

## ΓΑΜΗΛΙΟ BUFFET 2 PREMIUM

### WELCOME DRINK: Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας με δροσερά ποτά:

Cocktail σαμπάνιας Rossini (σαμπάνια με χυμό φράουλα), Fruit Punch  
Στο bar και στα τραπέζια των cocktail θα σερβίρονται διάφορα ορεκτικά

### Ορεκτικά πάνω στο Bar:

Sticks από φρέσκα λαχανικά με dip καπνιστής μελιτζανοσαλάτας και 1000 island

### Ζεστά περαστά ορεκτικά με το ποτό:

Τραγανά Won ton με τυρί

Spring rolls

Συνοδεύονται με sweet chili sauce

## ΣΤΟ ΜΠΟΥΦΕ

### ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΑΡΗ

Μίνι ψωμάκια σε ποικιλία γεύσεων

## ΚΡΥΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

### ΣΑΛΑΤΕΣ

«Ελληνική» με τοματίνια, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι,

ελιές & κρητικές κριθαρομπουκιές

«Μεσογειακή» με φύλλα σαλάτας, ρόκα, τριμμένη μοτσαρέλα, ξινόμηλο, καρύδι,

κουκουνάρι, ξανθή σταφίδα και vinaigrette μελιού & βαλσάμικου

«Pasta salad» με διάφορα ζυμαρικά, σάλτσα πέστο, λιαστή τομάτα και μπέικον

«Πολίτικη» με φιλοκομμένο καρότο και πολύχρωμο λάχανο με ελαιόλαδο και ξύδι  
(για τους χειμερινούς μήνες)

ή

«Παντζαροσαλάτα» με γιαούρτι και καρύδια (για τους καλοκαιρινούς μήνες)

### ΠΛΑΤΩ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

Ποικιλία από ελληνικά και εισαγόμενα τυριά

Συνοδεύονται με κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Μελιτζάνες στο φούρνο με τομάτα και φέτα

Ψητά Λαχανικά στη σχάρα, μαριναρισμένα με παρθένο ελαιόλαδο και βαλσάμικο

Παραδοσιακή Σπανακοτυρόπιτα με χειροποίητο φύλλο σερβίρεται σε ξύλινη πινακωτή

Πατατούλες φούρνου με λεμόνι και θυμάρι





Συνέχεια

Γαμήλιο Buffet 2

## PASTA & RISOTTO STATION

**Ο chef ετοιμάζει παρουσία σας**

**Πένες Napolitain** με φρέσκια τομάτα και βασιλικό

**Φαρφάλες Carbonara** με μπέικον και κρέμα

**Ριζότο Primavera** με φρέσκα λαχανικά και βελουτέ παρμεζάνα

## ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Φιλέτο και μπουτάκια **κοτόπουλο** με sauce μουστάρδας και κόκκους από κόκκινο πιπέρι

Αφράτα **μπιφτεκάκια** σχάρας από φρέσκο κιμά

**Μοσχάρακι** κατσαρόλας με μανιτάρια

ή

**Αρνάκι φούρνου** με θυμάρι

(παρακαλούμε επιλέξτε ένα από τα παραπάνω, αρνάκι ή μοσχάρακι)

## CARVING STATION

**Ο chef τεμαχίζει παρουσία σας**

**Χοιρινό μπούτι** ολόκληρο ψημένο στο φούρνο με τους ζωμούς του

ή

Ολόκληρο **Γουρουνόπουλο γάλακτος** ψημένο στο φούρνο

Συνοδεύονται από σάλτσες μουστάρδας, μήλου & Barbeque

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα καθαρισμένα **φρούτα** εποχής σε πλατό

**Γαμήλια τούρτα** παρουσίασης σε διάφορα σχέδια,

σερβίρεται στους νεόνυμφους με σαμπάνια.

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

**Λουκουμάδες** με μέλι κανέλα και τριμμένο καρύδι



**Σημείωση:** Σε περίπτωση που δεν θέλετε να σερβίρουμε στους καλεσμένους σας ατομικές πάστες τότε μπορούμε εναλλακτικά να προσφέρουμε πλούσιο μπουφέ

γλυκών με 4 γεύσεις

(Μους σοκολάτας, Μους μπισκότο OREO, Πανακότα, Προφιτερόλ).

