

**MENΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΟ Νο.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 .

Το ποτό υποδοχής η καλεσμένη σας μπορούν να το συνοδεύουν με φρέσκα φιλοκομμένα 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

**Πανέρι του φούρναρη**

Διάφορα είδη ψωμιού

ψωμάκια λευκά & ψωμάκια ολικής αλέσεως

**Πρώτο πιάτο ατομικό**

Πιροσκή λουκάνικο, τυρόπιτα χωριάτικη, κίς λωρέν, κολοκυθοκεφτέδες, κρεπτάκι με αλλαντικά και τυριά, σουφλέ με τυριά και αλλαντικά

**Σαλάτες σε κάθε τραπέζι**

Σαλάτα ελληνική: ντομάτα, κρίθινες μπουκιές και ξυνομυζήθρα Κρήτης

συνοδεύεται από έχτρα παρθένο ελαιόλαδο

Σαλάτα πανδαισία λαχανικών: πράσινα λαχανικά φρέσκο μαρούλι lollo rosso

λάχανο άσπρο και κόκκινο με ξινόμηλο, και sauce vinaigrette

**Πιατέλα τυριών σε κάθε τραπέζι**

Platen από εκλεκτά Ελληνικά και ευρωπαϊκά τυριά γραβιέρα, μανούρι, φέτα, Γκούντα, ενταμ.

### Κυρίως πιάτο ατομικό

Μοσχαράκι με αρωματικά βότανα και μπαχαρικά

### Συνοδευτικά

Πατατούλες φούρνου κυδωνάτες με ρίγανη και θυμάρι  
Ρύζι *parboiled* με διάφορα λαχανικά και πολύχρωμες πιπεριές, *oriental*

### 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 ζεστοί με μέλι, καρύδια και 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 κατανάλωση  
Κρασί εμφιαλωμένο Λεόντειο Νεμέας οινοποιίας Λεκάκη: λευκό σαββατιανό με ροδίτη & κόκκινο αγιωργίτικο  
Μπύρες Amstel μπουκάλι ή Άλφα  
Επώνυμα αναψυκτικά :Coca cola , light , fanta , sprite, soda ,χυμό πορτοκάλι  
Νερό εμφιαλωμένο Αύρα , Πάγος

### Εξοπλισμός

Τραπέζια *buffet* και *bar* με τα τραπεζομάντηλα και *skirting*  
Ροτόντες 10 ατόμων με καρέκλες ντυμένες με λευκό κάλυμμα  
Πλήρης εξοπλισμός κουζίνας για την ετοιμασία και την παρασκευή των εδεσμάτων  
Σερβίτσια : πιάτα πορσελάνινα , ποτήρια κολονάτα , μαχαιροπήρουνα, πετσέτες υφασμάτινες.

Πλήρης σετ εξοπλισμού για ζεστά και κρύα φαγητά.

Ράνερ με διάφορα χρωματιστά υφάσματα επιλογής σας ,διακόσμηση τραπεζιών με κεριά αρωματικά

Διακοσμητικά για τους μπουφές γυάλες με χρωματιστό νερό και φρούτα.

Και ότι άλλο χρειαστεί για μια άψογη παρουσίαση.

Τραπέζι με το βιβλίο ευχών διακοσμημένο με διάφορα κουφέτα , *mars mellow* και ζαχαρωτά

## Σέρβις προσωπικό

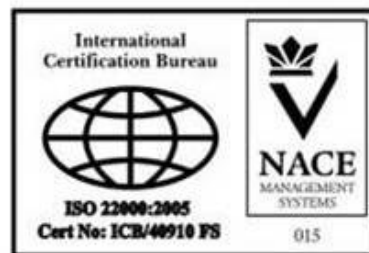
Προσωπικό άκρως επαγγελματικό που θα σας φροντίσει σε όλη την διάρκεια της εκδήλωσης  
δίνοντας την αίσθηση της απόλυτης εξυπηρέτησης.

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

