

MENOU BUFFET B.B.Q No.2

Welcome bar είσοδος καλεσμένων

Υποδεχόμαστε τους καλεσμένους σας με **Fruit punch** χωρίς αλκοόλ

με κομματάκια από φρέσκα φρούτα & δροσερή σπιτική Παραδοσιακή **βουσσινάδα**

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 .

Μέχρι να ανοίξει ο μπουφές μας η σερβιτόροι μας θα προσφέρουν περαστά: Ταρταλέτες με τυριά και αλλαντικά, Μπουρεκάκια τραγανά μελιτζάνας,

Τραγανά ντοματίνια cherry με μοτσαρέλα και βασιλικό

Stand πανέρι του φούρναρη

Διάφορα είδη ψωμιού

Ψωμάκια λευκά & ψωμάκια ολικής αλέσεως

Stand με φρεσκοκομμένες σαλάτες

Σαλάτα ελληνική: ντομάτα, κριθίνες μπουκιές και ξυνομυζήθρα Κρήτης συνοδεύεται από έχτρα παρθένο ελαιόλαδο

Σαλάτα πολύχρωμη: άσπρο και κόκκινο λάχανο, φρέσκο καρότο και μαρούλι συνοδεύεται από dressing μελόξυδου

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

Μακαρονοσαλάτα: βίδες πολύχρωμες μαϊντανό, καλαμπόκι, αρωματικά βότανα και sauce lime

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

κρουτόν κλασική dressing του καίσαρα

Πλατό τυριών

Plateau με ποικιλία τυριών, συνοδεύονται από crackers, κριτσίνια, αποξηραμένα φρούτα & σταφύλια

Stand με φρεσκοψημένα κρέατα

Παιδάκια αρνίσια μαριναρισμένα με φρέσκια ρίγανη και ελαιόλαδο
Μπιφτεκάκια σχάρας από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά bbq sauce
Λουκάνικο χωριάτικο με πράσο σχάρας με dressing λαδολέμονο

Carving station

(τεμαχίζεται παρουσία των καλεσμένων σας)

Παραδοσιακός γύρος χοιρινός που συνοδεύεται από τομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι & πιτούλες στη σχάρα
Γύρος κοτόπουλου που συνοδεύεται από ντομάτα μαρούλι sauce Dijon και πιτούλες στη σχάρα

Stand με συνοδευτικά

Πατάτες φούρνου αρωματικές με μουστάρδα και λεμόνι
Μελιτζάνα σάλτσα ντομάτας & Φέτα ala greca
Ριζότο με μανιτάρια porcini και τριμμένη παρμεζάνα

Stand Pasta

Ο chef ετοιμάζει παρουσία των καλεσμένων σας
Πένες primavera με σάλτσα φρέσκιας τομάτας , ελιές
Farfales με ψιλοκομμένα φρέσκα λαχανικά

Stand με Ορεκτικά

Κρεπάκι special γεμιστό με mousse τυριών και αλλαντικών
Σπανακόπιτα ταψιού με τραγανό φύλλο χωριάτικο

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.

Παραδοσιακό Καροτσάκι παγωτού 3ων γεύσεων σερβίρεται σε χωνάκι από μπισκότο
συνοδεύεται από διάφορα toppings

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 draft βαρέλι

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

