



Wedding Buffet menu

Welcome drink

Prosecco

Συνοδευτικά για το bar

Ταρτάκι με ροκφόρ και καρύδι

Σαλάτες

Σαλάτα μαρούλι,
πιπεριές σε 3 χρώματα, πορτοκάλι, αβοκάντο,
αμύγδαλο τριμμένο, ρόδια και σως βινεγκρέτ

Σαλάτα με τρυφερά φύλλα ρόκας
Flakes παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου

Waldorf με λάχανο, ξινόμηλο, καρύδια και μαγιονέζα

Κυρίως επιλογές

Φιλέτο κοτόπουλο
μαριναρισμένο με μουστάρδα, χυμό λεμονιού και μαντζουράνα

Μπιφτέκια σχάρας παραδοσιακά με μυρωδικά

Φιλετάκια από ψαρονέφρι με τρία είδη μανιταριών και lemon sauce

Συνοδευτικά

Πατάτες φούρνου baby με χοντρό αλάτι και δεντρολίβανο

Rizotto με σαφράν και λαχανικά

Φαρφάλες με σολωμό και κρέμα γάλακτος

Σπανακοτυρόπιτα παραδοσιακή
με χειροποίητο φύλλο, παρουσιάζεται σε χάλκινο ταψί

Ψητά λαχανικά με Βινεγκρέτ Βαλσάμικου



Ποικιλία από μικρά ψωμάκια, αρτοσκευάσματα και κριτσίνια

Πλατώ με ποικιλία από Ελληνικά τυριά συνοδευόμενα από αποξηραμένα
φρούτα και κριτσίνια

Επιδόρπια

Γαμήλια τούρτα

Παραδοσιακοί Λουκουμάδες με μέλι και καρύδια
Συντριβάνι σοκολάτας

Φρούτα Εποχής



Στην φωτογραφία: Γαμήλια τούρτα

Pleiadescatering
@pleiadescatering

