



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

**

ΣΑΛΑΤΕΣ

*Μακαρονοσαλάτα με dressing μουστάρδας φρέσκο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
μαϊντανό*

*Σαλάτα Ταμποulé με αυθεντικό μεσογειακή πλιγούρι με πλούσια φρέσκο
μαϊντανό ψιλοκομμένη ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι και δυόσμο .Όλα τα
υλικά μαρινάρονται με λαδολέμονο και η σαλάτα διακοσμείτε με ψημένες
τραγανές Αραβικές πίτες*

*Πράσινη σαλάτα ανάμικτη με dressing μελιού , ανθότυρο και αποξηραμένα
σύκα*

Κρητική σαλάτα με ανθότυρο και κρυθαροκούλουρα

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πέννες καρμπονάρα με καπνιστή πανσέτα και ελαφριά κρέμα

Χειροποίητη τυρόπιτα - σπανακόπιτα

Κρέπα σπανάκι

**

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΑ BBQ

*Μπιφτεκάκια από μοσχάρι και μπιφτέκια γαλοπούλας στη σχάρα με
λαδολέμονο*

Φιλετάκια κοτόπουλου σχάρας με ελαφριά sauce curry

Μπριζολάκια χοιρινά με bbq sauce

Παραδοσιακή γουρουνόπουλα με μουστάρδα

**

LIVE COOKING

Κριθαρότο με κοτόπουλο

Ριζότο μεμανιτάρια και παρμεζάνα

**

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Καλαθάκι με ποικιλία από αρτοσκευάσματα από το φούρνο μας

ΕΠΙΔΩΡΠΙΟ

Τούρτα παρουσίασης για το ζευγάρι συνοδευόμενη με σαμπάνια

Τούρτα με γέυση της επιλογής σας για τους καλεσμένους

Λουκουμάδες με μέλι και σοκολάτα

Φρούτα εποχής

Bar

Αναψυκτικά

Κρασί λευκό – κόκκινο

Μπύρα

Νερό εμφιαλωμένο

(Το Bar είναι σε απεριόριστη κατανάλωση)

Μενού 1

*Τιμή ανά άτομο :**26,00 euro** (στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνεται φ.π.α.)*

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



