



Κτήμα
Ονείρων

Μενοί Βάπτισης

ΨΩΜΙΑ

Ποικιλία ατομικών ψωμιών: άσπρο, ολικής άλεσης και καλαμποκόψωμο. Ζεστά ολόκληρα κυπριακά ψωμιά τα οποία τεμαχίζονται από τους καλεσμένους.
Αρωματισμένα βούτυρα και μαργαρίνη.
Ποιός μαύρης και πράσινης ελιάς.

COLD DISPLAY

Λαχανικά σχάρας μαριναρισμένα με παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκα αρωματικά βότανα (ή) ποικιλία καπνιστών αλλαντικών και τυριών.

ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Σαλάτα με άγρια φύλλα ρόκας, κατσικίσιο τυρί, πινόλια, ρόδι, ντοματίνια και νιφάδες παρμεζάνας.
- Σαλάτα Ονείρων με καρδιές πράσινων λαχανικών, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα.
- Λιβανέζικη σαλάτα Ταμπουλέ.
- Σαλάτα με Noodles.
- Σαλάτα χωριάτικη με ελληνική φέτα και ελιές Καλαμών.
- Σαλάτα με παντζάρια και πορτοκάλι.

ΒΟΥΤΗΓΜΑΤΑ

Τζατζίκι, ταχίνι, ταραμοσαλάτα, τυροκαυτερή, ξυδάτα, ελιές πράσινες, ελιές μαύρες, λιαστές ντομάτες.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Λεμόνια, βαλσάμικο dressing, γαλλικό dressing, dressing από ροκφόρ, thousand island dressing.

ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΛΑΔΙΑ ΚΑΙ ΞΥΔΙΑ

Παρθένο ελαιόλαδο, λάδι βασιλικού, λάδι από δεντρολίβανο και σκόρδο, λάδι πάπρικας. Βαλσάμικο ξύδι, ξύδι champagne, ξύδι estragon, ξύδι μνηίτην.

ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ (επιλογή από 3)

- Χοιρινή πανσέτα ή spare ribs με: soy sauce ή ginger και μέλι, ή bbq sauce, ή Jack Daniel's sauce, ή κουμανταρία.
- Χοιρινή σουβλά με αρωματικά βότανα.
- Χοιρινά φιλετάκια με κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας, άγρια μανιτάρια και estragon.
- Κοτόπουλο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα, μανιτάρια και ούζο.
- Κοτόπουλο μπουτάκι σχάρας με σως γιαουρτιού.
- Κοτόπουλο σουβλά με αρωματικά βότανα.
- Βοδινό στιφάδο.
- Βοδινό με black bean sauce.

ΨΑΡΙ

Σολομός με κρούστα από φρέσκα βότανα σε φύλλα σπανακιού, σερβίρεται με σάλτσα από pernod και άνηθο.

ΠΑΤΑΤΕΣ

- Φρέσκες πατάτες με αρωματικά βότανα, ελαιόλαδο και λεμόνι. (ή)
- Πατέτες φούρνου American με κύμινο, κόλιαντρο και θυμάρι.

ΠΑΣΤΑ (επιλογή από 1)

- Λαζάνια χορτοφαγικά ή μπολονέζ.
- Κανελόνια με σπανάκι ή μπολονέζ.

ΡΥΖΙ

- Ρύζι μπασμάτι. (ή)
- Ρύζι μπασμάτι με λαχανικά

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Επιλεγμένα λαχανικά εποχής. (ή)
Κινέζικα λαχανικά με soy sauce και teriyaki.

SHOW COOKING – PASTA STATION

Λιγκουίτι με σως από άγρια μανιτάρια, καπνιστή πανσέτα και παρμεζάνα (ή)
Λιγκουίτι με γαρίδες και κρεμώδη σάλτσα από ούζο και παρμεζάνα.

CARVING STATION

Σιγοψημένο χοιρινό μπούτι με σάλτσα calvador, αγγλική μουστάρδα, γαλλική μουστάρδα ή σάλτσα gravy.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ (επιλογή από 2)

- Ποικιλία από κυπριακά σιροπιαστά γλυκά.
- Κρέμα καραμέλα με λικέρ πορτοκαλιού.
- Orange chocolate.
- Σουδάκια λευκά και καφέ.
- Bavarouaz με επιλογή γεύσης (Φράουλα, Καραμέλα, Μπανάνα, Φρούτα του Δάσους)

ΓΛΥΚΑ ΣΕ ΠΟΤΗΡΑΚΙ (επιλογή από 2)

- Φρέσκια Αναρή με μέλι και καρύδια.
- Cheese cake.
- Panna Cotta.
- Tiramisu.
- Γιαούρτι με Mango.

ΖΕΣΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Crepes Sunset. (ή)
Swiss Baked berry Cheese Cake.

ΦΡΟΥΤΑ

Φρούτα εποχής.
Καφές Φίλτρου.
Ποικιλία Τσάι.

ΠΟΤΑ

Απεριόριστα εγχώρια ποτά.
Αναψυκτικά, χυμοί, νερό.
Κρασί κόκκινο, λευκό, ροζέ.
Μπύρα draft

ΟΙ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΝΤΑΙ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ:

GOLD CHIAVARI CHAIRS
MULTI COLOR DIMMABLE LIGHTS
SOUND SYSTEM
CANDY TABLE

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Η τιμή κυμαίνεται από 22 - 25 ευρώ, ανάλογα τον αριθμό των καλεσμένων σας. (Ζητήστε την δική σας προσφορά στο divine@foodart.com.cy)
- Μέχρι 15 παιδιά, κάτω των 10 ετών, χρεώνονται στη μισή τιμή. (Υπάρχει δυνατότητα δημιουργίας Kids Corner, αποκλειστικά για τα παιδιά)
- Τα βρέφη (0-2 χρονών) δεν υπολογίζονται για θέση στο πλάνο και ούτε χρεώνονται. Η πιο πάνω προσφορά ισχύει άνω των 100 ατόμων.