



KTHMA  
ΟΝΕΙΡΩΝ

## WEDDING DINNER SELECTION BUFFET MENU

### Ψωμιά

- Ποικιλία ατομικών ψωμιών, άσπρο, ολικής αλέσεως και από καλαμπόκι
- Ζεστά ολόκληρα ψωμιά τα οποία τεμαχίζονται από τους πελάτες
- Αρωματισμένο βούτυρο
- Πατέ μαύρης και πράσινης ελιάς

### Cold Displays

- Ποικιλία από Γαλλικά και Κυπριακά τυριά
- Ποικιλία από αλλαντικά
- Λαχανικά στη σχάρα

- Σολομός ποσέ (€2,00 το άτομο)
- Γαρίδες πυραμίδα (€2,00 το άτομο)

### Βουτήγματα

- Γιαούρτι
- Ταχίни
- Τυροκαυτερή
- Ταραμοσαλάτα
- Ελιές πράσινες
- Ελιές μαύρες
- Λιαστές ντομάτες
- Ποικιλία από ξιδάτα και καππάρι

### Συνοδευτικά

- Λεμόνια, Μπαλσάμικο dressing, Γαλλικό dressing, Thousand island dressing
- Dressing από ροκφόρ

### Αρωματισμένα Λάδια και Ξύδια

- Παρθένο ελαιόλαδο, λάδι από Βασιλικό δεντρολίβανο και σκόρδο, λάδι πάπρικας
- Ξύδι Μπαλσάμικο, Ξύδι Champagne, Ξύδι από εστραγκόν, Ξύδι μηλίτη

### Σαλάτες (Επιλογές 6)

- Σαλάτα Χωριάτικη με βαρελίσια φέτα και ελιές Καλαμών
- Σαλάτα Ονειρών με καρδιές πράσινων λαχανικών, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα

- Σαλάτα με άγρια φύλλα ρόκας, τσοπανίσιο τυρί, ρόδι, ντοματίνια και νιφάδες από παρμεζάνα
- Σαλάτα Quinoa με κολοκυθάκι, φρεσκοκομμένο καρότο και dressing από σησάμι
- Σαλάτα Λιβανέζικη Ταμπούλι, με ψιλοκομμένο μαϊντανό, κρεμμυδάκι, δυόσμο και πλιγούρι
- Φρέσκες baby potatoes με καπνιστό λουκάνικο, τραγανό μάγουλο και κρεμμυδάκι φρέσκο
- Σαλάτα από σπανάκι, με άγρια μανιτάρια, βουβαλίσιο τυρί και Προσιούτο
- Avocado salad με καρδιές μαρουλιών και μαριναρισμένες γαρίδες με ούζο και άνηθο
- Σαλάτα noodles με χρωματιστές πιπεριές και dressing από σόγια σως
- Σαλάτα με μαριναρισμένο Σολομό και κατσίκισιο τυρί (€0.60 το άτομο)
- Σαλάτα με καρδιές από αγκινάρες, ψιλοκομμένο δυόσμο, κόλιαντρο και καρδιές μαρουλιών (€0.60 το άτομο)
- Σαλάτα θαλασσινών με χταποδάκι, καλαμάρι, μύδια και σουπιές (€0.60 το άτομο)
- Σαλάτα Caprese με mozzarella, ντοματίνια, pesto σως και ψιλοκομμένο βασιλικό (€0.60 το άτομο)

### Επιλογές από Κοτόπουλο (Επιλογή 1)

- Κοτόπουλο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα, μανιτάρια και ούζο
- Κοτόπουλο με γλυκόξινη σάλτσα
- Κοτόπουλο σουβλα μαριναρισμένη με αρωματικά βότανα
- Κοτόπουλο φιλέτο με φρέσκες ντομάτες, καππάρι, ελιές μαύρες και τυρί παρμεζάνα
- Κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με πάπρικα, γιαούρτι και αρωματικά
- Κοτόπουλο σχάρας με Mexican σως
- Κοτόπουλο γεμιστό με μυζήθρα και Προσιούτο (€1,25 το άτομο)
- Κοτόπουλο Thai (€1,25 το άτομο)
- Κοτόπουλο με σως από 4 τυριά (€1,25 το άτομο)

