

# One

TRADITIONAL CATERING

## *Platinum Buffet*

### *Welcome Bar*

(Κατόπιν συννενοήσεως)

Κατά την υποδοχή των καλεσμένων θα προσφέρονται:  
Fruit punch ή Sangria ή Moscato d'asti ή Aperol Spritz ή Cairirinha  
Συνοδεύονται με κριτσίνια και βραχάκια παρμεζάνας ή με Spring Rolls λαχανικών  
με γλυκόξυνη σώς ή mini ξυλάκι με πολύχρωμα τοματίνια,  
φέτα ή манούρι, ελιά και ραπανάκι με τριγωνάκι αραβικής πίτας ή mini ξυλάκι με πολύχρωμα  
τοματίνια, κεφτεδάκι μοσχαρίσιο ή γαλοπούλας, γραβιέρα αμφιλοχίας.

### *Salad Stand*

(Επιλογή 2 ή 3 ειδών)

#### **Ελληνική γή**

(Φρέσκια ντομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, αγγούρι, κρεμμύδι, ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο)

#### **Πράσινη**

(Σπανάκι, ρόκα, παρμεζάνα flakes με ιταλική vinaigrette)

#### **Majestic**

(Ραντίτσιο, ρόκα, μαρούλι romaine, ξηρούς καρπούς, iceberg, παρμεζάνα flakes, κρουτόν, vinaigrette)

#### **Ανάμεικτη**

(Μαρούλι, καρότο, λάχανο άσπρο, λάχανο κόκκινο, λεμόνι, ελαιόλαδο)

#### **Τρικολόρε**

(Λάχανο άσπρο, λάχανο κόκκινο, μαρούλι, καρότο, ρόδι, παρμεζάνα, ξηρούς καρπούς, vinaigrette)

#### **Μακαρονοσαλάτα**

Με πολύχρωμες πένες ή βίδες ζυμαρικών (πάριζα, μαγιονέζα χειροποίητη,  
πολύχρωμες πιπεριές και καπνιστό μπέικον).



# One

TRADITIONAL CATERING

## *Το κατάδι του φούρναρη*

Σταρένιο (Λευκό)

Σικάλεως

Κριτσίνια από τον φούρνο μας

## *Ορεκτικά*

Παραδοσιακή χορτόπιτα ή τυρόπιτα σε χειροποίητο φύλλο με βαρελίσια φέτα και μυρωδικά  
Σουφλέ ζυμαρικών με ταλιατέλες, μπέικον, διάφρα τυριά και μπεσαμέλι  
Κρέπα φούρνου extra large με γέμιση κιμά μοσχαρίσιο, μπεσαμέλι και διάφορα τυριά

## *BBQ Stand*

(όλα τα κρεατικά είναι ελληνικά & ψήνονται στα κάρβουνα με παραδοσιακό τρόπο)

Φιλετάκια κοτόπουλου μπούτι άνευ οστού στην σχάρα

Ζουμερά μπιφτέκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά με μυρωδικά κήπου

Μπριζολιάκια χοιρινά λαιμού άνευ οστού μαριναρισμένα με ελαιόλαδο

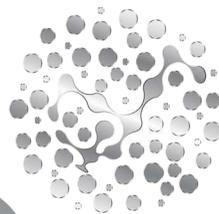
και μυρωδικά της Ελληνικής Γης

Τα κρεατικά μας συνοδεύονται με μουστάρδα

## *Συνοδευτικά*

Πατάτες στην γάστρα με παρθένο ελαιόλαδο και μυρωδικά της ελληνικής γης

Κριθαρότο με μπέικον, πολύχρωμες πιπεριές και μανιτάρια



# One

TRADITIONAL CATERING

## *Επιδόρπιο*

(Κατόπιν συννενοήσεως)

(Σερβιριστό ή μπουφέ)

Τούρτα Γάμου παρουσίασης της επιλογής σας  
Κομμάτι τούρτα για κάθε καλεσμένο

ή  
Παραδοσιακοί χειροποίητοι λουκουμάδες  
(μέλι ή μερέντα)

## *Ποτά*

(χύμα ή εμφιαλωμένο)

Λευκός οίνος Μεσογείων

Ερυθρός οίνος Μεσογείων

Αναψυκτικά

Νερά

Μπύρες (κατόπιν συνεννόησης)

Όλα τα ποτά θα σερβίρονται σε απεριόριστη κατανάλωση  
καθ' όλη τη διάρκεια της δεξίωσης

Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:

Πλήρης πολυτελής εξοπλισμός, Προσωπικό, Χώρος Δεξίωσης

**Τιμή ανά άτομο: 24 € επιπλέον Φ.Π.Α. 24%**

Ελάχιστος αριθμός ατόμων: 200