



Πασχαλινός μπουφές

Καλωσόρισμα δίπλα στην σούβλα με τη συνοδεία ούζου

Αυγά βραστά με πιπέρι, φάβα, ντολμαδάκια, καναπεδάκια με κοπανιστή, καναπεδάκια με μελιτζανοσαλάτα, χταπόδι ξιδάτο, τηγανιά αρνίσιας συκωταριάς

Κρύα Ορεκτικά

Τριαντάφυλλα καπνιστού σολομού με αγριοράπανο και την γαρνιτούρα του
Γαρίδες ατμού με λαδολέμονο και μαγιονέζα
Ταρτάρ τόνου με μοσχολέμονο και κόλιανδρο
Ιταλικά αλλαντικά με πίκλες, ντοματίνια και μουστάρδες
Ελληνικά και διεθνή τυριά με κριτσίνια, κράκερ και σταφύλια
Κόκκινα αυγά

Σούπα

Παραδοσιακή μαγειρίτσα

Σαλάτες

Τονοσαλάτα με αυγό, κρεμμυδάκι και πολύχρωμες πιπεριές
Κοπανιστή Μυκόνου, φάβα Σαντορίνης, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα
Χωριάτικη σαλάτα
Μαρούλι ελληνικό με κρεμμυδάκι φρέσκο και άνηθο
Ρόκα με παρμεζάνα και μπαλσάμικο
Πατατοσαλάτα με αρωματικά βότανα

Carving station

Αρνάκι και κοκορέτσι στη σούβλα
Κοντοσούβλι

Ζεστά Πιάτα

Σπιτικά γιαπράκια αυγολέμονο
Γαρδουμπάκια
Τζιγεροσαρμαδάκια
Αγκινάρες αλά πολίτα
Γαρίδες σαγανάκι με ούζο
Χορτοτυρόπιτα
Πατάτες φούρνου με θυμάρι
Ριζότο με κρόκο Κοζάνης και πράσινα σπαράγγια
Ψητά λαχανικά

Γλυκά και φρούτα

Ελληνικά παραδοσιακά γλυκά
Γαλλικά παστάκια σε διάφορες γεύσεις
“Paris brest”
Εκλέρ σοκολάτας
“Choux” με κρέμα λεβάντας
Πανακότα λευκής σοκολάτας
Τάρτα λεμόνι
Μακαρόν με λευκή σοκολάτα και ροδάκινο
Ποικιλία από τούρτες: Μπλακ φόρεστ, bitter σοκολάτα, καραμέλα
Φρουτοσαλάτα
Τσουρέκι και σοκολατένια αυγά

Τιμή κατ' άτομο € 85



Easter Buffet

Easter Welcome by the spit with Ouzo

Boiled eggs with pepper, 'fava' split peas, stuffed vine leaves, canapés with 'kopanisti' cheese, eggplant salad canapés, octopus in vinegar, fried lamb liver

Cold Dishes

Smoked salmon roses with horseradish and its garnish
Steamed shrimp with olive oil – lemon sauce and mayonnaise
Tuna tartare with lime and coriander
Italian cold cuts with pickles, baby tomatoes and mustards
Greek and International cheese selection with bread sticks, crackers and grapes
Red colored eggs

Soup

Traditional 'Mayiritsa'

Salads

Tuna salad with egg, spring onions, colorful peppers
Mykonos 'kopanisti' cheese, Santorini fava split peas, Tzatziki, Eggplant salad
Greek Salad
Greek lettuce with spring onion and dill
Rocket leaves with parmesan and balsamic
Potato salad with aromatic herbs

Carving Station

Lamb and 'kokoretsi' on the spit
'Kontosouvli'

Hot Dishes

Homemade stuffed cabbage leaves with egg-lemon sauce
Offal 'gardoubakia'
'Tzigerosarmadakia'
Artichokes à la polita
Saganaki shrimp with ouzo
Greens & Cheese Pie
Oven potatoes with thyme
Risotto with saffron and asparagus
Roasted vegetables

Desserts

Greek traditional delicacies
French pastries with different flavors
Paris brest
Chocolate éclair
Choux with lavender cream
White chocolate pannacota
Lemon tart
Macaron with white chocolate and peach
Cake variety: Black Forest, bitter chocolate, caramel
Fruit salad
'Tsoureki' and chocolate eggs

Price per person € 85