

Buffet I

Welcome drink

Θα σερβίρεται σανγκρία και κρασί λευκό και ερυθρό Κοκοτού
Ταρτάκι με τυρί μπρί, σταφύλι και sauce σταφυλιού
Σύκα με ροκφόρ και προσιούτο (εποχής)
Φύλλα ρυζιού με cream cheese, καπνιστό σολομό, ρόκα και πίκλες
Δροσερά μπατονέ με τρία διαφορετικά ντιπς

BBQ

(Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης ψήνονται στα κάρβουνα τα κάτωθι:)
Σουτζουκάκια Θεσσαλονίκης με μπάρμπεκιου sauce
Φιλετάκια κοτόπουλο μαριναρισμένα με γιαούρτι και κόλιανδρο
Παραδοσιακός γύρος χοιρινός με συνοδευτικά (τομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι και πίτες)
Λουκάνικα χωριάτικα με deer πάπρικας
Ψητά λαχανικά μεμανιτάρια πλευρώτους και balsamico

Παρουσίαση

Φρέσκο μπουίτι αρνάκι γεμιστό με λιαστή τομάτα και καταικίσιο τυρί,
συνοδεύεται από πατατούλες ψημένες στον χυμό του κρέατος

Συνοδευτικά

Σουφλέ πατάτας μεμανιτάρια και κρέμα γάλακτος
Ριζότο με λαχανικά και σαφράν
Σπανακοπρασοτυρόπιτα
Μελιτζάνα τυλιχτή με φέτα και τομάτα
*
Πέννες με φρέσκο κολοκυθάκι, μπρόκολο και χρωματιστές πιπεριές
Φαρφάλες με άγριαμανιτάρια πορτοσίι και κρέμα γάλακτος
(Τα ζυμαρικά παρασκευάζονται κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσία των καλεσμένων σας)
*
Ποικιλία απο ψωμάκια και κράκερς

Σαλάτες

Ελληνική με τομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι κ.λ.π. (με φέτα ή χωρίς)
Σπανάκι με σταφίδες, κρουτόν και sauce μελιού
Αιγαίου (λόλα ρόζα, αντίβ, ραντίσιο, Κινέζικο λάχανο και λεμονέτ sauce)
Παντζαροσαλάτα με ξινόμηλο, γιαούρτι σακούλας και ψύχα καρυδιού

Επιδόρπιο

Γαμήλια τούρτα σε γεύση της επιλογής σας
Φρούτα εποχής

BUFFET III

Welcome drink

Θα σερβίρεται σανγκρία και κρασί λευκό και ερυθρό Κοκοτού
Κεφάλι παρμεζάνας Regiano με λιαστή τομάτα, ελιές και κράκερς
Ταρτάκι με τυρί μπρί, σταφύλι και sauce σταφυλιού
Σύκα με ροκφόρ και προσιούτο (εποχής)
Φύλλα ρυζιού με cream cheese, καπνιστό σολομό, ρόκα και πίκλες
Δροσερά μπατονέ με τρία διαφορετικά ντιπς

Περαστά

Τυροκροκέτες με τυρί πεκορίνο
Ταρτάκι με cream cheese, gorgonzola, καραμελωμένη κόκκινη πιπεριά και δενδρολίβανο

BBQ

Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης ψήνονται στα κάρβουνα τα κάτωθι:
Ψαρονέφρι με καρεδάκια φρέσκιας τομάτας
Σουβλάκι από φρέσκο αρνάκι με γιαούρτι και κάρυ
Μπιφτεκάκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά με τυρί φέτα και ούζο
Παϊδάκια κοτόπουλο μαριναρισμένα με sauce λεμονέτ και δενδρολίβανο
Παραδοσιακός γύρος χοιρινός με συνοδευτικά (τομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι και πίτες)
Λουκάνικα με πράσο deer πάπρικας
Ψητά λαχανικά με μανιτάρια πλευρώτους, χαλούμι και sauce balsamico

Παρουσίαση

Ξεροψημένο γουρουνόπουλο με τρεις διαφορετικές μουστάρδες και ψητά μήλα
Φρέσκο μπούτι αρνάκι γεμιστό με λιαστή τομάτα και κατσικίσιο τυρί,
συνοδεύεται από πατατούλες ψημένες στον χυμό του κρέατος

