MENU No2

Ζεστές επιλογές

Τυροπιτάκια με τραγανό φύλλο χωριάτικο

Φλογέρες τραγανές με ζαμπόν τυρί

Μίνι σουβλάκι χοιρινό με wooster sauce

Μίνι σουβλάκι κοτόπουλο με sauce μουστάρδας

Μπιφτεκάκια σχάρας από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά με bbq sauce

Μίνι Πιπτάκια καλαμποκιού

Κρύες επιλογές

Σαλάτα πανδαισία λαχανικών: πράσινα λαχανικά από φρέσκο μαρούλι lollo rosso

λάχανο άσπρο και κόκκινο με ξινόμηλο, και sauce vinaigrette

Σαλάτα Caesars: καρδιές μαρουλιού, flakes παρμεζάνας, φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν

κλασική dressing του καίσαρα

Τορτίγια με ζαμπόν τυρί με sauce μαγιονέζας

Μπρουσκέτες με κατίκι Δομοκού και λιαστή ντομάτα

Επιδόρπιο

Ταρτάκια με διάφορα φρέσκα φρούτα εποχής

Μίνι μιλφειγ με παραδοσιακή κρέμα σε τραγανό φύλλο σφολιάτας

Υστ. Στο μενού μπορείτε να κάνετε ότι τροποποιήσεις ή αλλαγές θέλετε.

Κάβα Ποτά

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

Κρασί εμφιαλωμένο Λεόντειο Νεμέας οινοποιίας Λεκάκη : Λευκό Σαββατιανό, Ροδίτη & Κόκκινο Αγιωργίτικο

Μπύρες Amstel μπουκάλι ή Άλφα

Επώνυμα Αναψυκτικά: Coca Cola, Light, Fanta, Sprite, Σόδα, Χυμό Πορτοκάλι

Νερό εμφιαλωμένο Αύρα, Πάγος

Δροσερή Σπιτική Λεμονάδα με θρυμματισμένο πάγο και φυλλαράκι δυόσμου.

Εξοπλισμός

Τραπέζια buffet, bar, cocktail με τα λινά τους τραπεζομάντηλα και skirting

Σερβίτσια: Πιάτα πορσελάνινα, ποτήρια κολονάτα, μαχαιροπήρουνα, χαρτοπετσέτες

Πλήρες σερβιτόριο για ζεστά και κρύα φαγητά.

Ράνερ με χρωματιστά υφάσματα επιλογής σας και διακόσμηση τραπεζιών με κεριά αρωματικά.

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

