



**MENΟΥ No. 4**

**Γάμος-μπουφές-live event**

### **Welcome drink**

Σπιτική λεμονάδα με φύλλα δυόσμου

Frozen Daquiri φράουλα

Σαγκριά με κομμένα φρούτα

### **Welcome snack**

Ποικιλία από καναπεδάκια με αρωματισμένο βούτυρο και αλλαντικά

Ρολάκι κολοκυθιού με ρικότα, μέλι και μαύρο σουσάμι

### **Baker's place**

Ποικιλία από αρτοσκευάσματα

### **Σαλάτες**

Κρητική (ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ξινομυζήθρα Κρήτης, παξιμάδι κριθαρένιο)

Καίσαρα (iceberg,γαλλική σαλάτα, κοτόπουλο, καλαμπόκι, παρμεζάνα, sauce ceasar's)

Πανδαισία (λάχανο λευκό και κόκκινο, καρότο, μαρούλι, καλαμπόκι με sauce εσπεριδοειδών)

Σαλάτα ζυμαρικών (πέννες τρικολόρε με αλλαντικά και τυριά κομμένα σε κυβάκια, ξηρούς καρπούς και sauce μαγιονέζας )

Πατατοσαλάτα (πατάτες κομμένες κυβάκια με σωταρισμένο μπέικον, μαϊντανό, κρεμμυδάκι φρέσκο και sauce μουστάρδας)



## **Πλατό τυριών**

Ποικιλία ελληνικών και ευρωπαϊκών τυριών όπως γραβιέρα Κρήτης, κεφαλοτύρι Αμφιλοχίας, κασέρι Ελασσόνας, cheddar Βρετανίας και ροκφόρ Γαλλίας κομμένα σε διάφορα σχήματα

## **Ορεκτικά και Συνοδευτικά**

Μανιταρόπιτα (μανιτάρια σωτέ με μπέικον και κρεμμύδι σε αρωματισμένο λάδι αναμειγμένο με μαλακά τυριά σε τραγανό φύλλο Βηρυτού)

Τορτίγιες κοτόπουλο (Μεξικάνικη πίτα με κοτόπουλο, πιπεριές και τυριά ψημένη στη σχάρα)

Σαγανάκι μελιτζάνας (μελιτζάνα καρέ με φρέσκια ντομάτα, κόκκινη σάλτσα και ανθότυρο)

Πατάτες baby με αρωματικά και μουστάρδα

Κρέπα γκρατινέ με μους τυριών, μανιτάρια και ζαμπόν

Ρύζι άγριο καβουρδισμένο με βούτυρο και σαφράν

## **Pasta Stand**

Πέννες αλά κρεμ με μπέικον, μανιτάρια και μαϊντανό

Φαρφάλες με κόκκινη σάλτσα και βασιλικό

## **Carving Stand**

Μπούτι χοιρινό με καραμελωμένα φρούτα

Συνοδεύεται από sauce μήλου και sauce μουστάρδας

## **BBQ**

Μπιφτεκάκια σχάρας

Κοτόπουλο μπούτι φιλεταρισμένο με sauce λεμονιού

Φιλετίνια χοιρινά με BBQ sauce

Μίνι κεμπάπ το οποίο συνοδεύεται από τζατζίκι, πίτες, κρεμμύδι, ντομάτα

Λουκάνικα χοιρινά με πράσο κομμένα φάλτσο



## **Επιδόρπια**

Ατομική πάστα επιλογής του ζευγαριού

Φρούτα Εποχής με συντριβάνι σοκολάτας για ατελείωτη σοκολατένια απόλαυση

Ποικιλία mignon γλυκών

σφηνάκια με γεύσεις λευκής και μαύρης σοκολάτας, καραμέλας, φράουλας και μανταρινιού

ταρτάκια φρούτων

**Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται :**

- Πλήρης πολυτελής εξοπλισμός
- Προσωπικό (σεφ, σεφ για live pasta, μετρ, σερβιτόροι, βοηθητικοί)
- Η τούρτα του γάμου που θα κοπεί κατά την είσοδο του ζευγαριού
- Ελεύθερη κατανάλωση λευκού, κόκκινου κρασιού, αναψυκτικών.

Είμαστε δίπλα σας για οποιαδήποτε απορία σας.

**Τιμή κατ'άτομο: \_\_\_€**

Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ.

***LEO Catering***

“We make your dreams come true”

Μετά τιμής,

Λεωνίδα Βλαχόπουλος

Κιν:6981 772462

Νικόλαος Βλαχόπουλος

Κιν:6973 993388