

ΓΑΜΗΛΙΟ MENU

BUFFET No 1



ΠΟΤΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ (Fruit punch or Sangria)

Sticks φρέσκων λαχανικών με συνοδεία από δροσερά dips, Chips & Crackers

Ποικιλία από φρεσκοκομμένες σαλάτες

- Σαλάτα Καίσαρα με πράσινα λαχανικά, bacon, croutons και παρμεζάνα.
- Αγγουροντομάτα με ελιές, κάπαρη & τρίχρωμες πιπεριές
- Σαλάτα με Κρητικό τάκο (τριμμένη φρέσκια ντομάτα, ελιές, φέτα, κρεμυδακία & ελαιόλαδο)
- Ρίζοσαλάτα με καλαμπόκι & πιπεριές
- Σαλάτα ζυμαρικών (με μαγιονέζα, φασόλια κόκκινα, καλαμπόκι, μήλο & light dressing μαγιονέζας)

Ζεστά Ορεκτικά

- Κις λωραίν με πράσο & μπέικον
- Κρητικό μυζηθοπιτάκι
- Κολοκύθι καρέ με γιαούρτι & τομάτα
- Χωριάτικο σπανακοπιτάκι με χειροποίητο φύλλο

Ζεστά κυρίως πιάτα

- Φιλέτο Κοτόπουλο με μανιτάρια του δάσους σε σάλτσα μουστάρδας
- Χοιρινό ρολό γεμιστό σε φέτες με σάλτσα gravy
- Αρνί Μπρεζέ Μαριναρισμένο σε Κρασί, γλάσσο λεμονιού, μέλι & δεντρολίβανο
- Μοσχαράκι νουά Ψητό με καρύδια & σάλτσα Ψητού.
- Συνοδευτικά – Γαρνιτούρες
- Πάστες διάφορες - Φαρφάλες - με σαφράν & προσούτο
- Πατάτες οριεντάλ φούρνου
- Ρύζι μπιζάρ κοτλέ με κιτρινόριζα

Κρύες παρουσίες

Ποικιλία Ελληνικών και Ευρωπαϊκών τυριών συνοδεία από κριτσίνια και ξερά σύκα.

Ποικιλία από αρτοσκευάσματα πολυτελείας και ολικής άλεσης

Τιμή ανά άτομο:

Ανάλογα με τον Αριθμό των ατόμων & την Επιλογή του Κρασιού.

ΓΑΜΗΛΙΟ MENU BUFFET No 2



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ

ΠΟΤΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ (Σαγκρια η Σαμπανια & χυμοί)

Ποικιλία από φρεσκοκομμένες σαλάτες

- Σαλάτα χωριάτικη με κάπαρη
- Αλοιφες Μελιτζανοσαλάτα αγιοργίτικη , Τζατζίκι, Ποικιλια.
- Σαλάτα πράσινη με ανθότυρο & βασιλικό
- Πατζαροσαλάτα με γιαούρτι & ξινόμηλο

Ζεστά Ορεκτικά

- Μελιτζανοκροκέτες
- Πιπεριά κέρατο Γεμιστη ξιδάτη
- Σπανακοπιτάκια

Κυρίως πιάτα

- Κεμπάπ πολίτικο με δεντρολίβανο
- Μοσχάρακι λεμονάτο κατσαρόλας η Μοσχαρακι Νουα Ψητο με Ντεμι Γκλας Σως
- Τρυφερά χοιρινά παϊδάκια με BBQ sauce
- Φιλετάκια κοτόπουλο με φέτα, Σως Αλά Κρεμ & ντοματίνι Σαντορίνης

Συνοδευτικά - Γαρνιτούρες

- Χυλοπίτες Πηλίου, Τριμμένη γραβιέρα Κρήτης & κόκκινη πιπεριά η Μπρόκολο Βουτηρου ή Ρύζι με λαχανικά σε σάλτσα - η - Αγριορυζο
- Πατάτες ριγανάτες φούρνου

Κρέες παρουσίες

Ποικιλία Ελληνικών τυριών (φέτα, μανούρι, γραβιέρα, Κασερι) συνοδεία από κριτσίνια και ξερά σύκα.

