



## ΓΑΜΗΛΙΟ BUFFET - Deluxe

**Welcome drink - Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας με 2 δροσερά cocktails:**

Strawberry daiquiri

&

Cocktail σαμπάνιας Mimosa (Σαμπάνια με φρέσκο χυμό πορτοκάλι)

Αναψυκτικά κανονικά & light, Νερό

### **Περαστά ορεκτικά με το ποτό:**

Τραγανά Won Ton με κοτόπουλο και τσίλι σος

Καναπεδάκια με καπνιστό σολομό

Μίνι ρολάκια μελιτζάνας με χαλούμι και δυόσμο

### **Επάνω στο Bar:**

Ποικιλία από Sticks φρέσκων λαχανικών με dip 1.000 islands

Βραχάκια παρμεζάνας συνδέονται από ξερά φρούτα και κριτσίνια

Αραβικές πιτούλες με dip καπνιστής μελιτζανοσαλάτας

## **ΣΤΟ ΜΠΟΥΦΕ**

### **ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΑΡΗ**

Μίνι ψωμάκια σε ποικιλία γεύσεων

## **ΚΡΥΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ**

### **ΣΑΛΑΤΕΣ**

«Κρητική» παραδοσιακή με κριθαροκουλούρα, με τομάτα, μαλακή μυζήθρα, ρίγανη και ελαιόλαδο

«Πράσινη» με ανάμεικτα λαχανικά, τοματίνια cherries, καβουρδισμένα κουκουνάρια, sticks αποξηραμένου σύκου, flakes γραβιέρας και σος μπαλσάμικο και μέλι

«Νάπολι» με ρόκα, νιφάδες παρμεζάνας, λιαστές τομάτες και σος βαλσάμικο

«Αφροδίτη» με σπανάκι, κρουτόν, αντίβ, πράσινο μήλο, ρόδι ( το χειμώνα) ή σταφύλια (το καλοκαίρι) και Ιταλική vinaigrette

«Καβουροσαλάτα» με φύλλα Γαλλικής σαλάτας και ασιατική sauce με τζιντζερ

ή

«Ραφαέλο» με φύλλα σαλάτας, καπνιστό σολομό, κουκουνάρι και sauce μοσχολέμονο (παρακαλούμε επιλέξτε καβουροσαλάτα ή σαλάτα με σολομό)

### **FISH STAND**

Φρέσκος σολομός "Balick" σε κύβους, μαριναρισμένος με lemon pepper, ginger, άνηθο και ελαιόλαδο

ή

Σφυρίδα ολόκληρη πωσέ ή σχάρας με σος ταρτάρ και λαδολέμονο (παρακαλούμε επιλέξτε σολομό ή σφυρίδα)

### **ΠΛΑΤΩ ΜΕ ΤΥΡΙΑ**

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

### **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ**

Μελιτζάνα "Parmeziano" με βασιλικό και κρέμα τομάτα

Κολοκυθάκια γκρατινέ με προσούτο και μαριναρισμένα με βαλσάμικο

Χειροποίητη πρασόπιτα με ανθότυρο

Πατατούλες στο φούρνο με φρέσκο βούτυρο και σουσάμι



Tel: +30 210 3247719

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

### PASTA AND RISOTTO

*Ο chef ετοιμάζει παρουσία σας*

**Φρέσκα ζυμαρικά** με μανιτάρια, σπέκ και λάδι τρούφας  
**Ριζότο "Americaine"** με γαρίδες ή **Κριθαρότο** με θαλασσινά  
(παρακαλούμε επιλέξτε ριζότο ή κριθαρότο)

### ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

**Σκαλοπίνια** από φιλέτο **κοτόπουλο** με κρέμα παρμεζάνα και γλυκιά πάπρικα  
**Αφράτα μπιφτεκάκια** στη σχάρα με σάλτσα BBQ

### ΚΙΝΕΖΙΚΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ ΣΤΑ WOK

*Ο chef ετοιμάζει παρουσία σας*

**Ψιλοκομμένο μοσχάρaki** με λαχανικά και Oyster sauce  
**Peking duck** με πιτούλες και Hoisin sauce

### CHURRASCO STATION

*Ο chef ετοιμάζει & τεμαχίζει παρουσία σας*

**Χοιρινό Churrasco** με Βραζιλιάνικη μαρινάδα  
συνοδεύεται από sauce chimmi churri & BBQ

ή

### CARVING STATION

*Ο chef ετοιμάζει & τεμαχίζει παρουσία σας*

**Ολόκληρο Αρνάκι γάλακτος** στο φούρνο συνοδεύεται με μουστάρδα και ελαφριά  
σάλτσα γιαουρτιού αρωματισμένη με μέντα  
(παρακαλούμε επιλέξτε Χοιρινό Churrasco ή Αρνάκι)

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα καθαρισμένα **φρούτα εποχής** σε πλάτο

**Λουκουμάδες** με μέλι και τριμμένο καρύδι

**Καροτσάκι παγωτού** παρακαλούμε επιλέξτε 3 από τις παρακάτω γεύσεις  
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, στρατσιατέλα, φιστίκι, μπανάνα  
Συνοδεύεται από κυπελάκια, χωνάκια και ποικιλία από σιρόπια

**Μους γιαουρτιού** με παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού

**Μους σοκολάτας Ferrero**

**Πανακότα** με σιρόπι καραμέλας

**Γαμήλια τούρτα** παρουσίασης σε διάφορα σχέδια,

Σερβίρεται στους νεόνυμφους με σαμπάνια.

**Ατομικές παστές** για τους καλεσμένους σε γεύση της επιλογής σας.

### ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ

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

**Μπίρες,**

**Αναψυκτικά** κανονικά & light

Εμφιαλωμένο **νερό**

Όλα τα ποτά είναι σε απεριόριστη κατανάλωση.

