

COCKTAIL RECEPTION MENU 2018.2019



ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ

Καπνιστός σολομός σε ξύλα βελανιδιάς με ξινή κρέμα και άνηθο.

Ιταλικό Προσιούτο Πάρμας με πεπόνι και σταφύλια.

Μους από τυρί ροκφόρ με σέλινο και καρύδια.

Λαχανικά σχάρας με κρεμώδης παρμεζάνα και πέστο βασιλικού.

Ζαμπόν Βιρτζίνια με μαγιονέζα και αγγουράκι.

Μικρά vol au vent με σαλάτα από κοτόπουλο.

ΤΥΡΙΑ

Μεγάλη ποικιλία από τοπικά και εισαγόμενα τυριά με συνοδευτικά.

(κριτσίνια και κρακεράκια τυριού)

ΦΡΟΥΤΑ

Εποχιακά φρέσκα φρούτα.

Επιλεγμένα αποξηραμένα φρούτα.

ΣΕ ΨΗΛΑ ΤΡΑΠΕΖΙΑ

Nachos.

Μπαστουνάκια Λαχανικών.

Πατατάκια.

Μεξικάνικη σάλτσα.

Ξινή Κρέμα.

Σάλτσα από λιωμένο Cheddar.

Σως cheddar.





ΖΕΣΤΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ

Κοτόπουλο με μυρωδικά και σάλτσα BBQ.

Χοιρινό σουβλάκι με πίττα.

Χειροποίητες Κυπριακές κούπες, συνοδεύονται με λεμόνι.

Ταϊλανδέζικα Σπρινγκ ρολλς με γλυκόξινη σάλτσα.

Χαλούμι στην πίττα.

Κεφτεδάκια με φρέσκο δυόσμο και αρωματικά.

Μπουκιές λαχανικών.

Quiche Lorraine με ελβετικό τυρί.

LIVE CARVING

Σιγοψημένο Γκάμον με μέλι, σερβίρεται με ρολλάκια μπριος και μουστάρδες.

ΓΛΥΚΑ

Γαλλικό όπερα κεικ με γεύση καφέ.

Μικρά τραγανά σου.

Μηλοπιτάκια με κρούστα.

Αμερικάνικο σοκολατένιο brownie με καρύδια.

Παπαδάκια με ρούμι.

Τάρτες φρούτων εποχής.