Τιμή ανά άτομο:

Ανάλογα με τον Αριθμό των ατόμων & την Επιλογή του Κρασιου.

ΓΑΜΗΛΙΟ MENU BUFFET No 3



με ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΠΟΤΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ (Πωντς & χυμοί)

Ποικιλία από φρεσκοκομμένες σαλάτες

Ποικιλία από φρεσκοκομμένες σαλάτες ΜΙΞΤ.
Πανδαισία λαχανικών με κρουτόν, σταφίδες & κουκουνάρι
Πατζαρσαλάτα με γιαούρτι, ξυνόμηλο & καρύδια
Αθηναϊκή σαλάτα
Σαλάτα ταμπουλέ με θαλασσινά

Ζεστά Ορεκτικά

Κροκέτες μπακαλιάρου
Μελιτζάνα με σάλτσα από φρέσκια ντομάτα & τυρί Φέτα
Καλαμαράκια Τηγανητά

Κυρίως πιάτα

Λαβράκι - Τσιπούρα Σχάρας Ατομικό με λαδολέμονο.
Γαρίδες τυλιγμένες με μπέικον σε sauce λεμονιού
Φιλετάκια κοτόπουλο σχάρας μαριναρισμένα με μουστάρδα
Τρυφερά παϊδάκια χοιρινής πανσέτας με BBQ sauce

Συνοδευτικά - Γαρνιτούρες

Σπανάκι Σωτε Βουτύρου
Πατάτες ριγανάτες φούρνου
Ρύζι Μπιζάρ με θαλασσινά - η - Πένες με Σάλτσα από θαλασσινά

Κρύες παρουσίες

Ποικιλία Ελληνικών και Ευρωπαϊκών τυριών συνοδεία από κριτσίνια & ξερά σύκα.

Τιμή ανά άτομο:

Ανάλογα με τον Αριθμό των ατόμων & την Επιλογή του Κρασιου.

ΓΑΜΗΛΙΟ MENU

BUFFET No 4



GOURMET

ΠΟΤΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ (Σαμπανια & χυμοί διάφοροι)

- Καναπεδάκια διάφορα (με καπνιστή πέστροφα, μαριναρισμένο σολομό, προσούτο, καπνιστή γαλοπούλα, σαλάμι μπύρας)
- Πικάντικη τυροσαλάτα, κρόκο αυγού & χαβιάρι, αγγούρι & πατέ ελιάς)

Ποικιλία από φρεσκοκομμένες σαλάτες

- Ποικιλία από φρεσκοκομμένες σαλάτες
- Σαλάτα με σπανάκι, λιαστή τομάτα, γαρίδες, μπέικον, κουκουνάρι, παρμεζάνα, balsamic
- Σαλάτα με ρόκα, kebere, αβοκάντο με βινεγκρέτ φρέσκιας μέντας
- Σαλάτα πανδαισία (καρδιές λαχανικών με βινεγκρέτ φρέσκια τομάτας με αμύγδαλο καβουρδισμένο,)
- Σαλάτα της τομάτας με ανθότυρο, πάστα ελιάς

Ζεστά Ορεκτικά

- Ρολλάκια με προσούτο & γραβιέρα
- Λαχανικά Σχαρας με Μελιτζάνες, Κολοκυθακια, Ντοματα, μανιτάρια ή Σολομός & Λαχανικά (με πράσινο πιπέρι & άνηθο συνοδεία από κρόκο αυγού & βουτυρωμένα melba toast.

