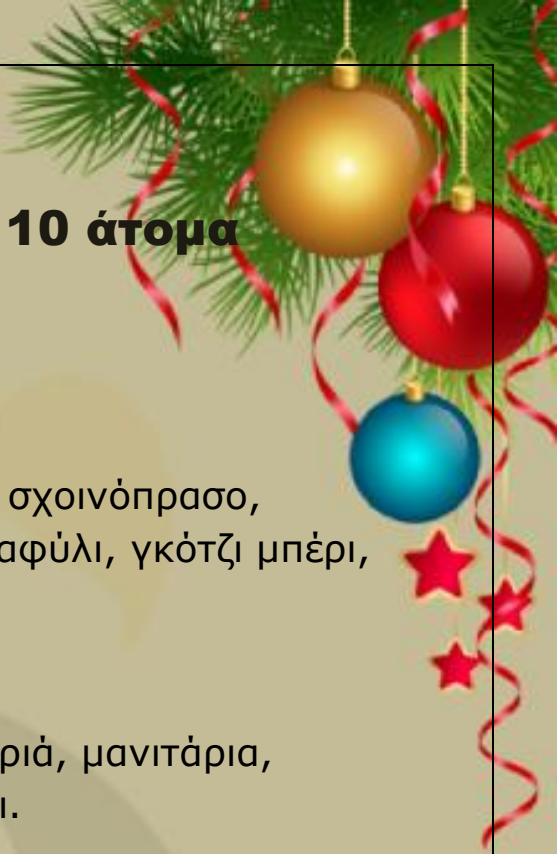
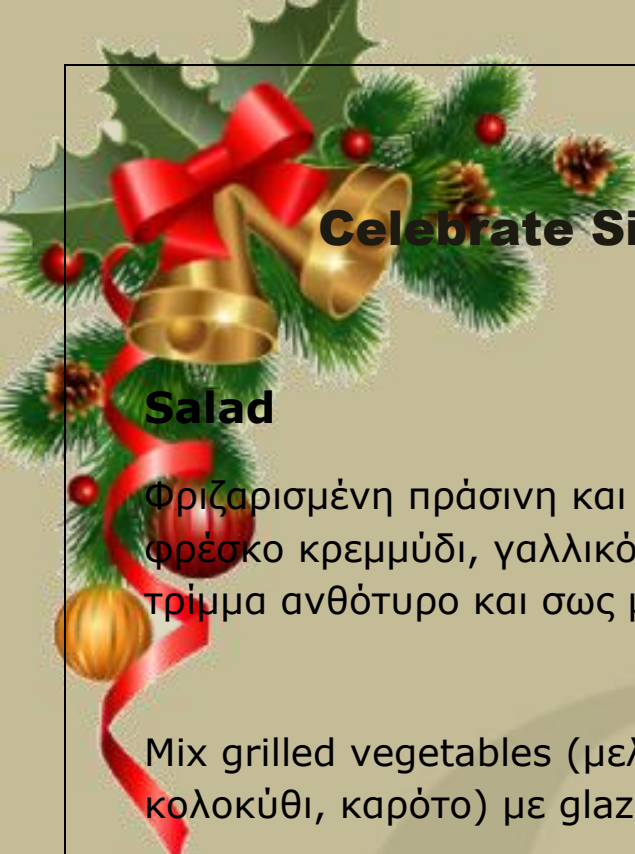




Celebrate Simple Menu για 10 άτομα

300€

Salad

Φριζαρισμένη πράσινη και κόκκινη λόλα, αντίβ, σχοινόπρασο, φρέσκο κρεμμύδι, γαλλικό μαρούλι, κόκκινο σταφύλι, γκότζι μπερί, τρίμμα ανθότυρο και σως μηλόξυδου με μέλι.

Mix grilled vegetables (μελιτζάνα, πράσινη πιπεριά, μανιτάρια, κολοκύθι, καρότο) με glaze σιροπιού και θυμάρι.

ΚΥΡΙΩΣ

Porchetta φούρνου με γέμιση κρέμα τυριού, φύλλα baby spinach, μπέικον, κόκκινη πιπεριά, και σάλτσα σιναπιού
ή

Ρολό κοτόπουλου με γραβιέρα Νάξου, πολύχρωμες πιπεριές και σύγκλινο Μάνης με gravy sauce.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

