



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

Πάνω στις ροτόντες θα σερβίρουμε σε ραβιέρες
ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΠΟΚΙΛΙΑ ελληνικών και διεθνών **ΤΥΡΙΩΝ** και **ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ** και κριτσίνια
καλαμποκιού

Για να συνοδεύουν οι καλεσμένοι σας το κρασί τους,
μέχρι να κάνετε είσοδο και να ανοίξει ο μπουφές.

Ο μπουφές θα ξεκινάει με

***ACTION 1* FRESH SALAD BAR**

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

TRICOLORE με άσπρο και κόκκινο λάχανο, καρότο, ελαιόλαδο, μπαλσάμικο
ΝΤΑΚΟΣ με κριθαροκούλουρα, ντομάτα, ανθότυρο, ελιές και κάπαρη
CEASAR'S με γαλλικό μαρούλι, κοτόπουλο, τραγανά κρουτόν, flakes παρμεζάνας
και sauce ceasars

ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ, ICEBERG με τοματίνια και σως πράσινου πιπεριού
Μαδαγασκάρης

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:

ΜΙΛΦΕΙΓ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ με σάλτσα ντομάτας και φέτα γκραντινέ
ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ χειροποίητη ταψιού
ΡΙΖΟΤΟ ΑΓΡΙΟ με ποικιλία λαχανικών
ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ριγανάτες

ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΡΕ με σως μουστάρδας
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ κρασάτο

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΣΤΡΟΓΚΑΝΟΦ τρυφερές λωρίδες μοσχαριού και φρέσκα λαχανικά
σβησμένα με κρασί και κρέμα γάλακτος

***ACTION 2* PASTA STAND**

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

ΠΕΝΕΣ PRIMAVERA με ποικιλία φρέσκων λαχανικών σβησμένα με λευκό κρασί
και φρέσκια ντομάτα

ΠΕΝΕΣ ALFREDO διακριτικά αρωματισμένες με ελαιόσκόρδο,
κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα

ΑΓ.ΤΡΙΑΔΟΣ 100 ΑΧΑΡΝΑΙ

Τηλ. Επικοινωνίας 2108955090, 6945460999

www.aitnacatering.gr - info@aitnacatering.gr



***ACTION 3* CARVING STAND**

**Ο chef τεμαχίζει παρουσία των καλεσμένων σας και σερβίρει
ΜΠΟΥΤΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ με σως μουστάρδας ή ανθόμελου**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μετά το φαγητό θα προσφέρουμε:

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

***ACTION 4* SWEET CORNER**

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

***ACTION 5* 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**