Συνοδευτικά

Πατάτες dofinua με κρέμα γάλακτος και διάφορα τυριά
Γεμιστά με ρύζι, σταφίδες και κουκουνάρια
Ρύζι biriani με σταφίδες και καβουρδισμένα αμύγδαλα
Κολοκυθόπιτα με χωριάτικο φύλλο
Σουφλέ αγγινάρας με τέσσερα τυριά
Χρωματιστές πιπεριές με κιμά και μπεσαμέλ
Πέννες με ρόκα, ανθότυρο και λιαστή τομάτα
Φαρφάλες με χρωματιστές πιπεριές και γαρίδες σβησμένες με λευκό κρασί
(Τα ζυμαρικά παρασκευάζονται κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσία των καλεσμένων σας)

Σαλάτες

Ελληνική με τομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι κ.λ.π. (με φέτα και χωρίς)
Αιγαίου (λόλα ρόζα, αντίβ, ραντίτσιο, Κινέζικο λάχανο και λεμονέτ sauce)
Παντζαροσαλάτα με ξυνόμηλο, γιαούρτι σακούλας και ψύχα καρυδιού
Βαυαρική πατατοσαλάτα
Πολίτικη με λάχανο, καρότο, σέληνο και χρωματιστές πιπεριές

*

Ποικιλία από ψωμάκια και κράκερς

Επιδόρπιο

Γαμήλια τούρτα σε γεύση της επιλογής σας
Λουκουμάδες με παγωτό,θυμαρίσιο μέλι και καρύδια
Φρούτα εποχής

(Οι λουκουμάδες παρασκευάζονται κατα τη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσία των καλεσμένων σας)

BUFFET III

(minimum 200 pax)

Welcome drink

Kir royal (Σαμπάνια με crème de chassis)

Bellini (Σαμπάνια με χυμό ροδάκινο)

Σουβλάκι σολωμού με sauce μελιού

Δροσερά στικς λαχανικών με τρία διαφορετικά ντιπς

Oyster Bar

Κυδώνια και γυαλιστερές σε τριμένο πάγο με λεμόνι

Περαστά

Φλογέρες με ανθότυρο και sauce με πέστο βασιλικού

Τοματοκεφτέδες Σαντορίνης

Κρεατοπιτάκια με sauce από γιαούρτι και δυόσμο

Spring rolls με γλυκόξηνη sauce

Greek Corner B.B.Q.

(Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης ψήνονται στα κάρβουνα τα κάτωθι:)

Ψαρονέφρι με καρεδάκια φρέσκιας τομάτας

Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο με πάπρικα και τζίντζερ

Παραδοσιακός γύρος χοιρινός με συνοδευτικά (τομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι και πίτες)

Λουκάνικα χωριάτικα με πορτοκάλι και deer πάπρικας

Ψητά λαχανικά με μανιτάρια πλευρώτους, χαλούμι και sauce balsamico

Αρνάκι

Κοκορέτσι

Ελληνική με τομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι κ.λ.π. (με φέτα και χωρίς)

Πολίτικη με λάχανο, καρότο, σέληνο και χρωματιστές πιπεριές

Italian Corner

Ριζότο με φρέσκα σπαράγγια και τρούφα

Λαζάνια με μελιτζάνα και φρέσκια τομάτα

Σκαλοπίνια με προσιούτο

Κοτόπουλο με προσιούτο

Τορτελίνια με κρέμα και παρμεζάνα

Κεφάλι παρμεζάνας με λιαστές τομάτες

Ρόκα με φύλλα παρμεζάνας, ρόδι, καρύδι και μπαλσάμικο

Asian Corner

Αρνάκι μπιριανί με ρύζι αρωματικό
Ινδικό τηγανητό ρύζι με σταφίδες και σαφράν
Γλυκόξυνο χοιρινό
Κοτόπουλο teriyaki μέλι και σουσάμι
Sushi (με ψάρι, κοτόπουλο, λαχανικά)
Σαλάτα με ραντίτσιο, πορτοκάλι, σταφίδες, σουσάμι και σως μελιού

