

ΓΑΜΗΛΙΟ BUFFET 3 ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ

Welcome drink - Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας με δροσερό:

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

ΣΤΟΝ ΜΠΟΥΦΕ

ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΑΡΗ

Ψωμάκια σε ποικιλία γεύσεων και κριτσίνια

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

ΠΛΑΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

Ποικιλία από Ελληνικά και Διεθνή **τυριά**

Συνοδεύονται με **κριτσίνια** και φρούτα **εποχής**



ΟΡΕΚΤΙΚΑ (6 είδη)

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

LIVE PASTA & RISOTTO STATION

Ο chef ετοιμάζει παρουσία σας

Σκιουφιχτά με πουρέ αγκινάρας, καπνιστό χοιρινό και τοματίνια κονφί
Ριζότο μεμανιτάρια 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
Μοσχάρακι χουνκιάρ μπεγιεντί πάνω σε μους καπνιστής μελιτζάνας και δενδρολίβανο
 ή

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

Μοσχάρισα 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)



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

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

Ατομικές Παστές για τους καλεσμένους σε γεύση της επιλογής σας.

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και sauce ζεστής σοκολάτας

Λουκουμάδες με μέλι και καρύδια

Πλατό με **φρούτα εποχής**

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ

Εμφιαλωμένο **κρασί** Λευκό «Μοσχοφιλέρο» & Ερυθρό «Αγιωργίτικο»,
Μπίρες,

Αναψυκτικά κανονικά & light Εμφιαλωμένο **νερό**

Όλα τα ποτά είναι σε απεριόριστη κατανάλωση



Tel: +30 210 3247719

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