



MENU ΓΑΜΟΥ



Gold Menu

Platinum Menu

Bronze Menu

Gold Menu

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Φρέσκια βυσσινάδα

Φρέσκια λεμονάδα

Αρωματισμένο νερό με λεμόνι και δυόσμο

Αφρώδης οίνος moschato d'asti

ΠΕΡΑΣΤΑ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ

Καναπεδάκια διάφορα

Ντοματίνια με μοτσαρέλα & pesto basil

Πουγκί κοτόπουλου

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα πανδαισία με ντοματίνια cherry & Sause Vinaigrette

Σαλάτα του Σεφ

Ντακάκια με Φέτα, Ελιές & κάρφη

Καίσαρα με κοτόπουλο & φύλλα παρμεζάνας

Ρόκα με ντομάτα λιαστή & φύλλα παρμεζάνας

ΚΡΥΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Πλατό με ποικιλία Ελληνικών & διεθνών Τυριών με αποξηραμένα φρούτα & κριτσίνια

Χωριάτικη Τυρόπιτα

Μελιτζάνες σε ροδέλα με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με φέτα και ανθότυρο

Ριζότο λαχανικών

Κρέπες ζαμπόν τυρί

Πατατούλες καρέ με αρωματικά βότανα & σκόρδο

ΚΥΡΙΩΣ ΕΙΔΗ BBQ

Φιλετάκια χοιρινά μουστάρδας και flakes γραβιέρας Νάξου

Σουτζουκάκια σμυρναίικα με φρέσκο δυόσμο

Ή

μοσχάρaki κοκκινιστό

Σουφλέ αλλαντικών & τυριών

Φιλέτο Κοτόπουλου με Barbeque sauce

Μπιφτέκι κοτόπουλου

BAR

Μπύρα

Αναψυκτικά

Εμφιαλωμένο νερό

Εμφιαλωμένο κρασί (λευκό-κόκκινο)

ΓΑΜΗΛΙΑ ΤΟΥΡΤΑ

3 ορόφους γαμήλια τούρτα ζαχαρόπαστα

Δώρο σαμπάνια Ιταλίας

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Διάφορα φρούτα εποχής σε πιατέλες

(καρπούζι, πεπόνι, κεράσια, βερίκοκα , ροδάκινα, νεκταρίνια)

Πάστες της αρεσκείας σας για τους καλεσμένους σας

Μπούφε με διάφορα γλυκά

Δώρο για το τέλος Μπεργκεράκια και hot dog

ΕΞΤΡΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

BBQ SERVICE

Με την επιλογή του μάγειρα έχετε δώρο την υπηρεσία carvin station ή pasta live stand

Μπουφέ γλυκών

Καροτσάκι παγωτό

Coffee stand

Pasta stand live & Ριζότο, κριθαρότο

Carvin stand live

Μπούτι χοιρινό στάμνας 24 ώρες ψήσιμο στο φούρνο

Λουκουμάδες με μέλι και καρύδια

BAR SERVICE

Bar service

(ποτήρια, πάγος, εξοπλισμός)

Cocktail service

(πλήρης εξοπλισμός barman)

Platinum Menu

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Φρέσκια βυσσινάδα

Φρέσκια λεμονάδα

Εμφιαλωμένο νερό με δυόσμο και λεμόνι σε Βρυσάκι

Αφρώδης οίνος moschato d'asti

Daiquiri φράουλα

ΠΕΡΑΣΤΑ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ

Καναπεδάκια διάφορα

Ντοματίνια με μοτσαρέλα & pesto basil

Πουγκί κοτόπουλο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα πανδαισία με ντοματίνια cherry & Sause Vinaigrette

Ντακάκια με Φέτα , Ελιές & κάπαρη

Καίσαρα με κοτόπουλο & φύλλα παρμεζάνας

Πατατοσαλάτα της μαμάς

Ελληνική παραδοσιακή

ΚΡΥΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ

Πλατό με ποικιλία Ελληνικών & διεθνών Τυριών με αποξηραμένα φρούτα & κριτσίνια

Χωριάτικη Τυρόπιτα

Χωριάτικη σπανακοτυρόπιτα

Ρύζι λαχανικών

Κρέπες ζαμπόν τυρί

Πατατούλες καρέ με αρωματικά βότανα & σκόρδο

Φιλέτο μελιτζάνας με φρέσκια ντοματιά cube ανθότυρο και φρέσκο βασιλικό

Παπαρδέλες με φρέσκα μανιτάρια και flakes parmesan

BBQ

Φιλετάκια χοιρινά

Μπιφτέκια με φρέσκο δυόσμο

Φιλέτο Κοτόπουλου με bbq sauce

Γύρος χοιρινός

Με πιττάκια ,τζατζίκι ντομάτα, κρεμμύδι

Λουκάνικο πρασάτο Καρδίτσας

BAR

Μπύρα

Αναψυκτικά

Εμφιαλωμένο νερό

Εμφιαλωμένο κρασί (λευκό-κόκκινο)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Διάφορα φρούτα εποχής

