

menu

Υποδοχή (1 επιλογή).

- ☐ Ki royal
- ☐ Σαμπάνια με λικέρ μαστίχας και αρμπαρόριζα
- ☐ Σαγκριά

Μίνι finger food καλωσορίσματα : (Μπριοςάκια και καναπεδάκια διάφορες γεύσεις).

Κρύα Ορεκτικά -Σαλάτες (επιλογή 3 ειδών της αρεσκείας σας).

- ☐ Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένο κρεμμύδι και λάδι μαϊντανού (vegan).
- ☐ Κοπανιστή με καπνιστή πάπρικα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη (vegetarian).
- ☐ Μελιτζανοσαλάτα με γιαούρτι, πιπεριά Φλωρίνης και φρέσκα βότανα (vegetarian).
- ☐ Κρητικός ντάκος με τριμμένη ώριμη τομάτα, μυζήθρα, ελιές, κάπαρη και baby ρόκα (vegetarian).
- ☐ Ελληνική σαλάτα με παξιμάδια λαδιού, φέτα, ελιές, κάπαρη και ραπανάκι (vegetarian).
- ☐ Τραγανά σαλατικά με ανανά, καπνιστό χοιρινό, και φλέιξ γραβιέρας Νάξου.
- ☐ Σπανάκι-ρόκα με λιαστή τομάτα, ανθότυρο και φιστίκι Αιγίνης (vegetarian).
- ☐ Σαλάτα του Καίσαρα με τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο, παρμεζάνα, τραγανό μπέικον, τοματίνια και κρουτόν.
- ☐ Παραδοσιακή Κρητική με Ελληνικό μαρούλι, κριθαροκουλούρα, ανθότυρο και ελιές (vegetarian).
- ☐ Ανάμεικτα σαλατικά με πεπόνι, σύγκλινο Μάνης και φουντούκια.
- ☐ Τραγανά σαλατικά με βιολογική κινόα, αβοκάντο, μοτσαρέλα και κρουτόν (vegetarian).
- ☐ Τραγανά σαλατικά με baby σπανάκι, λαχανικά σχάρας, αβοκάντο, τοματίνια και ελιές (vegan).
- ☐ Ανάμεικτα σαλατικά με ροκφόρ, φράουλες και καρύδια (vegetarian).
- ☐ Σαλάτα με πλιγούρι, πολύχρωμες πιπεριές, τοματίνια, αγγουράκι, φρέσκα βότανα και μοσχολέμονο (vegan).
- ☐ Σαλάτα ζυμαρικών του ΣΕΦ με τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο, εκλεκτό ζαμπόν, ένταμ, τοματίνια, αγγουράκι και αυγό.
- ☐ Μεξικάνικη σαλάτα με καλαμπόκι, πολύχρωμες πιπεριές κοτόπουλο και αβοκάντο.
- ☐ Πατατοσαλάτα με ψητά λαχανικά, ελιές, λιαστή τομάτα και φρέσκα βότανα (vegan).
- ☐ Πατατοσαλάτα με τόνο, λαχανικά, τοματίνια και μοσχολέμονο.

Ζεστά Ορεκτικά (επιλογή 4 ειδών της αρεσκειάς σας).

- ☐ Παραδοσιακή τυρόπιτα με χωριάτικο φύλλο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (**vegetarian**).
- ☐ Χορτόπιτα με μυρωδικά εποχής, χωριάτικο φύλλο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (**vegetarian**).
- ☐ Μελιτζανόπιτα με καπνιστό τυρί, βασιλικό και λιαστή τομάτα (**vegetarian**).
- ☐ Τάρτα με κοτόπουλο, πολύχρωμες πιπεριές και κίτρινα τυριά.
- ☐ Τάρτα με κολοκυθάκι, μπέικον, ντοματίνια και γραβιέρα Νάξου.
- ☐ Κρέπες με κοτόπουλο,μανιτάρια πράσο και πεκορίνο Αμφιλοχίας.
- ☐ Κρέπες με αλλαντικά και τυριά.
- ☐ Λαζάνια φούρνου καρμπονάρα με μανιτάρια.
- ☐ Λαζάνια φούρνου με κιμά, μπέικον, καλαμπόκι και κίτρινα τυριά.
- ☐ Ριγκατόνι με φρέσκια τομάτα, βασιλικό, μελιτάνα και φέτα (**vegetarian**).
- ☐ Πέννες με κοτόπουλο, λιαστή τομάτα και ροκφόρ.
- ☐ Μελιτζάνες και κολοκυθάκια στον φούρνο με φέτα και φρέσκα βότανα (**vegetarian**).
- ☐ Πολύχρωμες πιπεριές στον φούρνο με λουκάνικο και κασέρι Ελασσώνας.
- ☐ Μανιτάρια σοτέ με μουστάρδα, φρέσκο κρεμμύδι, άρωμα μοσχοφίλερου, χαλούμι, σιρόπι βαλσάμικου και λάδι μαϊντανού (**vegetarian**).
- ☐ Λαχανικά σχάρας, σιρόπι βαλσάμικου με σύκο, φρέσκο θυμάρι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (**vegan**).

