

BUFFET MENU

Το φαγητό σε μπουφέ είναι εξαιρετικά δημοφιλές στις κοινωνικές εκδηλώσεις που αναλαμβάνουμε. Η ποικιλία των γεύσεων και η σωστή τους παρουσίαση είναι το κλειδί για να τη δημιουργία ενός υπέροχου δείπνου!

Είναι ένας υπέροχος τρόπος να ικανοποιήσετε γευστικά όλους τους καλεσμένους σας με μια ποικιλία εδεσμάτων που θα εντυπωσιάσουν, μπορείτε να επιλέξετε πιάτα για vegetarians, vegans, gluten free και lactose free.

ΟΛΑ ΤΑ “BUFFET MENU” ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ

WELCOME TABLE

Prosecco και σπιτική λεμονάδα.

Διάφορα καναπεδάκια – Μικρές σαλάτες – Κροκέτες – Ταρτάκια.

BAKER TABLE

Διάφορα ψωμιά (Σίτου, ολικής, καλαμποκιού) – Διάφορα κριτσίνια

Λαδένια Κιμώλου - Αλμυρά κέικ – Κουλούρι Θεσσαλονίκης

SWEET BUFFET BY DIONISIS ALERTAS

ΓΥΑΛΙΝΑ ΜΠΟΛ: ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ-ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

ΜΙΚΡΑ ΠΟΤΗΡΑΚΙΑ (ΣΦΗΝΑΚΙΑ) : ΤΖΙΖ ΚΕΙΚ – ΜΠΑΝΟΦΙ

ΚΡΕΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ(FERRERO)- ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

ΤΟΥΡΤΕΣ : ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ – ΕΚΜΕΚ - ΜΗΛΟΠΙΤΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΠΙΤΕΡ ΜΕ ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

ΜΙΝΙ ΝΤΟΝΑΤΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

CLASSIC BUFFET

Σαλάτες και κρύα ορεκτικά

Πράσινα φρέσκα σαλατικά με Κερκυραϊκό νούμπουλο, παστέλι, ροδέλες κούμ κουάτ και vinaigrette συκομαϊδα

Παντζαροσαλάτα με καρύδια, ξινόμηλο και κρέμα γιαουρτιού

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

Μεσογειακή σαλάτα ζυμαρικών

Ελληνική σαλάτα με ελιές, κάπαρη, κρυθαροκουλουρά και φέτα

Μελιτζανοσαλάτα Πολίτικη

Τυροσαλάτα

Τζατζίκι

Πλατώ με ποικιλία τυριών (γραβιέρα, πεκορίνο, κασέρι, έμενταλ) και Κερκυραϊκών αλλαντικών

Ζεστά Ορεκτικά και Συνοδευτικά

Βολ ο βάν με φρέσκα μανιτάρια και άρωμα μύρτης τρούφας

Κερκυραϊκή κολοκυθοτυρόπιτα με φρέσκα αρωματικά πανω σε τραγανή ζύμη

Τηγανιά με λουκάνικο, ντοματίνια και πιπεριές

Άγριο ρύζι με πιπεριές και αρώματα ανατολής

Πατατούλες baby φούρνου με θυμάρι και βούτυρο

Ζυμαρικά

Τρίχρωμες πέννες με κοτόπουλο, φρέσκο σπανάκι και ελαφριά κρέμα γραβιέρας

Ζεστά κυρίως πιάτα

Μπιφτεκάκια με φρέσκο κιμά από μοσχάρι

Μαριναρισμένο ολόκληρο Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλο στην σχάρα

Σιγοψημένες πρεσαριστές Χοιρινές πανσέτες με σάλτσα από μέλι και μουστάρδα

Μοσχάρι braised με φρέσκα μανιτάρια και σάλτσα απο ξινόμαυρο Νάουσας

DELUXE BUFFET

Σαλάτες και Κρύα ορεκτικά

Αγρια ρόκα και σπανάκι με ψητό μπέικον ,ρόδι και παρμεζάνο σε βινεγκρέτ βαλσαμικό

