



## WELCOME BAR

Κατά την προσέλευση των καλεσμένων σας θα προσφέρουμε

**FRUIT PUNCH** με γεύση ροδιού χωρίς αλκοόλ  
**ΛΙΚΕΡ LIMONCELO** με Sabbuca

**ΣΤΗΝ ΥΠΟΔΟΧΗ**  
**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ** γλυκάκια (περαστά)

**ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ**  
**ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ ΚΥΠΕΥΤΙΚΩΝ** με τηγανητό μανούρι σε κρούστα από καβουρδισμένο  
σουσάμι  
και βινεγκρέτ από βαλσάμικο, μέλι και πορτοκάλι

**ΟΡΕΚΤΙΚΟ**  
**ΜΙΛΦΕΙΓ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** με κρέμα γάλακτος και σώς βασιλικού

**ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ**  
**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ** τας κεμπάπ συνοδευόμενες από μους γλυκοπατάτας

**ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΙΑΤΟ**  
**ΡΟΛΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ** γεμιστό με ricotino και λουκάνικο καλαμπρέζε  
συνοδευόμενο από  
ρύζι χριστουγέννων με συκωτάκια πουλιών και σταφίδες και από πατατούλες  
ρυζολέ με μαργαριτάρια κρεμμυδιού

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ**  
**ΧΙΟΝΙΣΜΕΝΟΣ ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ** με καραμελωμένα κάστανα και σάλτσα  
φραγκοστάφυλου  
**ΓΛΥΚΟ ΚΥΔΩΝΙ** με γιαούρτι  
**STAND** με **ΣΥΝΤΡΙΒΑΝΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ** γάλακτος και φρέσκα φρούτα

**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 *maitre* 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

**ΑΓ.ΤΡΙΑΔΟΣ 100 ΑΧΑΡΝΑΙ**

Τηλ. Επικοινωνίας 2108955090, 6945460999

[www.aitnacatering.gr](http://www.aitnacatering.gr) - [info@aitnacatering.gr](mailto:info@aitnacatering.gr)