Μπουφέ γλυκών

Λουκουμάδες με μέλι

2 Chef (μάγειρες)

ΕΣΤΡΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

BBQ SERVICE

Με την επιλογή του μάγειρα έχετε δώρο την υπηρεσία carvin station ή pasta live stand

Μπουφέ γλυκών

Καροτσάκι παγωτό

Coffee stand

Pasta stand live & Ριζότο, κριθαρότο

Carvin stand live

Μπούτι χοιρινό στάμνας 24 ώρες ψήσιμο στο φούρνο

Λουκουμάδες με μέλι και καρύδια

BAR SERVICE

Bar service

(ποτήρια, πάγος, εξοπλισμός)

Cocktail service

(πλήρης εξοπλισμός barman)

Bronze Menu

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Σπιτική λεμονάδα αρωματισμένη με δυόσμο

Φρέσκια βυσσινάδα

Συνοδευτικά για το bar :

Κριτσίνια αλλαντικών με αρωματικά βότανα και Καναπεδάκια

Αλλαντικών.

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα πανδαισία με τοματίνια cherry & sauche vinaigrette

Σαλάτα μεσογειακή (τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ροδέλα ελιάς κάπαρη)

Σαλάτα του καίσαρα με κοτόπουλο και φύλλα παρμεζάνας

Σαλάτα ταμπουλέ με φρέσκο δυόσμο πλιγούρι, βασιλικό, τομάτα αγγουράκι κρεμμύδι, λαδολέμονο

STAND ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΩΝ

Ποικιλία από mini καρβελάκια, πολύσπορα, κριτσίνια

STAND ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ

Ποικιλία Ελληνικών και διεθνών τυριών

Γραβιέρα Νάξου, Μανούρι Ελασσόνας, Εμενταλ,

Mozzarella, Φέτα Καλαβρύτων

“Συνοδεύονται από φρέσκα φρούτα”

STAND ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

Rolls Μελιτζάνας με σάλτσα τομάτας θρυμματισμένη φέτα και

φρέσκο βασιλικό

Quiche lorraine με σπανάκι και γραβιέρα Νάξου

Πατάτες φούρνου με αρωματικά βότανα, χονδρό αλάτι

Μεσολογγίου & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Ριζότο λαχανικών ή

Ριζότο με pesto basil συνταγή βασιλικού και ντοματάκι Σαντορίνης

Πέννες με φρέσκια κρέμα γάλακτος καπνιστό χοιρινό σε καρέ,μανιτάρια portobello και flakes παρμεζάνας

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σκαλοπίνια χοιρίνα με σάλτσα γάλακτος και γραβιέρα Νάξου

Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια σχάρας με φρέσκο δυόσμο

Φιλέτο κοτόπουλου με barbeque sauce

Παραδοσιακό λουκάνικο Καρδίτσας με πράσο

Extra επιλογές κρεατικών

Μοσχαράκι ραγού με πουρέ μελιτζάνας

Ψητό Αρνί

Γουρουνοπούλα

Carving station

Extra Live cooking

Επιλογή 1: Κριθάροτο με μανιτάρια και κρέμα γάλακτος ή

Επιλογή 2: Κριθάροτο με φρέσκα λαχανικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Τούρτα κοπής ζευγαριού & ποτήρι σαμπάνιας

Ατομικό τουρτάκι για τους καλεσμένους σερβιριζόμενο

Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής

Cup cakes λευκά και ροζ με κρέμα

Κοκάκια λευκά και ροζ με γλάσσο

ΕΞΤΡΑ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Παγωτό σε 3 γεύσεις

βανίλια, σοκολάτα, φράουλα,

Λουκουμάδες με μέλι και καρύδια

ΠΟΤΑ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Κρασί λευκό & κόκκινο εμφιαλωμένο Ελληνικά κελάρια Οίνου

Μπύρες (ALFA)

Αναψυκτικά, Χυμοί

Εμφιαλωμένο Νερό

Σε απεριόριστη κατανάλωση

Τα menu μπορούν να διαμορφωθούν περαιτέρω σε συνεννόηση με τον υπεύθυνο του catering.

Κάλυψη Μεταφοράς & πολυτελής Εξοπλισμός που περιλαμβάνει : σερβίτσια, κολονάτα ποτήρια ,τραπέζια banquet, ροτόντες των 10 ατόμων, καρέκλες με λευκό κάλυμμα, μακριά λευκά τραπεζομάντιλα, ναπερόν λευκά, σερβιτόροι και μαιτρ και ό,τι άλλο θεωρηθεί αναγκαίο για την διεξαγωγή service της δεξίωσης.

Ευχαριστούμε για την προτίμησή σας!

Catering: Κωνσταντίνος Κουκουνασούλης

Τηλ. επικοινωνίας 6972990034