

One

TRADITIONAL CATERING *Explosion Buffet*

Welcome Bar

(Κατόπιν συννενοήσεως)

Κατά την υποδοχή των καλεσμένων θα προσφερονται:

Fruit punch ή Sangria ή Moscato d'asti ή Aperol Spritz ή Caipirinha

Συνοδεύονται με κριτσίνια και βραχάκια παρμεζάνας ή με Spring Rolls λαχανικών
με γηγκούξινη σώσ ή mini ξυλάκι με ποιλύχρωμα τοματίνια,

φέτα ή μανούρι, ελιά και ραπανάκι με τριγωνάκι αραβικής πίτας ή mini ξυλάκι με ποιλύχρωμα
ντοματίνια, κεφτεδάκι μοσχαρίσιο ή γαλοπούλας, γραβιέρα αμφιλοχίας.

Salad Stand

(Επιλογή 3 ή 4 ειδών)

Ελληνική γή

(Φρέσκια ντομάτα, ποιλύχρωμες 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)

Σαλάτα πορτοκάλι - Λιαστή ντομάτα

(Ποικιλία λαχανικών, λιαστές ντομάτες, φέτες πορτοκαλιού, καρυδόψιχα,
παρμεζάνα flakes, ντρέσινγκ vinaigrette πορτοκαλιού με βαλσάμικο)

Τρικολόρε

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

Μακαρονοσαλάτα

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



TRADITIONAL CATERING

Το καλάθι του φούρναρη

Σταρένιο (Λευκό)

Σικάλεως

Ποικιλία κριτσίνια από τον φούρνο μας

Plateau de fromages

Ποικιλία ελληνικών & ευρωπαϊκών τυριών γαρνίρονται με αποξηραμένα φρούτα
(Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας, Μανούρι Ελασσόνας, Blue Cheese, Κασέρι, Mozzarella)

Ορεκτικά

Ντομαδάκια χειροποίητα με κιμά μοσχάρισιο, μυρωδικά & φρέσκο βούτυρο
(αμπελόφυλλο ή άσπρο πλάχανο)

Σουφλέ ζυμαρικών με πολύχρωμες πένες, καπνιστό μπέικον, διάφορα τυριά και μπεσαμένη
Παραδοσιακή χορτόπιτα ή τυρόπιτα 4 τυριών με χειροποίητο φυλλό, βαρελίσια φέτα & μυρωδικά
Κρέπα φούρνου extra large με γέμιση κιμά μοσχαρίσιο, μπεσαμένη και διάφορα τυριά

BBQ Stand

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

Μπριζολάκια χοιρινά λαιμού άνευ οστού μαριναρισμένα με ελαιόλαδο
και μυρωδικά της Ελληνικής Γης

Φιλετάκια κοτόπουλου σχάρας στήθος ή μπούτι άνευ οστού μαριναρισμένα με ελαιόλαδο και μουστάρδα

Ζουμερά μπιφτέκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά με μυρωδικά κήπου

Τα κρεατικά μας συνοδεύονται με μουστάρδα

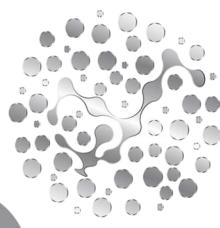
Carving Stand

Μπούτι μοσχαρίσιο γάλακτος σιγοψημένο στην γάστρα

Συνοδευτικά σάλτσα BBQ & ντρέσινγκ μουστάρδας
ή

Μπούτι χοιρινό γάλακτος σιγοψημένο στην γάστρα με λαδομέλι και μυρωδικά

Συνοδευτικά ντρέσινγκ μουστάρδας



One

TRADITIONAL CATERING

Συνοδευτικά

Πατάτες στην γάστρα με παρθένο ελαιόλιαδο και μυρωδικά της ελληνικής γης
Κριθαρότο με μπέικον, ποιλύχρωμες πιπεριές και μανιτάρια

Επιδόρπιο

(Κατόπιν συννενοίσεως)
(Σερβίριστό ή μπουφέ)

Τούρτα Γάμου παρουσίασης της επιλογής σας
Κομμάτι τούρτα για κάθε καλεσμένο
Ή

Ποικιλία από μικρές γλυκές παρουσίες
(εκλεπτικά, κωκάκια, ταρτάκια με φρέσκα φρούτα εποχής, σουδάκια,
μίνι μιλφέιγ, μούσ σοκολάτας σε διάφορες γεύσεις)
Παραδοσιακά σιροπιαστά Ανατολής

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 ποιλυτελής εξοπλισμός, Προσωπικό, Χώρος Δεξίωσης, Free Parking

Τιμή ανά άτομο: € επιπλέον Φ.Π.Α..

Ελάχιστος αριθμός ατόμων: