



WELCOME BAR

Κατά την προσέλευση των καλεσμένων σας θα προσφέρουμε

FRUIT PUNCH με γεύση ροδιού χωρίς αλκοόλ
ΛΙΚΕΡ LIMONCELO με Sabbuca
STICKS ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ με dip χίλια νησιά
ΕΛΙΤΣΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ και τραγανά Nachos

Ο μπουφές θα ξεκινάει με

***ACTION 1* FRESH SALAD BAR**

Ο chef θα παρασκευάζει παρουσία των καλεσμένων σας, 4 ειδών φρεσκοκομμένες
δροσερές σαλάτες όπως:

ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (τοματίνια Σαντορίνης, ρόδι & flakes παρμεζάνας)
ΓΑΡΙΔΟΣΑΛΑΤΑ (γαριδούλες σωτέ, ρόκα και σώς χίλια νησιά)
ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΥ (ποικιλίαμανιταριών, πλευρώτους στη σχάρα, Γαλλική σαλάτα
& flakes παρμεζάνας)
ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΒΥΘΟΥ (ποικιλία θαλασσινών, άσπρο και κόκκινο λάχανο, πράσινες
πιπεριές & λαδολέμονο)

ΚΡΥΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ (ταρτάκια αλμυρά με γέμιση από κοπανιστή Μυκόνου,
μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη, λευκό ταραμά και ντολμαδάκια γιαλλαντζι)
STAND με γαρίδες

BAKERY STAND

Θα υπάρχουν επίσης μεγάλα πανέρια με κοπές από διάφορα είδη
αρτοποιημάτων όπως:

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ, ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ και ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ

Συνεχίζοντας με τα **ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ** όπως:

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΤΡΙΦΤΑΡΙΑ Κεφαλλονίτικα
ΜΥΔΙΑ σαγανάκι

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΑΘΗΝΑΙΚΗ (ψάρι με μαγιονέζα)
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΠΟ ΧΤΑΠΟΔΙ με ψητά λαχανικά & σώς μπαλσάμικο
ΦΙΛΕΤΟ ΞΙΦΙΑ ΒΒQ με λαδολέμονο

ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑΤΑ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ με νιφάδες κόκκινου αλατιού
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ με λεμόνι & δενδρολίβανο

ΑΓ.ΤΡΙΑΔΟΣ 100 ΑΧΑΡΝΑΙ

Τηλ. Επικοινωνίας 2108955090, 6945460999

www.aitnacatering.gr - info@aitnacatering.gr

***ACTION 2* PASTA & RISSOTO STAND**

Ο chef παρασκευάζει παρουσία των καλεσμένων σας 2 είδη ζυμαρικών όπως:

**RISOTTO ΠΑΕΛΙΑ παραδοσιακή
ΦΑΡΦΑΛΕΣ ΜΕ ΤΟΝΟ ή ΣΟΛΩΜΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ & ροζέ σάλτσα**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μετά το φαγητό θα προσφέρουμε:

**ΓΑΜΗΛΙΑ ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΓΩΤΟ σε γεύση cookies, που σερβίρετε ολόκληρη και
γαρνιρισμένη ανά ροτόντα**

***ACTION 3* SWEET CORNER**

**ΖΕΣΤΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΑΚΙΑ που θα παρασκευάζονται από τον chef μας, παρουσία
καλεσμένων
ΣΥΝΤΡΙΒΑΝΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ γάλακτος
ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ σε παρουσίαση**

***ACTION 4* COFFEE STAND**

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΚΑΦΕ με ζαχαρίτσες, γαλατάκια, COOKIES για τις πρωινές ώρες
αποχαιρετώντας τη βραδιά**

Στο BAR

**που στήνεται σε εμφανές σημείο της σάλας, θα προσφέρουμε στους καλεσμένους
σας
σε απεριόριστη κατανάλωση καθ' όλη την διάρκεια της εκδήλωσης**

**ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΣΟΔΑ και LIGHT
ΝΕΡΟ εμφιαλωμένο
ΠΑΓΟΣ**

**ΚΡΑΣΙ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΛΕΥΚΟ και ΡΟΖΕ ετικέτας Αίτνα
ΜΠΥΡΑ draft
ΣΑΜΠΑΝΙΑ για το ζευγάρι**

Υπάρχει και η δυνατότητα COCKTAIL OPEN BAR κατόπιν συνεννόησης

Στο κόστος των μενού συμπεριλαμβάνονται

**Όλος ο απαιτούμενος πολυτελής εξοπλισμός
Σερβιτόροι και maître σε άψογη εμφάνιση
Chef και βοηθοί με τον εξοπλισμό τους
Menu και action**

**Bar και welcome bar
Διακόσμηση της σάλας και των μπουφέ
Διακόσμηση στο τραπέζι των ευχών**