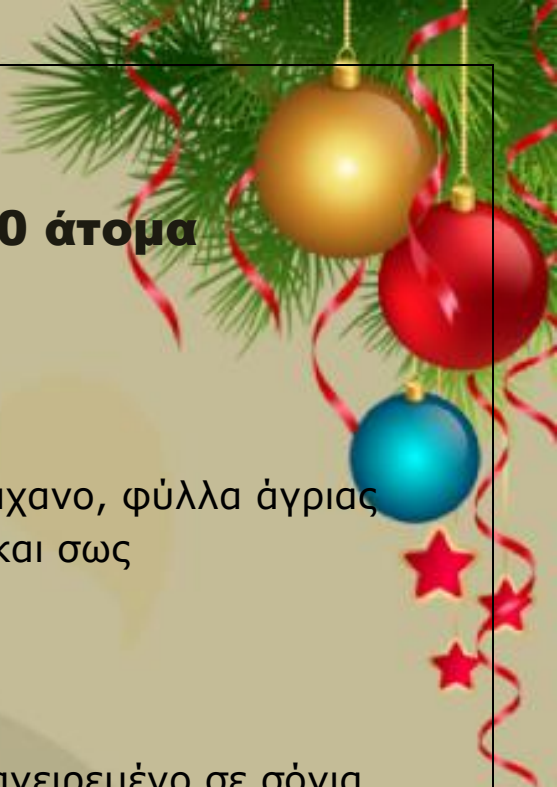
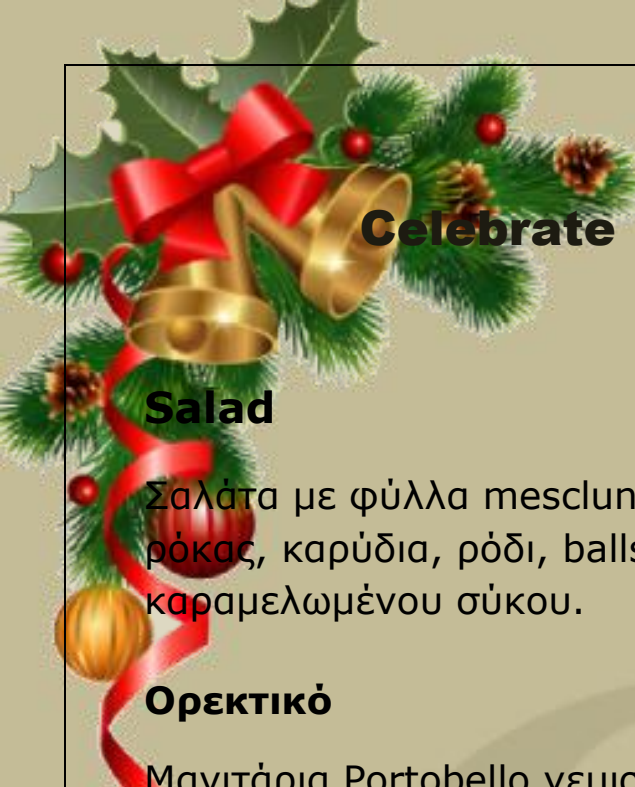
Πατάτες baby με γλασσαρισμένα ντοματίνια και φρέσκα μυρωδικά.

Ρύζι ORIENTAL αρωματισμένο με κρόκο Κοζάνης, ψιλοκομμένα φρέσκα λαχανικά και φρέσκο βούτυρο Ολλανδίας.

300€ για συσκευασίες μιας χρήσεως και **20€** μεταφορικά.

450€ με πλήρη εξοπλισμό μπουφέ και σερβιρίσματος
(συμπεριλαμβάνονται τα μεταφορικά)





Celebrate Full Menu για 10 άτομα

400€

Salad

Σαλάτα με φύλλα mesclun, iceberg, Κινέζικο λάχανο, φύλλα άγριας ρόκας, καρύδια, ρόδι, balls κατσικίσιου τυριού και σως καραμελωμένου σύκου.

Ορεκτικό

Μανιτάρια Portobello γεμιστά με κιμά και σιγομαγειρεμένο σε σόγια & Worchester sauce σε κρούστα παρμεζάνας

Τυρόπιτα με ποικιλία 4 τυριών (μανούρι, ανθότυρο, πεκορίνο γραβιέρα) και καραμελωμένο σύκο.

ΚΥΡΙΩΣ

Σκαλοπίνια χοιρινά με δαμάσκηνα και κάστανα με sauce demi-glace και καβουρδισμένο σουσάμι

ή

Ταλιάτα γαλοπούλας με μαύρες σταφίδες, καραμελωμένα pecan και σάλτσα πορτοκαλιού.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πουρές καπνιστής γλυκοπατάτας.

΄Γέμιση γαλοπούλας΄ με ρύζι bonnet κουκουνάρι σταφίδες και αρωματισμένο κιμά μόσχου.

400€ για συσκευασίες μιας χρήσεως και **20€** μεταφορικά.

550€ με πλήρη εξοπλισμό μπουφέ και σερβιρίσματος (συμπεριλαμβάνονται τα μεταφορικά)



GICATERING.GR