



WEDDING COCKTAIL RECEPTION MENU 2018.2019



COLD CANAPES

Καπνιστός σολομός σε ξύλα βελανιδιάς με sour cream και χαβιάρι.

Προσούτο με πεπόνι και σταφύλια.

Μους με ροκφόρ σε κουταλάκια.

Καβουροσαλάτα σε κέλυφος από αγγουράκια.

Ψητά λαχανικά με τυρί παρμεζάνα και πέστο.

Κοτόπουλο τυλιγμένο σε τортίγια.

Χοιρινό Virginia με μαγιονέζα.

Vol au vent με καπνιστή πέστροφα.

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΔΙΑΛΕΞΤΕ ΕΞΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΡΥΩΝ CANAPES ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΛΙΣΤΑ

VERRINES AND SPOONS

Δροσερή σούπα GAZPACHO.

Γαρίδες με σως από αβοκάντο.

CHEESE STATION

Μεγάλη ποικιλία από τοπικά και εισαγόμενα τυριά.

FRUIT STATION STATION

Φρούτα Εποχής.

Ξηρά φρούτα.

ON THE HIGH TABLES

Nachos - Κριτσίνια - Γεμιστές ελιές - Πατατάκια -
Ξηροί καρποί - Μεξικάνικη σάλτσα - γουακαμόλε -
sour cream - σως cheddar.





HOT SPECIALTIES

- Γαρίδες τεμπούρα με σως λεμόνι και κόλιανδρο.
- Μανιτάρια με 4 τυριά και βότανα.
- Κοτόπουλο με καλαμπόκι, μυρωδικά και σως BBQ.
- Χοιρινό σουβλάκι στη πίτα.
- Κυπριακές κούπες με λεμόνι.
- Σπρινγκ ρολς thai style με γλυκόξινη σάλτσα.
- Χαλούμι στη πίτα.
- Κεφτεδάκια με φρέσκα αρωματικά.
- Κοτόπουλο σουβλάκι με πάπρικα.
- Quiche Lorraine με φρέσκα αρωματικά.
- Μπουκιές λαχανικών.
- Τυροκροκέτες.

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΔΙΑΛΕΞΤΕ ΟΚΤΩ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΖΕΣΤΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΛΙΣΤΑ

LIVE CARVING A

Γκάμον με μέλι & μουστάρδα.

LIVE CARVING B

Φρεσκοψημένη τραγανή bruscetta με ντομάτα, μοτσαρέλα, ρίγανη και ελιές.

DESSERTS

- Rocher με λικέρ Grand marnier.
- Pistachio με κεράσια.
- Μινι Σου με γέμιση μήλου.
- Αμερικάνικα Brownies με φυστίκια.
- Πραλίνα Λευκής Σοκολάτας με lime.
- Παραδοσιακά μπακλαβαδάκια.
- Τάρτες Φρούτων
- Red Velvet Delice.

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΔΙΑΛΕΞΤΕ ΕΞΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΛΥΚΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΛΙΣΤΑ

SWEETS IN VERRINES

CHEESE CAKE

Πανακότα με: α) σοκολάτα, β) βανίλια και γ) βατόμουρα

