



CLASSIC WEDDING BUFFET

Ποτό υποδοχής - Welcome Drink

ROZE BEE (Palivou Estate)

Στην υποδοχή θα προσφέρονται -At reception we will offer

Ποικιλία από sticks λαχανικών, κριτσίνια & crackers

Συνοδεύονται από dip μελιτζάνας, ταραμοσαλάτας & μαϊντανοσαλάτας

Vegetable sticks variety, breadsticks & crackers

Accompanied with aubergine dip , fish roe and parsley salad

Ταρτάκια αγγουριού με τονοσαλάτα

Cucumber tarts with tuna salad

Στικάκια με πράσινη ελιά και σαλάδο

Sticks with green olives and smoked sausage

Σαλάτες και κρύα ορεκτικά - Salads & Cold Appetisers

Πράσινη σαλάτα με φιλετάκια κοτόπουλου, κρουτόν, γραβιέρα και κρεμώδες ντρέσινγκ

Green Salad with chicken filet, croutons, gruyere and creamy dressing

Σαλάτα με ψιλοκομμένο λάχανο, καρότο, πιπεριές, σέλερι & σκόρδο

Salad with chopped cabbage, carrot, peppers, celery & garlic

Μεσογειακή σαλάτα ζυμαρικών

Mediterranean pasta salad

Ελληνική σαλάτα με κρυθαροκούλουρα και λάδι βασιλικού

Greek salad with barley cruller and basil oil

Μελιτζανοσαλάτα Πολίτικη

Eggplant salad "Politiki"

Τυροσαλάτα πάνω σε τραγανό ντάκο με ψητά ντοματίνια

Cheese salad on crisp "dako" with roasted cherry tomatoes

Πλατώ με ποικιλία τυριών και αλλαντικών

Συνοδευόμενα από crackers και κριτσίνια

Plato with a variety of cheeses and sausages

Ζεστά Ορεκτικά - Hot Appetisers

Ρατατούιγ λαχανικών σε τραγανή σφολιάτα

Mixed Vegetables in crispy puff pastry

Τυρόπιτα σε φύλο κρούστας με σουσάμι και μέλι

Cheese pie on a crust with sesame and honey

Μελιτζάνες στο φούρνο με φρέσκια τομάτα & φέτα

Aubergines in the oven with fresh tomato & feta cheese

Συνοδευτικά - Accompanying

Λαχανικά ατμού με φρέσκο βούτυρο

Steamed vegetables with fresh butter

Πατατούλες baby φούρνου με θυμάρι και βούτυρο

Baby potatoes in the stove with thyme and butter

Ζυμαρικά - Pasta

Το δικό μας παστίσιο

(Ριγγατόνι,σιγό μαγειρεμένος κιμάς με φρέσκια ντομάτα και ελαφριά μπεσαμέλ)

Home made greek "pastichio"

(Rigatoni, minced meat with fresh tomato and light besamel)

Ζεστά κυρίως πιάτα - Warm main dishes

Μπιφτεκάκια με φρέσκο κιμά από μοσχάρι

Burgers with fresh beef mince

Φιλέτο Κοτόπουλο με Μαστίχα Χίου και Φρέσκα Μανιτάρια

Chicken Fillet with Chios "Mastiha" and Fresh Mushrooms

Παραδοσιακή Παστισάδα ή Σοφρίτο

Traditional Corfiot "Pastida or Sofrito"

Carving stations

Μπούτι χοιρινό Βιρτζίνια, μαριναρισμένο σε κόκκινη μπύρα, ψήνεται στο φούρνο για 24 ώρες & τεμαχίζεται παρουσία των καλεσμένων σας συνοδευόμενο απο σάλτσα μουστάρδας και ντίπ γιαουρτιού

Whole leg of pork "Virginia"braised in the oven for 24h

Served with mustard sauce and yogurt dip

Επιδόρπια-Desserts

Μίνι γλυκά σε σφηνάκια (4 γέυσεις) - Mini desserts (4 choices)

Φρέσκα, καθαρισμένα φρούτα εποχής - Fresh, seasonal fruits

Παγωτό σε χωνάκια & κυπελλάκια - Ice cream in cons & cups

Open bar

Κρασί λευκό και κόκκινο (Ανεμός-κλήμα Παλυβού)

Μπύρα ,αναψυκτικά και εμφιαλωμένο νερο

White and Red Wine (Anemos – Palyvou Estate)

Beer, Soft Drinks and Bottled Water