



## *ELEGANT BUFFET*

### *Ποτό υποδοχής - Welcome Drink*

*Proseco και Rossini (Proseco with fresh strawberry puree) and non alcohol cocktail*

### *Στην υποδοχή θα προσφέρονται -At reception we will offer*

*Καπνιστός σολομός και cream cheese canapé*

*Smoked salmon and cream cheese canapé*

*Ταρτάκι με μους τυριών και μέλι*

*Mousse tartlets with cheese and honey*

*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

Πράσινα φρέσκα σαλατικά (Γαλλική σαλατα, λόλα, ραντίσιο, iceberg)  
με Κερκυραϊκό νούμπουλο,συκομαΐδα και vinaigrette πορτοκαλιού  
*Fresh green salad (French salad, lettuce, rantisio, iceberg) with Corfiot  
noumboulo,fig pie and orange vinaigrette*

Ελληνική σαλάτα με κρυθαροκούλουρα και λάδι βασιλικού  
*Greek salad with basil oil and barley rusks*

Πατζαροσαλάτα με καρύδια ξινόμηλο και δροσερό γιαούρτι  
*Beet root Salad with crab apple with walnuts and fresh yogurt*

Πλατώ με ποικιλία τυριών (γραβιέρα, πεκορίνο, κασέρι, έμμενταλ) και  
αλλαντικών,  
Συνοδευόμενα από crackers, κριτσίνια & αποξηραμένα φρούτα  
*Platter with a variety of cheese (graviera, pecorino, and emmental cheese)  
and sausages, accompanied by crackers, breadsticks & dried fruits*

Γαρίδες ποσέ με μαγιονέζα ρόκας  
*Posse Shrimps with rocket mayonnaise*

Ρολλάκια από νούμπουλο και συκομαΐδα  
*Rolls from noumboulo and fig-pie*

Λαχανικά σχάρας με ελαιόλαδο και βαλσάμικο  
*Grilled vegetables with olive oil and balsamic sauce*

**Ζεστά Ορεκτικά - Hot Appetisers**

*Spring rolls με γλυκόξινη σως*  
*Spring Rolls with Sweet and sour sauce*

*Chicken wings με σως μπαρμπεκιου*  
*Chicken wings with barbeque sauce*

**Συνοδευτικά**

*Πατατούλες baby φούρνου με θυμάρι και βούτυρο*  
*Baby baked potatoes with thyme and butter*

*Ρύζι ατμού με ρατατούι λαχανικών*  
*Steam Rice with Vegetable Ratatouille*

**Pasta stand**

*Πέννες με κοτόπουλο γραβιέρα και μαστίχα Χίου*  
*Penne with chicken, cheese and mastic*

*Φαρφάλες με φρέσκια ντομάτα και βασιλικό*  
*Farfalle with fresh tomato and basil*

**Ζεστά κυρίως πιάτα-Main Dishes**

*Χοιρινό καρέ με σαλτσα απο μέλι και μουστάρδα*  
*Pork frames with honey sauce and mustard*

*Φιλέτο Κοτόπουλο σχάρας με φρέσκα μανιτάρια και*  
*σάλτσα απο γλυκό κρασί Σάμου*

*Grilled chicken filet with fresh mushrooms and sweet Samos wine sauce*

## **Carving stations**

### **Κρεατικών - Meat**

*Ολόκληρο μπούτι από μοσχάρι γάλακτος σιγοψημένο στο φούρνο  
Συνοδεύετε από σάλτσα ροζ πιππεριού και ντίπ γιαουρτιού  
Whole leg of veal braised in the oven  
Served with sauce of pink pepper and yogurt dip*

### **Ψαρικών - Fish**

*Ολόκληρα φιλέτα σολωμού σχάρας με λαδολέμονο  
φρέσκο κρεμμύδι και άνιθο  
Grilled salmon fillet with lemon , fresh onions and dill*

### **Επιδόρπια - Dessert**

*Μούς γιαουρτιού με λεμόνι– πανακότα καραμέλα γάλακτος  
Συντριβάνι σοκολάτας (κούκις,σουδάκια και φρούτα σε στικάκια)  
Φρέσκα, καθαρισμένα φρούτα εποχής  
Παγωτό σε χωνάκια & κυπελλάκια  
Yogurt Mousse with lemon- panakota toffee  
Chocolate fountain with fruits and soft cookies  
Fresh, peeled seasonal fruit  
Ice cream in cones and cups*

### **Open bar**

*Κρασί λευκό και κόκκινο(Κτήμα Κύρ Γιαννη Παράγκα )  
Μπύρα , αναψυκτικά και εμφιαλωμένο νερό  
White and Red Wine (Paraga Estate “ Kir Gianni”)  
Beer, Soft Drinks and Bottled Water*