

Μπουφές γάμου ειδική προσφορά με το κτήμα δεξιώσεων 28,00€



Welcome cocktail reception

Υποδεχόμαστε τους καλεσμένους σας με δροσερό cocktail αφρώδη οίνου d'Asti με λικέρ και Σαγκρία με φρέσκα φρούτα
Θα συνοδεύονται από κύβους Κυκλαδίτικης γραβιέρας ντιπάκια βιολογικά και κριτσίνια παρμεζάνας

Welcome κρύες παρουσίες

Canape με καπνιστό fougasse & ανανά
Ταρταλέτες με λιαστή ντομάτα
Cherries με pesto Genovese

Plateau

Ποικιλία τυριών από την Ελληνική ύπαιθρο σε όμορφα διακοσμημένους δίσκους

Ποικιλία από αρτοσκευάσματα

Πανέρι του φούρναρη με διάφορα είδη ψωμιού
(ελαιόψωμο, ιταλικές τσιαπάτες, σικάλεως, κρίζερ, γαλλική μπαγκέτα, ολικής αλέσεως)

Salad-bar

Κυκλαδίτικη σαλάτα με δροσερά φύλλα ρόκας, μίνι τάκο, κάρπη, τυρί κατσικίσιο και παρθένο ελαιόλαδο Μεσσηνίας
Πανδαισία λαχανικών με cottage cheese, σταφύλι, λόλα πράσινη, ραντίτσιο, αντιδοσαλάτα και sauce Vinaigrette από εσπεριδοειδή
Σαλάτα Caesar με iceberg, αλλαντικά, κριτσίνια, ντοματίνια cherry και απαλή dressing παρμεζάνας Ιταλίας
Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα, μήλα golden, σταφίδες, flakes δημητριακών και ανθόμελο με aceto balsamico di Modena

Pasta-corner

Πένες του ιταλικού οίκου Barilla με σάλτσα καρμπονάρα και τυρί Φιλαδέλφεια
Φαρφάλες Αματρισιάννα με romodoro pesto λιαστής ντομάτας και πεκορίνο

Κρέατα (τα bbq είδη ψήνονται στο χώρο της εκδήλωσης)

Δεματάκια τρυφερού κοτόπουλου Άρτας με θυμάρι και απαλή sauce honey mustard

Μοτσαρελίνο μπιφτέκι χειροποίητο από νωπό κιμά και μυρωδικά

Γουρουνόπουλο ψημένο στο φούρνο σε κλίματα ή

Τρυφερές χοιρινές μπριζόλες με Jack Daniels sauce

Λουκάνικα BBQ με lemon sauce & ψητές πίτες

(Τα κρέατα είναι φρέσκα και διαλεχτά και συνοδεύονται από

διάφορες σάλτσες)

Συνοδευτικά

Πατάτες φούρνου αρωματικές χειροποίητες με μουστάρδα και λεμόνι
Πίτα του χωριού σε πλαστό φύλλο βέργας με φέτα και σπανάκι
Risotto με μανιτάρια porcini, ψητά λαχανικά και φύλλα λουίζας
Τυρόπιτα παραδοσιακή Παρνασού με ανθότυρο, μέλι και
μαυροσούσαμο
Μελιτζάνες Carpese με ντομάτα και μοτσαρέλλα

Επιδόρπια

Wedding stand cake για την είσοδο του ζεύγους
Display φρούτων εποχής
Display selection sweets
Mousse chocolate oreo cookies, Panacotta limoncello, Cheesecake
New York

Stand cafe

Καφές φίλτρου JACOBS με τα συνοδευτικά του

1ο ΔΩΡΟ

Καρότσι παγωτού 3 γεύσεων ή Συντριβάνι ζεστής σοκολάτας με
γεμιστά λουκουμαδάκια

2ο ΔΩΡΟ

Wedding guest book για το τραπέζι ευχών

Όλα τα είδη μπουφέ είναι νωπά άριστης ποιότητας σε επάρκεια, οι
πρώτες ύλες επιλέγονται από πιστοποιημένους προμηθευτές και
μαγειρεύονται αυθημερόν

Ποτά

Κρασιά λευκά-κόκκινα
Αναψυκτικά επώνυμα, Σόδες, Μπύρες, Πάγος
Εμφιαλωμένα νερά
Σαμπάνια για την κοπή της τούρτας

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΟΛΟΣ Ο ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΘΙΣΤΗΣ
ΔΕΞΙΩΣΗΣ

Art de la table

Λινές πετσέτες με decor
Ροτόντες με λευκά λινά τραπεζομάντηλα
Καρέκλες με κάλυμμα
Menages εστιατοριακής πορσελάνης

Ποτήρια κολωνάτα

Επιμέλεια - Οργάνωση - Σκηνοθεσία Δεξίωσης από εξειδικευμένους συνεργάτες

Κατόπιν παραγγελίας: bartender με δροσιστικά cocktail και αλκοολούχα ποτά, τούρτα για τους καλεσμένους σας

**ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΚΤΗΜΑ ΓΑΜΟΥ ΜΕ 24 ΕΙΔΗ ΜΠΟΥΦΕ
ΤΙΜΗ ΠΑΚΕΤΟ !!! ΜΕΝΟΥ + ΚΤΗΜΑ "LAFORET"**

Τιμή Buffet & Κτήμα 28 ευρώ/άτομο

(Παρασκευή/Κυριακή min 200 άτομα, Σάββατο min 250 άτομα)

(Για μεσημέρι min 150 άτομα)