

Κοπή Βασιλόπιτσας - ΜΕΝΟΥ 2

ΣΤΟ ΜΠΑΡ

Κρασί εμφιαλωμένο λευκό και κόκκινο

Αναψυκτικά κανονικά & light

Νερό εμφιαλωμένο

ΣΤΟ BUFFET

Καλάθι του Φούρναρη

Ποικιλία από ατομικά ψωμάκια και Γαλλικές μπαγκέτες

ΣΑΛΑΤΕΣ (3 είδη)

«Πράσινη σαλάτα Μεσκλάν» με λόλα κόκκινη και πράσινη, φύλλα ρόκας, πέρλες ροδιού, καβουρδισμένο κουκουνάρι, sticks αποξηραμένων φρούτων & sauce βαλσάμικο (V)

Μεσογειακό **Tabouleh**» με πλιγούρι, πλούσιο μαϊντανό, δυόσμο & ψιλοκομμένη τομάτα (V)

«Coleslaw» λάχανο, καρότο, σέλερι και μαγιονέζα (V)

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ (4 είδη)

Χειροποίητες Κρέπες με ζαμπόν τυρί

Πατατούλες φούρνου με λεμόνι και θυμάρι (V)

Ρύζι βουτύρου με λαχανικά και καλαμπόκι (V)

Pasta Station

Ζυμαρικά βουτύρου (V) συνοδεύονται με 2 σάλτσες:

“Carbonara”

&

“Μεσογειακή” σάλτσα με μπέικον

BBQ Stand ΚΡΕΑΤΙΚΑ (4 είδη)

Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια σχάρας συνοδεύονται με δροσερή

σάλτσα *caronata siciliana* με καραμελωμένα τοματίνια

Τρυφερό μοσχαράκι κατσαρόλας με sauce ratatouille

Φιλέτο & μπουτάκια κοτόπουλο σχάρας

με σάλτσα μουστάρδας μελιού

CARVING STATION

Ο chef τεμαχίζει παρουσία σας

Παραδοσιακό χοιρινό μπούτι ολόκληρο, μαριναρισμένο με Ελληνικά μπαχαρικά και

μπύρα, σιγοψημένο στο φούρνο με τους ζωμούς του και

συνοδεύεται από σάλτσες μουστάρδας & Barbeque

ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ (4 είδη)

Παραδοσιακή βασιλόπιτα με άρωμα πορτοκαλιού

Πλούσιος μπουφές γλυκών

Μους σοκολάτας με flakes λευκής σοκολάτας

Πανακότα με σιρόπι καραμέλας

Μούς μπισκοτίνο OREO

