

ΓΑΜΗΛΙΟ BUFFET 3 -Platinum

WELCOME DRINK: Σε μοναστηριακά τραπέζια ειδικά διαμορφωμένα με βάζα και αρωματικά φυτά

Σπιτική Λεμονάδα με άρωμα λεβάντας σε βρυσάκι

Cocktail Bellini – αφρώδης οίνος με ροδάκινο

ή

Cocktail Mimosa – Αφρώδης οίνος με πορτοκάλι

Περαστά ορεκτικά σε διακοσμημένους επάργυρους δίσκους:

Μπρουσκετούλες αρωματισμένες με λάδι τρούφας, προσούτο και flakes παρμεζάνας

Γαρίδες πανέ με sweet chili sauce

Ταρταλέτες με εκλεκτά τυριά και μαρμελάδα εξωτικών φρούτων

Spring rolls με mandarin sauce

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 (5 είδη)

Ιταλική σαλάτα Caprese

με τομάτα, βουβαλίσια μοτσαρέλα και φύλα φρέσκου βασιλικού (v)

Σαλάτα με **κινόα**, φρέσκα μυρωδικά, τομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, αβοκάντο, μαιντανό και dressing μoustάρδας μελιού (v)

Baby ρόκα σπανάκι, καρδιές μαρουλιού, προσούτο Πάρμας, roulant πεπονιού και vinaigrette από φρέσκο βασιλικό

Παραδοσιακή **Κρητική τούρτα** με κριθαροκουλούρα, τομάτα, μαλακή μυζήθρα, ρίγανη και ελαιόλαδο (v)

Σαλάτα με καπνιστό σολομό Σκωτίας, καρδιές σαλάτας, καρπάτσιο αγγουριού, και dressing από ελαιόλαδο, κόλιανδρο και lime (v)

ΠΛΑΤΩ με τυριά και αλλαντικά

Ποικιλία από ελληνικά & εισαγόμενα τυριά και φίνα αλλαντικά

Συνοδεύονται με φρούτα εποχής, φρεσκοψημένα κριτσίνια και παξιμαδάκια



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ σε stand (5 είδη)

- Παραδοσιακή **χορτόπιτα** σε χειροποίητο φύλλο (v)
Ρολάκια λαχανικών, μελιτζάνες, κολοκυθάκια, πιπεριές, με κρέμα τομάτας και βασιλικό, γεμιστά με καπνιστό τυρί (v)
Τάρτα quiche Lorraine ή λαχανικών (v)
Κρέπες με χειροποίητη ζύμη γεμιστές με τυριά και αλλαντικά ή με σπανάκι και ανθότυρο (v)
Πατατούλες baby στο φούρνο με φρέσκο βούτυρο και δενδρολίβανο (v)

PASTA & RISSOTO STATION (4 είδη)

Ο chef ετοιμάζει παρουσία σας

- Κριθαρότο** με θαλασσινά (v)
Risotto με παντζάρι, καπνιστή πανσέτα και λάδι βανίλιας
Πέννες Carbonara με κρέμα, τυριά και μπέικον
Τορτελίνια με ρικότα και μανιτάρια (v)

ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

BBQ stand (4 είδη)

- Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια** στη σχάρα με chutney τομάτας
Φιλετάκια κοτόπουλο με sauce μανιταριών
Ψαρονέφρι με σάλτσα κρασιού αρωματισμένη με πορτοκάλι
Αρνάκι φούρνου με μυρωδικά
 Όλα τα παραπάνω συνοδεύονται με **πιτούλες** ψημένες στη σχάρα και **2 υπέροχες σάλτσες** μουστάρδας- μελιού & BBQ

FISH stand (3 είδη)

- Φιλέτο ψαριού** ποσέ με λαχανικά (v)
Σουβλάκι θαλασσινών Caberiana (v)
Συντριβάνι με γαρίδες σχάρας ή βραστές
 συνοδεύονται με χειροποίητη μαγιονέζα και λαδολέμονο (v)

CARVING STATION

Ο chef τεμαχίζει παρουσία σας

- Ολόκληρο ψητό μπούτι** από **μοσχαράκι γάλακτος** σιγοψημένο στο φούρνο για 24 ώρες με sauce Béarnaise D' au poivré

ή

- Παραδοσιακή γουρουνοπούλα γάλακτος**
 συνοδεύεται από σάλτσες μουστάρδας & BBQ
 (παρακαλούμε επιλέξτε μοσχαράκι ή γουρουνοπούλα)



ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ

Φρέσκα καθαρισμένα **φρούτα εποχής**

Celebration Wedding Cake

Γαμήλια τούρτα παρουσίασης σε διάφορα σχέδια,
Σερβίρεται στους νεόνυμφους με σαμπάνια.

Ατομικό γλυκό για τους καλεσμένους σε γεύση της επιλογής σας
(βανίλια –σοκολάτα / βανίλια – φράουλα / μπισκότο ορεο /σοκολάτα bitter /καραμέλα)

Μπουφές Γλυκών

Λουκουμάδες με μέλι και τριμμένο καρύδι

Μους γιαουρτιού με παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού

Μους σοκολάτας Ferrero

Πανακότα με σιρόπι καραμέλας

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 & Ερυθρό, **Μπίρες**, **Αναψυκτικά** κανονικά & light,

Εμφιαλωμένο **νερό**

Όλα τα ποτά είναι σε απεριόριστη κατανάλωση