Mexican Corner

Τορτίγιες με καυτερά λαχανικά
Κροκέτες με τυρί τσένταρ και καυτερή πιπεριά
Μπουρίτος
Μεξικάνικη σαλάτα με καλαμπόκι και φασόλια
Νάτσος με λιωμένο τσένταρ

Sweet Corner

Ελληνικά σιροπιαστά γλυκά
Cheesecake
Pannacotta
Ποικιλία από φρούτα εποχής

BUFFET IV

Welcome drink

Kir royal (Σαμπάνια με crème de chassis)

Bellini (Σαμπάνια με χυμό ροδάκινο)

Παγωμένα σφηνάκια βότκας

Ταρτάκι με τυρί μπρί, σταφύλι και sauce σταφυλιού

Σύκα με ροκφόρ και προσιούτο (εποχής)

Φύλλα ρυζιού με cream cheese, καπνιστό σολομό, ρόκα και πίκλες

Δροσερά στικς λαχανικών με τρία διαφορετικά ντιπς

Oyster Bar

Κυδώνια και γυαλιστερές σε τριμένο πάγο με λεμόνι

BBQ

(Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης ψήνονται στα στα κάρβουνα τα κάτωθι:)

Ψαρονέφρι με καρεδάκια φρέσκιας τομάτας

Σουβλάκι από φρέσκο αρνάκι με γιαούρτι και κάρυ

Μπιφτεκάκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά γεμιστά με φέτα

Παϊδάκια κοτόπουλο μαριναρισμένα με sauce λεμονέτ και δενδρολίβανο

Παραδοσιακός γύρος χοιρινός με συνοδευτικά (τομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι και πίτες)

Λουκάνικα χωριάτικα με πορτοκάλι και deer πάπρικας

Ψητά λαχανικά με μανιτάρια πλευρώτους, χαλούμι και sauce balsamico

Παρουσίαση

Χοιρινό μπούτι γεμιστό με σεληνόριζα και άσπρα τυριά,

σε σάλτσα από βασιλικό και ροκφόρ

Φιλετάκια γαλοπούλας με τηγανητό μάνγκο και sauce καραμέλας

Συνοδευτικά

Πατατάκια φούρνου με δενδρολίβανο και lime

Σουφλέ με προσιούτο και τυριά

Ριζότο με μανιτάρια σβησμένα με λευκό κρασί

Σουφλέ αγγινάρας με τέσσερα τυριά

Ναπολεόν μελιτζάνας με τομάτα, μοσαρέλα και πέστο βασιλικού

*

Φαρφάλες με φρέσκο κολοκυθάκι, μπουκετάκια μπρόκολου και τοματίνια

Πέννες καρμπονάρα

Γαρίδες Νο 1τεμπούρα με sauce πορτοκάλι

(Τα ζυμαρικά και οι γαρίδες παρασκευάζονται κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσία των καλεσμένων σας)

Πιατέλα καπνιστού σολωμού με συνοδευτικά (κρεμμυδάκι, κάπαρη και κρόκο αυγού)

Πλατώ με εκλεκτά τυριά και φρούτα

Σαλάτες

Ρόκα με φύλλα παρμεζάνας,ρόδι,καρύδι και μπαλσάμικο

Σπανάκι με μπέικον, κρουτόν, σταφίδες, σουσάμι και sauce μελιού

Ελληνική με τομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, κ.λ.π. (με φέτα και χωρίς)

Αιγαίου: λόλα ρόζα,κινέζικο λάχανο,αντίβ,ραντίσιο και sauce λεμονέτι

Μακαρονοσαλάτα με βίδες, τυριά και ζαμπόν

Βαυαρική πατατοσαλάτα

*

Ποικιλία απο ψωμάκια και κράκερς

Επιδόρπιο

Γαμήλια τούρτα σε γεύση της επιλογής σας

Πάβλοβα (μαρένγκες με σαντιγύ και φρέσκες φράουλες)

