



AQUARELLA EVENTS

EVENTS WEDDING
SOUND CATERING

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Σαλάτα Τομπουλέ με πλιγούρι, φρέσκα αρωματικά - μυρωδικά, διαμαντάκια ντομάτας, πιπεριά φλωρίνης, κρεμμυδάκι φρέσκο, διαμαντάκια αγγουριού, χυμό λεμονιού και Extra παρθένο ελαιόλαδο.
- Κυπριακή Σαλάτα με μαρούλι, κόκκινο λάχανο, κόκκινη και πράσινη λόλα, τοματίνια, ψητό χαλούμι και sauce μαρμελάδας σύκο.
- Πράσινη Σαλάτα Ροδάκινο με μαρούλι, ρόκα, σπανάκι, κρουτόν και φιλετάκια πορτοκάλι με dressing κόκκινου πιπεριού με αυθόνηρο.

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- Πλατό τυριών με κασέρι, μανούρι, ροκφόρ, καπνιστό τυρί και ένταμι με αποξηραμένα φρούτα, κριτσίνια και δίρ με μαρμελάδες φρούτων.
- Πλατό αλλαντικών με γαλοπούλα, ζαμπόν, μορταδέλα, σαλάμι αέρος, πάριζα με αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια.
 - Μανιταρόπιτα σε χειροποίητο χωριάτικο φύλλο.
- Καραμέλες τυλιγμένες σε φύλλο κρούστας γεμιστές με κιμά και αρωματικά. Συνοδεύεται με δίρ γιαουρτιού αρωματισμένο με δυόσμο.
- Κρέπες με τυρί και μπέικον γκρατιναρισμένες με κρέμα γάλακτος και τυρί gouda.
- Σουφλέ μελιτζάνας με λευκά τυριά και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με αρωματικά.
 - Φύζι με μανιτάρια και καραμελωμένα κρεμμύδια.
 - Πατατούλες φούρνου με μυρωδικά και σάλτσα μουστάρδας.

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

- Αρνί καρέ με κρούστα μυρωδικών.
- Παραδοσιακό κοκκινιστό μοσχαράκι μαγειρεμένο σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, μπαχαρικά και δαμάσκηνα.
 - Χοιρινά φιλετάκια με δαμάσκηνα με σάλτσα μαυροδάφνης.

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ποικιλία από φουρνιστά φωμάκια και κριτσίνια σε διάφορες γεύσεις.

ΜΕΝΟΥ 4