

MENΟΥ VI

WELCOME

Κατά την προσέλευση των καλεσμένων θα προσφέρεται
Kir Royal & Fruit Pants
Σολομός καπνιστός σε καναπέ
Καναπεδάκια με μπρικ
❧❧

❧ *STAND* από :

ΣΥΜΑΡΙΚΑ

Πένες με κόκκινη σάλτσα και βασιλικό
Φαρφάλες μεμανιτάρια και κρέμα γάλακτος
**

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Παραδοσιακή χωριάτικη τυρόπιτα
Κολοκυθάκι παπουτσάκι με κιμά και μπεσαμέλ
Πιπεριές γεμιστές με τυρί
Πλατώ τυριών με γραβιέρα –έμενταλ– blue cheese – ανθότυρο-
καπνιστό
**

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη παραδοσιακή σαλάτα
Πατατοσαλάτα με πίκλες και σως μαγιονέζας
Πράσινη σαλάτα με φρέσκα λαχανικά
Σαλάτα από παντζάρια αναμειγμένα με γιαούρτι και τριμμένο σκόρδο
Τυροκαφετή
**

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Αρνί στο φούρνο (χωρίς κόκαλο)
Φιλετάκια μοσχαρίσια αλα κρεμ (μπον φιλέ)
Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας
**

BARBEQUE

Σουβλάκι από φιλέτο χοιρινό με κρεμμύδι και ντομάτα
Λουκάνικα χωριάτικα
Μπιφτέκια σχάρας

*

**

CARVING

Μπούτι χοιρινό ψημένο με λευκό κρασί - που θα κόβεται
παρουσία των προσκεκλημένων

*

**

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πίτες ψητές

Πατάτες φούρνου ριγανάτες κομμένες στο χέρι
Ριζότο με καλαμπόκι- καρότο – κουκουνάρι

*

**

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΩΝ

*

**

STAND ΓΛΥΚΩΝ

Τούρτα με 2 γεύσεις της επιλογής σας

Λουκουμάδες με μέλι και καρύδια

Πιταράκια με μέλι

Γλυκά Ανατολής

Ποικιλία από πάστες

Διάφορα μίνι γλυκάκια όπως τρουφάκια – σαβαρενάκια – ταρτάκια
mini σοκολατένια όπως fontanina – black cherry – elegant

Παγωτό 3 γεύσεις

*

**

STAND ΦΡΟΥΤΩΝ

Φρούτα εποχής διακοσμημένα

Συνοδευμένα με κρασί βιολογικής καλλιέργειας Σαμπανίτσα ,
αρωματικό, στυφό , ημίγλυκό – από το Γιαννακοχώρι Νάουσας –

μοναδικό στη γεύση

*

**

BAR

Αναψυκτικά

Μύρα Heineken φιάλη των 500 ml

Κρασί Βιολογικής καλλιέργειας κόκκινο Αροθυμίες από το Κτήμα
Κελεσίδη

Κρασί Βιολογικής καλλιέργειας λευκό Μέρχαλι από το Κτήμα Κελεσίδη
(Διακεκριμένο με το ασημένιο μετάλλιο στη Διεθνή Έκθεση Οίνων και
Ποτών στη Θεσσαλονίκη)

Νερό εμφιαλωμένο 1lt

*

**

ALPINA CATERING