Ανάμεικτα λαχανικά με φρούτα εποχής ξηρούς καρπούς και βινεγκρέτ πάσιον

Σαλάτα ζυμαρικών με τραχανό
κοτόπουλο,καρότο,καλαμπόκι,μανιτάρι,αγγούρι,κρεμμύδι και αρωματικά

Κρητικός ντάκος με ντομάτα,ελαιόλαδο,ρίγανη και ξινομυζήθρα

Πατατοσαλάτα με φρέσκο κρεμμύδι,αρωματικά,μπόκολο και σως λεμόνιου

Παντζαροσαλάτα με καρύδια,ξινόμηλο και κρέμα γιαουρτιού

Πλατώ με ποικιλία τυριών (γραβιέρα, πεκορίνο, κασέρι, έμενταλ) και Κερκυραϊκών
αλλαντικών

Αλμυρό cheese cake με μαρμελάδα ντομάτας

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια

Ζεστά ορεκτικά και συνοδευτικά

Ψητά φρέσκα μανιτάρια γεμιστά με σπανακοτυρόπιτα

Μπουρεκάκια μελιτζάνας με αρωματικό ανθότυρο σε κρέμα ντομάτας

Πρασολουκάνικα σχάρας με λαδολέμονο

Σουτζουκάκια Σμυρνείικα

Ψητές τρίχρωμες πιπεριές με κρέμα βαλσαμικού

Πατατούλες baby φούρνου με θυμάρι και βούτυρο

Ζυμαρικά

Γεμιστά tortellini σε κρέμα γραβιέρας

Ζεστά κυρίως πιάτα

Ρολό κοτόπουλο με σάλτσα φασκόμυλου

Χοιρινά κότσια με μέλι και μουστάρδα (pulled)

Σιγοψημένα ολόκληρα μπούτια Αρνίσια στο φούρνο (pulled)

Carving stations

Ολόκληρα μοσχαρίσια Rib eye ειδικής εκτροφής

Sauce and Dip

Chimichourri – Μέλι μουστάρδα – Sweet & spicy chili

bbq – γιαούρτι με αρωματικά

PREMIUM BUFFET

Σαλάτες και Κρύα ορεκτικά

Ανάμεικτα λαχανικά, αβοκάντο, καπνιστός σολομός,μανιταρια,άρωματικά,διάφορους σπόρους και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Σαλάτα “Σπανακοτυρόπιτα”

Ντομάτα Μοτσαρέλα με Πέστο Βασιλικού “Caprese”

Ελληνική σαλάτα με κριθαροκούλουρα και λάδι βασιλικού

Μεσογειακό Ταμπουλέ

Πατατοσαλάτα με αρακά,καλαμπόκι,καρότο,ψητό κοτόπουλο και sriracha mayo

Πλατώ με ποικιλία τυριών (γραβιέρα, πεκορίνο, κασέρι, έμενταλ) και Κερκυραϊκών αλλαντικών

Λαβράκι σεβίτσε με ξινό πορτοκάλι,κόκκινο τσίλι,κόλιανδρο,χαρουπόμελο και λεβάντα

Ρολάκια σολομού με κρέμα τυριού και αρωματικά

Ρολάκια από μελιτζάνα και κολοκύθι με αρωματική γέμιση ανθότυρου

Stir Fry Stand

Spring rolls λαχανικών

Γαρίδες tempura

Samosa λαχανικών

(Sweet chili & Sriracha)

Ζεστά ορεκτικά και συνοδευτικά

Πουγκάκια με γέμιση απο καβούρι,γαρίδες και κολοκύθι

Πατάτες dauphinoise

Ρύζι ατμού με ραταούι λαχανικών

Ζυμαρικά

Λαζάνια με κοτόπουλο,μανιτάρια και μοτσαρέλα

Φαρφάλες με ψητά ντοματίνια και βασιλικό

Ζεστά κυρίως πιάτα

Φιλέτο Κοτόπουλο με τρίχρωμες πιπεριές

Γαρίδες “King” σχάρας με αλιολί

Φιλέτα Σολομού με αρωματικά και βινεγκρετ λεμονιού

Carving stations

Ολόκληρα κομμάτια από μοσχάρι T BONE γάλακτος σιγοψημένο στο φούρνο συνοδεύετε από σάλτσα ροζ πιππεριού και ντίπ γιαουρτιού