Κυρίως πιάτα

- Κόντρα μόσχου οροϊντε (πιπεράτη σάλτσα)
- Κοτόπουλο φιλέτο με μπούκοβο & δυόσμο
- Κοτολέτες αρνίσιας πανέ με σάλτσα από γιαούρτι & πάπρικα
- Χοιρινό μπούτι με Asian sauce
- Παρασκευή Φιλετου Βακαλαου Πανε

Συνοδευτικά - Γαρνιτούρες εδεσμάτων

- Νιόκι με κρέμα πιπεριάς
- Πατάτες lionesses με κρεμμυδάκια echalots & chives
- Μπρόκολο γκραντινέ με sauce μπεαρνέζ
- Ριζότο με μανιτάρια Portobello η ξυνολάχανο

Κρύες παρουσίες

- Ποικιλία Ελληνικών και Ευρωπαϊκών τυριών (μετσοβόνη, blue cheese, μπρι, San Michel, καπνιστό)
- Συνοδεία από κριτσίνια και ξερά σύκα.

Τιμή ανά άτομο:

Ανάλογα με τον Αριθμό των ατόμων & την Επιλογή του Κρασιου.

ΓΑΜΗΛΙΟ MENU

ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ



ΠΟΤΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ (Fruit punch & Sangria)

Πρώτο πιάτο (μία επιλογή)

- (1) Κις λωραίν με πράσο & μπέικον
- (2) Κολοκύθι καρέ με γιαούρτι & τομάτα
- (3) Ριγγατόνι τέσσερα τυριά
- (4) Φαρφάλες με σάλτσα μελιτζάνας
- (5) Χυλοπίτες Πηλίου με χωριάτικο λουκάνικο, γραβιέρα Κρήτης & κόκκινη πιπεριά
- (6) Κρέπα με σπανάκι
- (7) Κρέπα με ζαμπόν - τυρί
- (8) Κρέπα μεμανιτάρια, μπέικον & τυρί

Φρεσκοκομμένες σαλάτες σε ατομικό πιάτο (μια επιλογή)

- (1) Σαλάτα του Καίσαρα με πράσινα λαχανικά, bacon, croutons και παρμεζάνα & πατατοσαλάτα
- (2) Σαλάτα με Γαλλική σαλάτα, ρόκα, παρμεζάνα & πατζαροσαλάτα με γιαούρτι
- (3) Σαλάτα πανδαισία (καρδιές λαχανικών με βινεγκρέτ & φρέσκια τομάτα με αμύγδαλο) & ριζοσαλάτα με καλαμπόκι & πιπεριές
- (4) Σαλάτα με σπανάκι, λιαστή τομάτα, γαρίδες, μπέικον, κουκουνάρι, παρμεζάνα, balsamic & μελιτζανοσαλάτα αγιοργίτικη

Κυρίως πιάτο (μια επιλογή)

- (1) Χοιρινό μπουτί με τραγανή πέτσα σε φέτες με σάλτσα gravy
Πατάτες οριεντάλ φούρνου
Ρύζι μπιζάρ κοτλέ με κιτρινόριζα
- (2) Μοσχαράκι νουά με μυζήθρα & καρύδια
Πατάτες Brooklyn
Ριζότο μεμανιτάρια πλευρώτους & σαφράν Έδεσσας
- (3) Μοσχαράκι λεμονάτο κατσαρόλας
Ψητά λαχανικά σχάρας σε γλάσσο από μηλόξυδο (μελιτζάνα, κολοκύθι, πιπεριά, τομάτα, κρεμμύδι)
Ρύζι με λαχανικά & ψιλοκομμένη χοιρινή πανσέτα σε σάλτσα ούζου
- (4) Φιλετάκια Χοιρινα με πιπεράτη σάλτσα*
Πατάτες lionesses με κρεμμυδάκια echalots & chives
Μπρόκολο γκραντινέ με sauce μπεαρνέζ

Ποικιλία τυριών

Ποικιλία Ελληνικών και Ευρωπαϊκών τυριών

Τιμή ανά άτομο:

Ανάλογα με τον Αριθμό των ατόμων Την επιλογή των ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ & την Επιλογή του Κρασιού.