



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:

Καναπεδάκια με τυριά και αλλαντικά

Μπρουσκετούλες με λουκάνικο και sauce μουστάρδα

Spring rolls 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 σε stand (4 είδη)

«Μεσογειακή» με φύλλα σαλάτας, ρόκα, τριμμένη μοτσαρέλα, ξινόμηλο, καρύδι, κουκουνάρι, ξανθή σταφίδα και vinaigrette μελιού & βαλσάμικου

«Ελληνική σαλάτα» με τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές και τυρί φέτα

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

«Diamond» με καρέ ψητών λαχανικών μαριναρισμένα σε λάδι βασιλικού, ζυμαρικά, τομάτα, κίτρινο τυρί, κύβοι αλλαντικών & sauce μαγιονέζας - πάπρικας

ΠΛΑΤΩ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

Ποικιλία από ελληνικά και εισαγόμενα τυριά

Συνοδεύονται με φρούτα εποχής, φρεσκοψημένα κριτσίνια και παξιμαδάκια

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ σε stand (6 είδη)

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

Φαρφάλες με σάλτσα φρέσκιας τομάτας, μοτσαρέλα και βασιλικό

Ριγκατόνι με σάλτσα 4 τυριά

Ριζότο με μανιτάρια, άρωμα τρούφας & flakes παρμεζάνας



Tel: +30 210 3247719

Web: www.ktimadiamond.gr, E-Mail: info@ktimadiamond.gr

ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ (6 είδη)

BBQ STATION:

Όλα τα παρακάτω κρεατικά και πουλερικά ψήνονται στα κάρβουνα στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο του BBQ:

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

Παραδοσιακά Πολίτικα κεμπάπ με μαϊντανό και ροδέλες τομάτας

Λουκάνικα χωριάτικα Μυκόνου

Χοιρινά πανσετάκια μαριναρισμένα με βαλσάμικο και δενδρολίβανο

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

Μοσχαρακι γάλακτος στην κατσαρόλα με σάλτσα από γλυκό κρασί και μανιτάρια

CARVING STATION

Ο chef τεμαχίζει παρουσία σας

Παραδοσιακή γουρουνοπούλα γάλακτος 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 Γουρουνοπούλα ή Γύρο χοιρινό / κοτόπουλο)

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)

Ice cream Cart

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

Πακέτο ποτών

με εμφιαλωμένο **κρασί** λευκό & κόκκινο,
μπύρες, αναψυκτικά κανονικά & Light

