



acropolis hill
restaurant

WEDDING BUFFET 2018.2019



COLD DISPLAYS

Ψητά λαχανικά μαριναρισμένα με παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκο θυμάρι.

Ντομάτα και μοτσαρέλα με παλαιωμένο μπαλσάμικο και πέστο βασιλικού.

MOUTH WATERING SALADS AND APPETIZERS

Σαλάτα Ονειρών με άγρια φύλλα ρόκας, κασικίσιο τυρί, ξηρούς καρπούς, ρόδι, ντοματίνια και νιφάδες παρμεζάνας.

Σαλάτα Ουίποα με ψητό κολοκυθάκι, φρέσκο θυμάρι και σως από σουσάμι.

Παραδοσιακή χωρ. σαλάτα με ελλην. φέτα και ελιές Καλαμών.

Μανιτάρια μαριναρισμένα με σκόρδο και κόλιανδρο.

Σαλάτα Ταμπουλέ.

Σαλάτα ζυμαρικών με ανανά CHARCUTERIE και μαγιονέζα.

Πατατοσαλάτα με μπέικον, φρέσκα κρεμμυδάκια, κάρφη και σέλινο.

Παντζάρια με σως πορτοκαλιού.

DIPS AND ACCOMPANIMENTS

Τζατζίκι, Ταραμάς, Ταχίνι, Χούμους, Μαγιονέζα, Ελιές πράσινες και μαύρες, Ελαιόλαδο, σως λεμονιού, μαγιονέζα.

Παρθένο ελαιόλαδο και σως λεμονιού.

Balsamic Dressing, French Dressing, Roquefort Dressing, Thousand Islands Dressing.





INFUSED OILS AND VINEGARS

Παρθένο ελαιόλαδο, λάδι, rosemarie και σκόρδο,
λάδι πάπρικας.
Μπαλασάμικο ξύδι, ξύδι champagne.

BREAD DISPLAY

Μεγάλη ποικιλία από σπιτικά ρολλάκια και χωριάτικο ψωμί.

HOT SPECIALTIES

Χοιρινό με σως μουστάρδας, άγρια μανιτάρια και εστραγκόν.
Κοτόπουλο ψημένο στα κάρβουνα με βότανα
και καπνιστή πάπρικα.

Παραδοσιακή γαλλική πάπια a l'orange.

Σολομός με κρούστα πάνω σε φρέσκα φύλλα σπανακιού,
μάραθο και άνηθο.

Λαζάνια με λαχανικά στο φούρνο.

Πέννες ριγκατόνι με λαχανικά και σως από ντομάτα
και βασιλικό.

Πατάτες GRATIN DAUPHINOISE.

Εποχιακά Λαχανικά.

Ρύζι μπασμάτι με σαφράν και κάρδαμο.

CARVING

Σιγοψημένο χοιρινό πόδι με σάλτσα calvados.

DESSERTS

Τάρτας σοκολάτας, Charlotte φράουλα, Cheesecake λεμόνι,
Κρέμα καραμελέ, Τάρτα με καρύδια, Σου με κρέμα βανίλιας,
Φρουτοσαλάτα, Φρούτα εποχής.

HOT DESSERT

Μηλόπιτα με σως anglaise και σως καραμέλας

