



KTHMA ONEIPΩN

DREAMLINE COCKTAIL RECEPTION

Μια ατμοσφαιρική δεξίωση με walking-style ύφος, γκουρμέ καναπεδάκια, ζωντανά μαγειρικά stations, τοπικές γεύσεις, carving επιλογές και εκλεκτά επιδόρπια — σχεδιασμένη ώστε να κυλά αρμονικά και με πολυτέλεια όλη τη νύχτα.

Κρύα Καναπεδάκια

- Καπνιστός Σολομός σε ξύλα βελανιδιάς με ξινή κρέμα και χαβιάρι
- Ιταλικό Προσιούτο Πάρμας με πεπόνι και σταφύλια
- Μούς από τυρί ροκφόρ σε κουταλάκι κρούστας
- Καβουροσαλάτα σε τραγανό μπισκοτάκι
- Λαχανικά σχάρας με κρεμώδης παρμεζάνα και πέστο βασιλικού
- Tortilla με Μεξικάνικη γέμιση από κοτόπουλο
- Ζαμπόν Βιρτζίνια με μαγιονέζα και αγγουράκι
- Μικρά Vol au vent με σαλάτα από κοτόπουλο

Ποτηράκια και Κουταλάκια

- Δροσερή σούπα Gazpacho
- Γαρίδες με mouse Guacamole

Φρούτα

- Εποχιακά φρέσκα φρούτα
- Επιλεγμένα αποξηραμένα φρούτα

Σε ψηλά τραπέζια

- Nachos
- Μπαστουνάκια λαχανικών
- Γεμιστές ελιές
- Πατατάκια
- Ξηροί καρποί
- Μεξικάνικη σάλτσα, Σάλτσα Γουακαμόλε, Ξινή κρέμα
- Σάλτσα από λιωμένο Cheddar

Κυπριακή Γωνιά

- Ξηροί καρποί
- Παστά Φρούτα
- Μεγάλη ποικιλία από τοπικά και εισαγόμενα τυριά και συνοδευτικά
- Κριτσίνια και κρακεράκια τυριού
- Χοιρομέρι
- Σουτζούκος
- Ζιβανία

Live Cooking Station

- Noodles με λαχανικά

Ζεστές Μπουκιές

- Γαρίδες Τεμπούρα με σως λεμόνι και φρέσκο κόλιαντρο
- Χοιρινό σουβλάκι με αρωματικά βότανα
- Κοτόπουλο σουβλάκι με καπνιστή πάπρικα
- Κοτόπουλο με μυρωδικά και BBQ σως
- Σιγοψημένο Γκάμον με μέλι, σερβίρετε σε ρολάκια μπριός, με επιλογή από μουστάρδες
- Φρεσκοψημένη τραγανή bruschetta με ντομάτα, μοτσαρέλλα ρίγανη και ελιές
- Φρεσκοψημένη τραγανή bruschetta με κοτόπουλο και τυρί
- Χειροποίητες Κυπριακές κούπες με κιμά ή μανιτάρι
- Ταϊλανδέζικα Σπρίνγκ Ρολς με γλυκόξινη σάλτσα
- Κεφτεδάκια με φρέσκο δυόσμο και αρωματικά
- Μπουκιές λαχανικών
- Τυροκροκέτες
- Χαλούμι στην πίτα

Γλυκά

- Σοκολατάκια Ricker με λικέρ πορτοκαλιού Grand Mariner
- Γαλλικό Όπερα κέικ με γεύση καφέ
- Μικρά τραγανά Σού
- Αμερικάνικο σοκολατένιο brownie με καρύδια
- Παπαδάκια με ρούμι
- Παραδοσιακά μπακλαβαδάκια
- Τάρτες φρούτων εποχής
- Red velvet κέικ

Γλυκά σε Ποτηράκια

- Cheesecake
- Πανακότα με Σοκολάτα
- Πανακότα με Βατόμouro
- Πανακότα με Βανίλια

Carving Station

- Leg of Lamb €2,35 το άτομο
- Pork Belly €1,80 το άτομο
- Baby Veal €3,40 το άτομο
- Beijing Duck €1,50 το άτομο

Live Cooking Stations

Fajitas:

- Χοιρινό €0,60 το άτομο
- Κοτόπουλο €0,30 το άτομο
- Bruschetta με ελιά, ντομάτα, τυρί και ρίγανη €0,30 το άτομο
- Bruschetta με πιπεριές, κοτόπουλο και τυρί €0,30 το άτομο
- Γκάμον σε ψωμί brioche €0,30 το άτομο

Live Cooking Stations - Grill

- Χοιρινό Σουβλάκι €0,60 το άτομο
- Κοτόπουλο Σουβλάκι €0,60 το άτομο
- Γαρίδες €2,00 το άτομο

Desserts Cooked On - Site

- Λουκουμάδες €1,00 το άτομο

Προσφερόμενες Υπηρεσίες Πακέτου Δωρεάν

- Αναψυκτικά: Pepsi cola, Pepsi Max, 7UP, Diet 7UP, HBH
- Χυμό πορτοκάλι
- Νερό - Αρωματισμένο νερό
- Fruit punch
- Μπίρες: Carlsberg / ΚΕΟ
- Κρασιά: Λευκό, κόκκινο και ροζέ
- Σαμπάνιες: Άσπρη / Ροζέ, Prosecco
- Πακέτο εξοπλισμού: Καρέκλες και μαξιλαράκια καρεκλών 6 τεμάχια
- Ήχος, fairy lights, RGB lights
- Επαγγελματικός εξοπλισμός buffet για ζεστά φαγητά, κρύα και γλυκά
- Προσωπικό: Manager, Supervisor, Μπάρμαν, Σερβιτόρους, Chef, Μάγειρες