Κυρίως (επιλογή 3 ειδών της αρεσκειάς σας).

- ☐ Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο με μουστάρδα, γιαούρτι και σάλτσα μοσχολέμονου.
- ☐ Κοτόπουλο BBQ με πολύχρωμες πιπεριές και ανανά.
- ☐ Ρολό κοτόπουλο με πολύχρωμες πιπεριές, μπέικον και κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας.
- ☐ Μπιφτεκάκια κοτόπουλο με φρέσκα βότανα και σάλτσα μοσχολέμονου.
- ☐ Φιλέτο από μπουτάκι κοτόπουλο λεμονάτο με καπνιστή πάπρικα και φρέσκια ρίγανη.
- ☐ Παϊδάκια κοτόπουλου με γλυκιά πάπρικα, μουστάρδα και φρέσκο θυμάρι.
- ☐ Πανσετάκια σχάρας μαριναρισμένα με σιρόπι βαλσάμικο, θυμαρίσιο μέλι και σχινόπρασο.
- ☐ Πανσέτα με γλυκόξινη σάλτσα, πολύχρωμες πιπεριές, ανανά και σουσάμι.
- ☐ Χοιρινά μπριζολάκια αλά κοντοσούβλι με σάλτσα μοσχολέμονου.
- ☐ Χοιρινό εξοχικό στην λαδόκολλα με πολύχρωμες πιπεριές, τομάτα, κεφαλογραβιέρα και φρέσκια ρίγανη.
- ☐ Χοιρινό ψητό με σάλτσα άγριων μανιταριών και μουστάρδα.
- ☐ Χοιρινός λαιμός γεμιστός με μελιτζάνα, λιαστή τομάτα και κεφαλοτύρι.
- ☐ Χοιρινό ψητό μπούτι με τραγανή κρούστα και φρέσκια ρίγανη.
- ☐ Μπιφτεκάκια με σάλτσα μοσχολέμονου και Ελληνικές πίτες.
- ☐ Ρολό κιμά με μπέικον, καπνιστό τυρί και λιαστή τομάτα.
- ☐ Χοιρινά λουκάνικα με πιπεριές και πεκορίνο Αμφιλοχίας.

Γαρνιτούρες (επιλογή 2 ειδών της αρεσκείας σας).

- ☐ Πατατούλες νέας Γης με μουστάρδα, ψητό σκόρδο και φρέσκο θυμάρι.
- ☐ Πατάτες φούρνου με δενδρολίβανο και μοσχολέμονο.
- ☐ Πατάτες ντοφινουάζ με πράσο, κρέμα γάλακτος και λιωμένα κίτρινα τυριά.
- ☐ Αφράτος πουρές πατάτας με λιαστή τομάτα, ψητό σκόρδο και κεφαλοτύρι.
- ☐ Αρωματικό ρύζι μπασμάτι.
- ☐ Μεξικάνικο ρύζι με πολύχρωμες πιπεριές, καλαμπόκι και γλυκιά πάπρικα.
- ☐ Μπασμάτι με Κρόκο Κοζάνης.
- ☐ Αρωματικό ρύζι μπασμάτι με καλαμπόκι.
- ☐ Πουρές καρότο με άρωμα μοσχοκάρυδο.
- ☐ Πουρές ψητής σελινόριζας.

Στο πακέτο περιλαμβάνεται :

- Μπουφές από γλυκά ημέρας : κωκάκια, εκλεράκια, σφηνάκια διάφορες γέυσεις κτλ.
- Φρούτα εποχής.
- Σιντριβάνι σοκολάτας.
- Παγωτό της αρεσκείας σας.
- Το μενού περιλαμβάνει, αναψυκτικά, εμφιαλωμένο νερό, λευκό-ροζέ κρασί, μπύρες
- Πλήρες εξοπλισμός.
- Σέρβις.