



• Μενού Μπουφέ 3 •

ΣΤΑ ΜΠΑΡ

Crudités με sauce cocktail με παρμεζάνα, κριτσίνια, ελιές & αποξηραμένα φρούτα
Συνοδεύονται με Moscato d'Asti ή Prosecco.

ΠΕΡΑΣΤΑ

Τοματίνια γεμιστά με τυρί φιλαδέλφεια & Spring rolls λαχανικών με γλυκόξινη σάλτσα

STATION

ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΚΟΚΤΕΙΛ

Καπνιστός σολωμός ή
Κυδώνια, γυαλιστερές, στρείδια

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα του Σεφ
Σαλάτα με ρόκα, παρμεζάνα & βαλσάμικο
Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια & ελαιόλαδο
Σαλάτα κρητική
Πατατοσαλάτα με μπέικον & κάπαρη
Σαλάτα του Καίσαρα
Καλάθι του φούρναρη με ψωμάκια, μπαγκέτες, κριτσίνια & λαδόψωμο.

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία αλλαντικών
Τριαντάφυλλα καπνιστού σολωμού
Ντομάτα, μοτσαρέλα & σάλτσα πέστο
Ποικιλία από ευρωπαϊκά & ελληνικά τυριά συνοδευόμενα από melba toast

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πατάτες φούρνου
Μπρόκολο ογκρατεν
Λαχανικά σχάρας
Μελιτζάνες με σάλτσα ντομάτας & παρμεζάνα
Παραδοσιακή πίτα

PASTA STAND

Ταλιατέλες καρμπονάρα
Πένες με σάλτσα ντομάτας & βασιλικό
Ριζότο με σπαράγγια

BBQ STAND ACTION

Κοτόπουλο φιλέτο με γλυκόξινη σάλτσα στο wok (γουόκ)
Μπιφτεκάκια με πλούσια σάλτσα ροκφόρ
Γαρίδες σχάρας
Ψαρονέφρι με δαμάσκηνα & κρέμα γάλακτος

CARVING STAND

Σφυρίδα σχάρας με λαδολέμονο & μαγιονέζα
ή Roast Beef

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Τούρτα γάμου
Φρούτα εποχής
Λουκουμάδες με μέλι, καρύδια & παγωτό καϊμάκι
Πανακότα (PanaCotta)
Μους Σοκολάτας, Crème brûlée
Συντριβάνι σοκολάτας με φράουλες