

## **MENΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΟ Νο. 2**

### **Welcome bar είσοδος καλεσμένων**

Υποδεχόμαστε τους καλεσμένους σας με Cocktail σαμπάνιας  
Moschato d'asti με λικέρ & Δροσερή παραδοσιακή βυσσινάδα.

Με το ποτό υποδοχής οι καλεσμένοι σας μπορούν να το συνοδέψουν με φρέσκα ψιλοκομμένα  
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**

Σουφλέ με τέσσερα είδη τυριών

### **Σαλάτες σε κάθε τραπέζι**

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

### **Πιατέλα τυριών σε κάθε τραπέζι**

Ποικιλία από εκλεκτά ελληνικά και ευρωπαϊκά τυριά γραβιέρα,μανούρι,φέτα,γκούντα,ένταμ.

### **Κυρίως πιάτο ατομικό**

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

**&**

χοιρινά μπριζολάκια από λαιμό σχάρας μαριναρισμένα με wooster σως

**&**

Αρνάκι σούβλας σε πιατέλα στο κέντρο του τραπεζιού

### **Συνοδευτικά**

Πατάτες Φούρνου με Φρέσκο Βούτυρο, Λεμόνι & Ρίγανη

Ριζότο με μανιτάρια porcini και τριμμένη παρμεζάνα

### **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 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 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 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**

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

