

BUFFET ΒΑΠΤΙΣΗΣ 3 ΒΒQ

Welcome drink - Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας με δροσερά ποτά:

Δροσερή **λεμονάδα** με φύλλα δυόσμου

Cocktail Σαμπάνιας **Fruit Punch**

Αναψυκτικά κανονικά & light, **Χυμό** πορτοκάλι, **Νερό**

Περαστά ορεκτικά με το ποτό:

Καναπεδάκια με τυριά και αλλαντικά

Μπρουσκετούλες με λουκάνικο και sauce μoustάρδα

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 (V)

«**Ελληνική σαλάτα**» με τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, τυρί φέτα (V)

«**Ρόκα-Παρμεζάνα**» με ρόκα, flakes παρμεζάνας, λιαστές τομάτες & sauce βαλσάμικο (V)

«**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 (7 είδη)

Παραδοσιακή **Σπανακοτυρόπιτα** με χειροποίητο φύλλο (V)

Μελιτζάνα "Parmezziano" με βασιλικό και κρέμα τομάτα (V)

Κρέπες με χειροποίητη ζύμη γεμιστές με τυριά και αλλαντικά

Πατατούλες φούρνου με λεμόνι και θυμάρι (V)

PASTA & RISSOTO STATION

Ο chef ετοιμάζει παρουσία σας

Φαρφάλες Carbonara, με μπέικον, κρέμα καιμανιτάρια

Ζυμαρικά με σάλτσα **alla Siciliana** με μελιτζάνες, τοματίνια και μοτσαρέλα (V)

Ριζότο με προσούτο, καραμελωμένα λαχανικά και veloute παρμεζάνας



ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ (6 είδη)

BBQ STATION:

Όλα τα παρακάτω κρεατικά και πουλερικά ψήνονται στα κάρβουνα:

Παραδοσιακά Ανατολίτικα κεμπάπ με μαϊντανό και ροδέλες τομάτας
ή Μοσχαρίσια **Μπιφτεκάκια** σχάρας
(επιλέξτε κεμπάπ ή μπιφτέκια)

Λουκάνικα χωριάτικα Μυκόνου

Παϊδάκια ή **φιλετάκια κοτόπουλο**, συνοδεύονται με sauce μουστάρδας και μελιού

Χοιρινά μπριζολάκια με sauce ρίγανης

Όλα τα κρεατικά συνοδεύονται με **πιτούλες** ψημένες στη σχάρα,
sauce **BBQ**, μουστάρδα & ελαφριά sauce γιαουρτιού σε βαζάκια

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 Baptism Cake

Τούρτα Βάπτισης - Σερβίρετε στους γονείς και στους νονούς με σαμπάνια
Ατομικό γλυκό για τους καλεσμένους σε γεύση της επιλογής σας με το μονόγραμμα
του παιδιού σας

(βανίλια –σοκολάτα / βανίλια – φράουλα / μπισκότο ορεο /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

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ

Εμφιαλωμένο **κρασί** λευκό & κόκκινο, **μπίρες**,
Αναψυκτικά κανονικά & light, Εμφιαλωμένο **νερό**

Όλα τα ποτά είναι σε απεριόριστη κατανάλωση

