



## ΓΑΜΗΛΙΟ BUFFET 2 - BBQ

**WELCOME DRINK: Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας με δροσερά ποτά:**

Cocktail σαμπάνιας με μαστίχα Χίου & δροσερό αγγούρι

ή

Cocktail σαμπάνιας **Fruit Punch**

**Αναψυκτικά** κανονικά & light, Νερό

**Περαστά ορεκτικά με το ποτό:**

Αρωματικά **κριτσινάκια με dip** από mousse καπνιστής μελιτζάνας

**Μπρουσκετούλες** με λουκάνικο και sauce μουστάρδα

**Spring rolls** με sauce mandarin

### **ΣΤΟ ΜΠΟΥΦΕ**

#### **ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΑΡΗ**

Ψωμάκια σε ποικιλία γεύσεων

#### **ΚΡΥΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ**

##### **ΣΑΛΑΤΕΣ (4 είδη)**

«**Πανδαισία λαχανικών**» με διάφορα λαχανικά εποχής, ξινόμηλο, ξηρούς καρπούς, μπέικον, παρμεζάνα και vinaigrette εσπεριδοειδών

«**Χωριάτικη**» με τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές και τυρί φέτα

«**Ρόκα-Παρμεζάνα**» με ρόκα, flakes παρμεζάνας, λιαστές τομάτες & sauce βαλσάμικο

«**Tabouleh**» με πλιγούρι, φιλοκομμένο αγγούρι, τομάτα και μαϊντανό

##### **ΠΛΑΤΩ ΜΕ ΤΥΡΙΑ**

Ποικιλία από εγχώρια και εισαγόμενα τυριά συνοδεύονται με φρούτα εποχής και κριτσίνια

##### **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ (5είδη)**

**Μελιτζάνα** "Parmeziano" με βασιλικό και κρέμα τομάτα

**Ψητά λαχανικά** μαριναρισμένα με sauce pesto

**Πατατούλες** στο φούρνο με ελαιόλαδο λεμόνι και θυμάρι

##### **PASTA & RISSOTO STATION**

**Ο chef ετοιμάζει παρουσία σας**

**Ριζότο** με μανιτάρια, άρωμα τρούφας & flakes παρμεζάνα

**Ριγκατόνι** με σάλτσα 4 τυριά



Tel: +30 210 3247719

Web: [www.ktimadiamond.gr](http://www.ktimadiamond.gr), E-Mail: [info@ktimadiamond.gr](mailto:info@ktimadiamond.gr)



Συνέχεια

ΓΑΜΗΛΙΟ BUFFET 2 - BBQ

## **ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ (5 είδη)**

### **BBQ STATION:**

**Όλα τα παρακάτω κρεατικά και πουλερικά ψήνονται στα κάρβουνα**

Παιδάκια ή φιλετάκια **κοτόπουλο** συνοδεύονται με sauce μουστάρδας μελιού

**Ανατολίτικα κεμπάπ** με μαϊντανό και τομάτα

**Λουκάνικα** χωριάτικα

Όλα τα παραπάνω συνοδεύονται με ψιλοκομμένες **πιτούλες** ψημένες στη σχάρα και **3 υπέροχες σάλτσες**: ελαφριά sauce γιαουρτιού, μουστάρδας- μελιού & BBQ

### **ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ**

**Μοσχάρακι γάλακτος** στην κατσαρόλα με σάλτσα κρασιού και μανιτάρια

### **ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ**

**Αρνάκι** μαριναρισμένο με φρέσκα βότανα

ή

### **CARVING STATION**

**Ολόκληρο γουρουνόπουλο γάλακτος** σιγοψήνεται στο φούρνο με τους ζωμούς του

αρωματίζεται με ξυνόμηλα και πετιμέζι, δημιουργείται υπέροχη τραγανή πέτσα

συνοδεύεται από σάλτσες μουστάρδας & BBQ

ή

### **STAND ΓΥΡΟΥ**

**Παραδοσιακός γύρος** χοιρινός ή κοτόπουλο

με συνοδεία από ροδέλες τομάτας, κρεμμύδι, τζατζίκι & πίτες ψημένες στη σχάρα

(Παρακαλούμε επιλέξτε Αρνάκι ή Γουρουνόπουλο ή Γύρο χοιρινό ή κοτόπουλο)

### **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

Φρέσκα καθαρισμένα **φρούτα εποχής** σε πλατό

**Γαμήλια τούρτα** παρουσίασης σε διάφορα σχέδια,

Σερβίρεται στους νεόνυμφους με σαμπάνια.

**Ατομικές πάστες** για τους καλεσμένους σε γεύση της επιλογής σας

**Λουκουμάδες** με μέλι, κανέλα και τριμμένο καρύδι

**Καροτσάκι παγωτού** παρακαλούμε επιλέξτε 3 από τις παρακάτω γεύσεις

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, στρατσιατέλα, φιστίκι, μπανάνα

Σερβίρεται σε κυπελάκια & χωνάκια και συνοδεύεται με ποικιλία από σιρόπια

### **ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ**

Εμφιαλωμένο **κρασί** Λευκό «Μοσχοφίλερο» & Ερυθρό «Αγιωργίτικο»,

**Μπίρες,**

**Αναψυκτικά** κανονικά & light Εμφιαλωμένο **νερό**

Όλα τα ποτά είναι σε απεριόριστη κατανάλωση



Tel: +30 210 3247719

Web: [www.ktimadiamond.gr](http://www.ktimadiamond.gr), E-Mail: [info@ktimadiamond.gr](mailto:info@ktimadiamond.gr)