



## ΓΑΜΗΛΙΟ BUFFET 2 – GOLD

WELCOME DRINK: Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας με δροσερά ποτά:

Cocktail σαμπάνιας Fruit Punch  
Αναψυκτικά κανονικά & light, Νερό

Περαστά ορεκτικά με το ποτό :

Κριτσίνι τυλιχτό με prosciutto και τυρί Philadelphia αρωματισμένο με ρόκα  
Καναπεδάκια με τυριά και αλλαντικά  
Ανοιξιάτικα ρολάκια με sauce mandarin

### ΣΤΟ ΜΠΟΥΦΕ

Το μοναδικά σχεδιασμένο Buffet συντελεί στην καλύτερη και ταχύτερη εξυπηρέτηση των καλεσμένων σας

### Καλάθι του Φούρναρη

Ποικιλία από ατομικά ψωμάκια και Γαλλικές μπαγκέτες

### ΚΡΥΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

#### ΣΑΛΑΤΕΣ (4 είδη)

Παραδοσιακή «Χωριάτικη» με τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές και τυρί φέτα (v)  
Σαλάτα «Πράσινη» με φύλλα baby ρόκας, γαλλικό μαρούλι, ψητό παντζάρι, καρόδι, ρόδι, ψητό χαλούμι και vinaigrette από πετιμέζι (v)  
«Μεσογειακό Tabouleh» με πλιγούρι, πλούσιο μαϊντανό, δυόσμο και ψιλοκομμένη τομάτα (v)  
Σαλάτα «Λάχανο», καρότο, αμύγδαλο φιλέ, μαϊντανό και αρωματική σάλτσα γιαουρτιού με μήλο (v)

### ΠΛΑΤΩ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

Ποικιλία από ελληνικά και εισαγόμενα τυριά  
Συνοδεύονται με φρούτα εποχής, φρεσκοψημένα κριτσίνια και παξιμαδάκια

### ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ (5 είδη)

Λαζάνια με σπανάκι, ανθότυρο και χοιρινό απάκι  
Τάρτα quiche Lorraine με τυριά και αλλαντικά  
Παραδοσιακή Χορτόπιτα σε χειροποίητο φύλλο  
Πατατούλες στο φούρνο με ελαιόλαδο λεμόνι και θυμάρι

### RISOTTO STATION

*Ο chef ετοιμάζει παρουσία σας*

Ριζότο μανιταριών με καπνιστό τυρί Μετσόβου και τοματίνια



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- GOLD

## ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ & BBQ station (5 είδη)

Φιλέτο κοτόπουλο με τυρί Philadelphia και φρέσκαμανιτάρια  
Μοσχαράκι με ελαφριά sauce λεμονιού ή με sauce ratatouille

Από την σχάρα μας:

Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια γεμιστά με τυρί Cheddar

Λουκάνικα Μυκόνου με ελαφριά sauce μουστάρδας

Όλα τα παραπάνω συνοδεύονται με πιτούλες ψημένες στη σχάρα και ελαφριά sauce γιαουρτιού, BBQ και μουστάρδα

## CARVING STATION

*Ο chef τεμαχίζει παρουσία σας*

Αρνάκι μαριναρισμένο με φρέσκα βότανα ψημένο στην λαδόκολλα  
ή

Χοιρινό μπούτι, σιγοψήνεται στο φούρνο με τους ζωμούς του αρωματίζεται με ξυνόμηλα και πετιμέζι, δημιουργείται υπέροχη τραγανή πέτσα συνοδεύεται από σάλτσες μουστάρδας & BBQ  
(παρακαλούμε επιλέξτε ένα από τα παραπάνω αρνάκι ή χοιρινό μπούτι)



## ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ

Φρέσκα καθαρισμένα φρούτα εποχής  
Λουκουμάδες με μέλι κανέλα και τριμμένο καρύδι  
*Celebration Wedding Cake*

Γαμήλια τούρτα παρουσίασης σε διάφορα σχέδια,  
Σερβίρεται στους νεόνυμφους με σαμπάνια.

Ατομικό γλυκό για τους καλεσμένους σε γεύση της επιλογής σας  
(βανίλια –σοκολάτα / βανίλια – φράουλα / μπισκότο oreo /σοκολάτα bitter /καραμέλα)

## ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ

Εμφιαλωμένο κρασί λευκό & κόκκινο  
Μπύρες, αναψυκτικά κανονικά & light  
Νερό



Tel: +30 210 3247719

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