



AQUARELLA EVENTS
EVENTS WEDDING
SOUND CATERING

WELCOME

Σαμπάνια Bellini

Sangria

Σπιτική λεμονάδα με πάγο και φυλλαράκια δυόσμου

Sticks λαχανικών με διάφορα dressing και τραγανή τορτίγια

Spring rolls με γλυκόξινη sauce

Κολοκυθοκεφτέδες Σίφνου με ντιπ γιαουρτιού

**

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα χωριάτικη με τομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, φέτα και παρθένο ελαιόλαδο

Σαλάτα Μεσογειακή με φύλλα σαλάτας, ρόκα, τριμμένη μοτσαρέλα, ξινόμηλο, καρύδι, κουκουνάρι, ξανθιά σταφίδα και dressing Balsamico.

Σαλάτα Caesars με καρδιά μαρουλιού, flakes παρμεζάνας, φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν και dressing καίσαρα.

*Γερμανική πατατοσαλάτα με dressing μουστάρδας φρέσκο κρεμμύδι,
ψιλοκομμένο μαϊντανό*

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κύβοι μελιτζάνες με φρέσκια ντομάτα και ελληνικά τυριά

Πατάτες φούρνου με φλοίδες παρμεζάνας

Κανελόνια με κιμά και φρέσκια ντομάτα

Quiche Lauren με σπανάκι

LIVE COOKING

Ο Chef ετοιμάζει παρουσία των καλεσμένων σας

Ριζότο με αγκινάρες και προσούτο

Φαρφάλες με τέσσερα τυριά

ΖΕΣΤΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ

Φιλέτο κοτόπουλου με sause μουστάρδας

Μοσχαράκι τας кемπάп με φρέσκια ντομάτα

Χοιρινά μπριζολάκια με sause λιαστής ντομάτας

Παραδοσιακή γουρουνόπουλα με sause μουστάρδας

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Καλαθάκι με αρτοσκευάσματα από το φούρνο μας

ΕΠΙΔΩΡΠΙΟ

Τούρτα παρουσίασης για το ζευγάρι συνοδευόμενη με σαμπάνια

Τούρτα με γεύση της επιλογής σας για τους καλεσμένους

Φρούτα εποχής

Λουκουμάδες με μελί

Bar

Αναψυκτικά

Κρασί λευκό – κόκκινο

Μπύρα

Νερό εμφιαλωμένο

(Το Bar είναι σε απεριόριστη κατανάλωση)

Μενού 2

Τιμή ανά άτομο :28,00 euro (στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνεται φ.π.α.)

Για το live cooking υπάρχει extra χρέωση 70,00 euro για τον chef

