

ΓΑΜΗΛΙΟ BUFFET ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ

Welcome drink - Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας με δροσερά ποτά:

Cocktail σαμπάνιας Fruit Punch

Αναψυκτικά κανονικά & light, Νερό

Περαστά ορεκτικά με το ποτό:

Spring rolls με sauce mandarin

Καναπέ με καπνιστή γαλοπούλα και cream cheese αρωματισμένο με βότανα

Καναπέ με μους καπνιστού σολομού και άνηθο

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Σούπα βελουτέ γλυκιάς κολοκύθας με άρωμα τρούφας

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

ΣΑΛΑΤΕΣ (5 είδη)

«Πανδαισία Χριστουγέννων» με γαλλική σαλάτα, πολύχρωμες λόλες και πιπεριές, λιαστή τομάτα, ρόδι, flakes παρμεζάνας, crispy προσούτο, καβουρδισμένο κουκουνάρι και vinaigrette από μπαλσάμικο και μέλι

«Ελληνική» με τοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη και καπαρόφυλλα, φέτα & κριθαρομπουκιές

«Baby» σπανάκι με αχλάδι ποσέ, καρύδια & flakes γραβιέρας

«New York» με λάχανο, μήλο, μαγιονέζα, καρύδι, καραμελωμένο μπέικον και κανέλα

Πατατοσαλάτα με σύγκλινο Μάνης, σέλερι και ποσέ αυγό

ΠΛΑΤΩ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

Ποικιλία από Ελληνικά και Διεθνή τυριά

Συνοδεύονται με κριτσίνια και φρούτα εποχής



ΟΡΕΚΤΙΚΑ (6 είδη)

Τάρτα με μανιτάρια και τραγανό μπέικον
 Κρέπες με καπνιστό ζαμπόν και τυριά
 Πατατούλες Baby με δενδρολίβανο στο φούρνο
 Ογκρατέν μπρόκολου ή ζυμαρικών με τυριά

LIVE PASTA & RISOTTO STATION

Ο chef ετοιμάζει παρουσία σας

Σκιουφιχτά με καπνιστό χοιρινό και τοματίνια κονφί
 Ριζότο με μανιτάρια Porcini και άρωμα από λάδι τρούφας

ΚΡΕΑΤΙΚΑ (5 είδη)

Ρολό γαλοπούλας γεμιστό με Philadelphia, σαλάμι Milano, λιαστή τομάτα και κάστανα
 συνοδεύεται με αρωματική σάλτσα από φρέσκια ρίγανη
 Μοσχαράκι χουνκιάρ μπεγιεντί πάνω σε μους καπνιστής μελιτζάνας και δενδρολίβανο

ή
 Αρνάκι κατσαρόλας τσιγαριαστό με φρέσκο κρεμμυδάκι και λευκό κρασί
 (παρακαλούμε επιλέξτε μοσχαράκι ή αρνάκι)

Μοσχαρίσια μπιφτέκια σχάρας με σάλτσα μοσχολέμονου

CARVING STATION:

Ο chef τεμαχίζει παρουσία σας

Χοιρινό μπούτι Virginia καραμελωμένο με ανανά και αρωματισμένο με γαρίφαλο
 Συνοδεύεται με σάλτσα πικάντικης μουστάρδας και gravy sauce

ή
 Χοιρινό καρέ ψητό με αρωματική κρούστα
 (παρακαλούμε επιλέξτε χοιρινό μπούτι ή καρέ)



ΕΠΙΔΩΡΙΑ

Λουκουμάδες με μέλι και καρύδια
 Πλατό με φρούτα εποχής

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και sauce ζεστής σοκολάτας
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 οreo /σοκολάτα bitter /καραμέλα)

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ

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

