



## AQUARELLA **EVENTS**

EVENTS WEDDING  
SOUND CATERING

### Επιλογές Γεύσεων για Γιορτινά μενού.

#### Σαλάτες

- 1. Πράσινη σαλάτα με άγρια φύλλα ρόκας , κόκκινη λόλα ,καρπούς από ρόδι , κάσιους και προσούτο Ευρυτανίας με dressing balsamico.
- 2. Πράσινη σαλάτα με άγρια ρόκα, καρδίες μαρουλιού, καρπούς από ρόδι, καρύδια και ψητό μανούρι με vinaigrette μελιού.
- 3. Σαλάτα ζυμαρικών με φρέσκα μυρωδικά , εκλεκτά τυριά – αλλαντικά και κόκκινη πιπεριά φλωρίνης με dressing μαγιονέζας.
- 4. Πράσινη σαλάτα με πράσινη λόλα ,ραντίτσιο, φύλλα ρόκας ,κύβους πορτοκαλιού, μανούρι , παξιμάδια λαδιού και κουκουνάρι με vinaigrette πορτοκαλιού.
- 5. Πράσινη σαλάτα με πανδαισία πολύχρωμων λαχανικών, αποξηραμένα σύκα και ανθότυρο με dressing balsamico.
- 6. Σαλάτα πολιτική με λευκό και κόκκινο λάχανο , καρότο, πολύχρωμες πιπεριές, κάπαρη, φρέσκα μυρωδικά , σέλερι και κύβους ξινόμηλου με sour cream γιαουρτιού.
- 7. Γερμανική πατατοσαλάτα με λουκάνικο , φρέσκο κρεμμυδάκι , κόκκινο λάχανο και φρέσκα μυρωδικά με vinaigrette μουστάρδας.

- 8.Σαλάτα του Καίσαρα με καρδιές μαρουλιού iceberg ,φιλέτο κοτόπουλο, τραγανό μπέικον , χειροποίητα κρουτόνς με dressing καίσαρα.

## Ορεκτικά

- 1.Τυρόπιτα χειροποίητη με φύλλο κανταΐφιού και μυρωδικά.
- 2. Πιτάκια Καισαρείας με παστουρμά και φρέσκια ντομάτα με μυρωδικά .
- 3.Σούπα βελουτέ με γλυκιά κολοκύθα ,μανιτάρια και μπαχαρικά με χειροποίητα μαριναρισμένα κρουτόνς.
- 4.Πρασόπιτα με χειροποίητο παραδοσιακό φύλλο και φρέσκα μυρωδικά.
- 5.Καραμελίτσες με μοσχαρίσιο κιμά και φρέσκα αρωματικά και μυρωδικά.
- 6.Κανελόνια με μοσχαρίσιο κιμά, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας , κεφαλοτύρι και χειροποίητη μεσαμέλ.
- 7. Quiche Lorraine λαχανικών.
- 8.Κρέπα με προσούτο , μανιτάρια Portobello και regato με κρέμα γάλακτος.
- 9.Σουφλέ ζυμαρικών με εκλεκτά τυριά και αλλαντικά με κρέμα γάλακτος .

## Κυρίως

- 1. Παραδοσιακή γαλοπούλα γεμιστή με ρύζι , μοσχαρίσιο κιμά, κάστανα , δαμάσκηνα , σταφίδες και κουκουνάρι .
- 2.Φιλετάκια κοτόπουλο με πολύχρωμες πιπεριές Julien σε κρέμα γάλακτος και κάρυ.
- 3.Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής αργοψημένο στο φούρνο μαριναρισμένο με πορτοκάλι και λεμόνι , φρέσκα αρωματικά -μπαχαρικά και σως μουστάρδας.
- 4.Χοιρινές πανσετούλες καραμελωμένες αργοψημένες στο φούρνο.

- 5.Παραδοσιακό χοιρινό στην κατσαρόλα με σέλινο , φρέσκα μυρωδικά και παραδοσιακό αυγολέμονο.
- 6.Χοιρινό μπουτί μαριναρισμένο με αρωματικά και μπαχαρικά με σάλτσα πορτοκαλιού.
- 7.Χοιρινά φιλετάκια φούρνου με σως μαδέρα.
- 8.Μοσχαρακι γάλακτος stroganoff με μανιτάρια.
- 9.Μοσχαρακι γάλακτος με κόκκινη σάλτσα και δαμάσκηνα.
- 10.Αρνάκι αργοψημένο στην λαδόκολλα με φρέσκα αρωματικά .
- 11.Αρνάκι φρικασέ με τρυφερά μαρουλάκια , φρέσκο κρεμμυδάκι -αρωματικά με παραδοσιακό αυγολέμονο.

## **Συνοδευτικά**

- 1.Πατατούλες baby αρωματισμένες με δενδρολίβανο και μέλι.
- 2.Πατατούλες φούρνου ριγανάτες σε σάλτσα μουστάρδας.
- 3.Πατατούλες φούρνου με φρέσκια αρωματικά και φλείξ παρμεζάνας .
- 4.Κλασσικό ρύζι με κουρκουμά και πολύχρωμα λαχανικά.
- 5.Άγριο ρύζι με γκράν μπερίς και φλείξ παρμεζάνας .
- 6.Πολίτικο ρύζι με κουκουνάρι και σταφίδες .

- Πλατό με ελληνικά τυριά , μανούρι ,γραβιέρα Νάξου ,καπνιστό τυρί , κασέρι , φέτα συνοδευμένη από κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα .
- Πλατό από ευρωπαϊκά τυριά , παρμεζάνα , μπλε τυρί Δανίας , brie , έμενταλ , συνοδευόμενα με ξηρούς καρπούς ,φρούτα , chutney μαρμελάδα και κριτσίνια .
- Πλατό αλλαντικών με σαλάμι αέρος , Fouantre γαλοπούλα , προσούτο Ευρυτανίας , Fouantre χοιρινό , συνοδευόμενα από φύλλα ρόκας , sticks λαχανικών ,dip και κριτσίνια.

## Γλυκά

- Βασιλόπιτα
- Χριστουγεννιάτικος κορμός
- Χειροποίητες δίπλες με μέλι και καρύδια
- Καρυδόπιτα
- Μηλόπιτα .

Μπορείτε να δημιουργήσετε το μενού της επιλογής σας , από τα παραπάνω είδη και να σας το κοστολογήσουμε ανάλογα με τα άτομα και τις παροχές που επιθυμείτε .

Το team της Aquarella Events σας εύχεται Καλές Γιορτές !!!!!

[www.aquarellaevents.gr](http://www.aquarellaevents.gr)

Τηλ. επικοινωνίας : 211 1826446 ,6932460590,6907902879



**ISO 9001**  
LL-C (Certification)



**ISO 22000**  
LL-C (Certification)