



BUFFET MENU

BUFFET MENU 28^η Οκτωβρίου

Καλάθι του φούρναρη

Ρολάκια πολύσπορα και λευκού σίτου
Focaccia με δενδρολίβανο & ελιές
Καρβελάκια χωριάτικα και πολύσπορα
Βουτυράκια και μαργαρίνη

Cheese station

Ποικιλία Ελληνικών και Διεθνών τυριών (Γραβιέρα Κρήτης, Φέτα ΠΟΠ, Blue cheese Δανίας, Grana Padano Ιταλίας) συνοδεία αποξηραμένων φρούτων, chutney τριαντάφυλλου, καρύδια & cranberries

Salad Bar

Ελληνική σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, ελιές, κρίταμο, πιπεριές και φέτα
Πράσινη σαλάτα με ρόκα, αχλάδι, καρύδια, ξερά σύκα, παξιμάδια χαρουπιού & vinaigrette εσπεριδοειδών
Σαλάτα coleslaw με μήλο και καρύδια, κρεμώδη σως και ελαφριά γλυκόξινη νότα.
Σαλάτα πατάτας "Nordic style" με τουρσί & άνηθο
Ασιατική σαλάτα με noodles, λαχανικά, σιγαμέλαιο, soya sauce & ginger

Ορεκτικά

Χιώτικα τυροπιτάρια γεμιστά με κρέμα φέτας
Quiche Lorraine με μπέικον, μανιτάρια & παλαιωμένη παρμεζάνα
Spring rolls λαχανικών με sweet chili sauce
Γαρίδες τεμπούρα με γλυκόξινη σάλτσα

Κυρίως Πιάτα

Χοιρινά escallop σιγοψημένα στον φούρνο με πορτοκάλι, φρέσκα βότανα & θυμάρι
Μοσχαράκι bourguignon με κόκκινο κρασί & μανιτάρια
Τρυφερά φιλέτα κοτόπουλου μαριναρισμένα σε γλυκόξινη σάλτσα teriyaki, πασπαλισμένα με καβουρδισμένο σιγάμι
Texas City style burgers με nachos και ποικιλία από σάλτσες
Παρουσίαση με χειροποίητο γύρο κοτόπουλο
συνοδεύεται με πιτούλες, τζατζίκι, ντοματούλα και κρεμμύδι

Γαρνιτούρες

Λαχανικά σχάρας με κρέμα βαλσάμικο & καπνιστή πάπρικα
Πατάτες baby στον φούρνο με σκόρδο & θυμάρι
Άγριο ρύζι με λαχανικά & σαφράν

Pasta Stand

Tortellini αλα κρεμ με φρέσκα μανιτάρια, καπνιστό μπέικον και παλαιωμένη παρμεζάνα

Μπουφές Επιδορπίων

Τιραμισού & Σοκολατόπιτα
Ποικιλία από σιροπιαστά γλυκά
Λόφος με φρέσκα φρούτα εποχής

Τιμή Menu : 30,00 €/άτομο

Παιδιά 5-11 ετών 50% έκπτωση.
Όλα τα ποτά με έξτρα χρέωση



BUFFET MENU

BUFFET MENU 28^η Οκτωβρίου

Καλάθι του φούρναρη

Ρολάκια πολύσπορα και λευκού σίτου
Focaccia με δενδρολίβανο & ελιές
Καρβελάκια χωριάτικα και πολύσπορα
Βουτυράκια και μαργαρίνη

Cheese station

Ποικιλία Ελληνικών και Διεθνών τυριών (Γραβιέρα Κρήτης, Φέτα ΠΟΠ, Blue cheese Δανίας, Grana Padano Ιταλίας) συνοδεία αποξηραμένων φρούτων, chutney τριαντάφυλλου, καρύδια & cranberries

Salad Bar

Ελληνική σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, ελιές, κρίταμο, πιπεριές και φέτα
Πράσινη σαλάτα με ρόκα, αχλάδι, καρύδια, ξερά σύκα, παξιμάδια χαρουπιού & vinaigrette εσπεριδοειδών
Σαλάτα coleslaw με μήλο και καρύδια, κρεμώδη σως και ελαφριά γλυκόξινη νότα.
Σαλάτα πατάτας "Nordic style" με τουρσί & άνηθο
Ασιατική σαλάτα με noodles, λαχανικά, σιγαμέλαιο, soya sauce & ginger

Ορεκτικά

Χιώτικα τυροπιτάρια γεμιστά με κρέμα φέτας
Quiche Lorraine με μπέικον, μανιτάρια & παλαιωμένη παρμεζάνα
Spring rolls λαχανικών με sweet chili sauce
Γαρίδες τεμπούρα με γλυκόξινη σάλτσα

Κυρίως Πιάτα

Χοιρινά escallor σιγοψημένα στον φούρνο με πορτοκάλι, φρέσκα βότανα & θυμάρι
Μοσχάρaki bourguignon με κόκκινο κρασί & μανιτάρια
Τρυφερά φιλέτα κοτόπουλου μαριναρισμένα σε γλυκόξινη σάλτσα teriyaki, πασπαλισμένα με καβουρδισμένο σιγάμι
Texas City style burgers με nachos και ποικιλία από σάλτσες
Παρουσίαση με χειροποίητο γύρο κοτόπουλο
συνοδεύεται με πιτούλες, τζατζίκι, ντοματούλα και κρεμμύδι

Γαρνιτούρες

Λαχανικά σχάρας με κρέμα βαλσάμικο & καπνιστή πάπρικα
Πατάτες baby στον φούρνο με σκόρδο & θυμάρι
Άγριο ρύζι με λαχανικά & σαφράν

Pasta Stand

Tortellini αλα κρεμ με φρέσκα μανιτάρια, καπνιστό μπέικον και παλαιωμένη παρμεζάνα

Μπουφές Επιδορπίων

Τιραμισού & Σοκολατόπιτα
Ποικιλία από σιροπιαστά γλυκά
Λόφος με φρέσκα φρούτα εποχής

Τιμή Menu : 30,00 €/άτομο

Παιδιά 5-11 ετών 50% έκπτωση.
Όλα τα ποτά με έξτρα χρέωση