

ΓΑΜΗΛΙΟ BUFFET 3 - 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 sauce

Καναπεδάκια με καπνιστό **σολομό**

Ταρταλέτες με **τυριά** και **αλλαντικά**

ΣΤΟ ΜΠΟΥΦΕ

ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΑΡΗ

Ψωμάκια σε ποικιλία γεύσεων

ΚΡΥΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

ΣΑΛΑΤΕΣ (5 είδη)

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

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

«**Ρόκα-Παρμεζάνα**» με ρόκα, νιφάδες παρμεζάνας, λιαστές τομάτες και σος βαλσάμικο

«**Τριαντάφυλλα τομάτας**» με αγγουράκι, κάπαρη, και παρθένο ελαιόλαδο

«**Σαλάτα Θαλασσινών**» με φύλλα σαλάτας, καπνιστό σολομό, γαρίδες μαρινέ καβουρδισμένο κουκουνάρι και sauce μοσχολέμονο

ΠΛΑΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

Ποικιλία από ελληνικά και εισαγόμενα **τυριά** συνοδεύονται με **φρούτα εποχής** και **κριτσίνια**

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ – ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ (4 είδη)

Χειροποίητη **πρασόπιτα** με ανθότυρο

«**Ρολάκια Μελιτζάνας**» με τομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικό

Κολοκυθάκια γκρατινέ με προσούτο, μαριναρισμένα με βαλσάμικο

Πατατούλες "baby" στο φούρνο με φρέσκο βούτυρο & δενδρολίβανο

PASTA AND RISOTTO (3 είδη)

Ο chef ετοιμάζει παρουσία σας

Φαρφάλες με καπνιστό σολομό αρωματισμένες με Vodka

Πέννες Primavera και τοματίνια

Ριζότο με γαρίδες ή **Κριθαρότο** με θαλασσινά
(παρακαλούμε επιλέξτε ριζότο ή κριθαρότο)



Tel: +30 210 3247719-20, +30 210 3245557

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



ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ (5 είδη)

Σκαλοπίνια από φιλέτο **κοτόπουλο** με κρέμα παρμεζάνα και γλυκιά πάπρικα

Αφράτα μπιφτεκάκια στη σχάρα με chutney τομάτας

Μοσχαράκι χουνκίάρ μπεγεντί με πουρέ μελιτζάνας

Χοιρινή τηγανιά με ημίγλυκο κρασί και πιπεριές

CARVING STATION

Ο chef τεμαχίζει παρουσία σας

Ολόκληρο Αρνάκι γάλακτος στο φούρνο συνοδεύεται με μουστάρδα και ελαφριά sauce γιαουρτιού αρωματισμένη με μέντα

ή

Ολόκληρο γουρουνόπουλο γάλακτος σιγοψηίνεται στο φούρνο με τους ζωμούς του αρωματίζεται με ξυνόμηλα και πετιμέζι, δημιουργείται υπέροχη τραγανή πέτσα συνοδεύεται από σάλτσες μουστάρδας & BBQ
(Επιλέξτε Αρνάκι ή Γουρουνόπουλο)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ (7 είδη)

Φρέσκα καθαρισμένα **φρούτα εποχής** σε πλατό

Γαμήλια τούρτα παρουσίασης σε διάφορα σχέδια,

Σερβίρεται στους νεόνυμφους με σαμπάνια.

Ατομικές πάστες για τους καλεσμένους σε γεύση της επιλογής σας.

Μπουφές Γλυκών

Λουκουμάδες με μέλι και τριμμένο καρύδι

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

Μους γιαουρτιού με παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού

Μους σοκολάτας Ferrero

Πανακότα με σιρόπι καραμέλας

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ

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

Αναψυκτικά κανονικά & light, Εμφιαλωμένο **νερό**

Όλα τα ποτά είναι σε απεριόριστη κατανάλωση