Προφιτερόλ με ζεστή σοκολάτα

Φρούτα εποχής

Λουκουμάδες με θυμαρίσιο μέλι, καρύδι και παγωτό

(Οι λουκουμάδες παρασκευάζονται κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσία των καλεσμένων σας)

BUFFET V

Welcome drink

Kir royal (Σαμπάνια με crème de chassis)

Bellini (Σαμπάνια με χυμό ροδάκινο)

Περαστά

Ταρτάκι με τυρί μπρί, σταφύλι και sauce σταφυλιού

Σύκα με ροκφόρ και προσιούτο (εποχής)

Φύλλα ρυζιού με cream cheese, καπνιστό σολομό, ρόκα και πίκλες

Σουβλάκι καπνιστού σολωμού με sauce από μουστάρδα κι μέλι

Μπρικ σε μπώλ με πάγο

συνοδεύεται από μάρνο Γερμανικό ψωμί

Oyster Bar

Κυδώνια και γυαλιστερές σε τριμένο πάγο με λεμόνι

BBQ

Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης ψήνονται στα κάρβουνα τα κάτωθι:

Ψαρονέφρι με καρεδάκια φρέσκιας τομάτας

Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο με πάπρικα και τζίντζερ

Παραδοσιακός γύρος χοιρινός με συνοδευτικά(τομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι και πίτες)

Λουκάνικα χωριάτικα με πορτοκάλι και deer πάπρικας

Ψητά λαχανικά με μανιτάρια πλευρώτους, χαλούμι και sauce balsamico

Παρουσίαση 1

Αρνάκι του αμπελουργού γεμιστό με τυριά

Virginia hum με σάλτσα ανανά και cherries

Spare ribs με μέλι και σουσάμι

Σκαλοπίνια με μανιτάρια και κάρυ

Παρουσίαση 2

Τερίνα από σφυρίδα και φρέσκο σολομό με σάλτσα ραβιγκότ

Καπνιστός σολομός σε φέτες(κρεμμυδάκι, κάρυ και κρόκο αυγού)

Ψάρι Αθηναϊκή

Γαρίδες α λα Μικρολίμανο

Συνοδευτικά

Ριζότο με μανιτάρια και φρέσκα σπαράγγια
Σουφλέ με φινόκιο, προσιούτο, ζαμπόν και λευκά τυριά
Πατάτες σοφίπουα με κρέμα γάλακτος και διάφορα τυριά
Τοματούλες γεμιστές με ρύζι και σταφίδες
Μελιτζάνες, κολοκύθια και πιπεριές γεμιστά με κιμά και μπεσαμέλ
Φαρφάλες με σολομό,μπρίκ και sauce βότκας
Λαζάνια με σπανάκι και φρέσκια τομάτα
Τορτελίνια με σάλτσα Ναπολιτέν
Spring rolls με γλυκόξηνη σάλτσα
(Τα ζυμαρικά και τα spring rolls παρασκευάζονται κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσία των καλεσμένων σας)
Πλατώ με εκλεκτά τυριά και φρούτα
Ποικιλία απο ψωμάκια και κράκερς

Σαλάτες

Ρόκα με φύλλα παρμεζάνας, ρόδι, καρύδι και μπαλσάμικο
Σπανάκι με μπείκον, κρουτόν , σταφίδες , σουσάμι και sauce μελιού
Πατζαρσαλάτα με ξινόμηλο , γιαούρτι σακούλας και ψίχα καρυδιού
Ελληνική με τομάτα , κρεμμύδι, αγγούρι , κ.λ.π. (με φέτα και χωρίς)
Αιγαίου : λόλα ρόζα,κινέζικο λάχανο,αντίβ,ραντίτσιο και sauce λεμονέτ

Επιδόρπιο

Τούρτα μους σοκολάτας με λευκή επικάλυψη
Προφιτερόλ με ζεστή σοκολάτα
Κρέπ σουζέτ με σάλτσα πορτοκάλι και Grand Marnier
Λουκουμάδες με θυμαρίσιο μέλι , καρύδι και παγωτό
Καρότσι παγωτού με τρεις γεύσεις
Φρούτα εποχής
(Οι λουκουμάδες παρασκευάζονται κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσία των καλεσμένων σας)