ACROPOLIS GROUP



## Επιλογές από Χοιρινό (Επιλογή 1)

- Χοιρινά φιλετάκια με κρεμώδη σάλτσα από άγρια μανιτάρια
- Χοιρινή πανσέτα με ντζίντζερ, Soy sauce και μέλι
- Χοιρινή σουβλα μαριναρισμένη με αρωματικά βότανα
- Χοιρινό Hoi Sin sauce
- Χοιρινό με mustard seeds
- Γεμιστό ψαρονέφρι με δαμάσκηνα (€1,50 το άτομο)
- Χοιρινό φιλέτο Σιγοψημένο στη γάστρα με αχλαδόμηλα (€1,50 το άτομο)
- Χοιρινό ψαρονέφρι με σούκα και μέλι (€1,50 το άτομο)

## Επιλογές από Βοδινό (Επιλογή 1)

- Βοδινό με σως Κουμανταρίας καπνιστή πάπρικα και άγρια μανιτάρια
- Βοδινό με honey mustard sauce
- Βοδινό με teriyaki sauce (1,50 το άτομο)
- Βοδινό με Black bean sauce (1,50 το άτομο)

## Επιλογές από Ψάρι (Επιλογή 1)

- Σολομός με κρούστα από φρέσκα βότανα με σως Pernod και άνηθο
- Σολομός με Soy sauce
- Πέρκα στο φούρνο με σως από δυόσμο και άγρια φράουλα
- Πέρκα με ελαιόλαδο και αφρό μαϊντανού
- Thai crusted καλαμάρι
- Γαρίδες με sweet chili sauce (€2,00 το άτομο)
- Γαρίδες με coconut cream και lemongrass (€2,00 το άτομο)
- Γαρίδες με σκόρδο και κρέμα από ούζο (€2,00 το άτομο)

## Επιλογές από Πάστα (Επιλογή 1)

- Κανελόνια με κοτόπουλο και μανιτάρια
- Κανελόνια με σπανάκι, άνηθο και φέτα
- Ιταλικά λαζάνια με λαχανικά
- Ιταλικά λαζάνια με καπνιστή πανσέτα και κιμά

## Πάστα Show Cooking (Επιλογή 1)

- Μακαρονάδα με πανσέτα χοιρινή, άγρια μανιτάρια φρέσκα κρέμα
- Μεσογειακή μακαρονάδα με φρέσκια ντομάτα, πιπεριές και βασιλικό
- Μακαρονάδα με γαρίδες, ούζο και φρέσκια κρέμα (€1,50 το άτομο)

Επιλογή από:

- Linguini
- Penne
- Fusilli
- Παέγια (1,50 το άτομο)

## Επιλογές από Ρύζι (Επιλογή 1)

- Μπασμάτι
- Άγριο ρύζι με σαφράν και κάρδαμο
- Άγριο ρύζι με goji berries και καρύδια
- Μπασμάτι με λαχανικά
- Jasmine

## Επιλογές από Λαχανικά (Επιλογή 1)

- Επιλεγμένα λαχανικά εποχής
- Λαχανικά με Soy sauce και Teriyaki
- Λαχανικά σχάρας
- Μπρόκολο και κουνουπίδι au gratin
- Μελιτζάνες imam baildi

## Επιλογές από Πατάτες (Επιλογή 1)

- American style στο φούρνο με κύμινο, κόλιαντρο και θυμάρι
- Φρέσκες πατάτες με αρωματικά βότανα, ελαιόλαδο και λεμόνι
- Dauphinoise
- Πατάτες Άννα
- Baby potatoes με σως από βούτυρο
- Baby potatoes με κρασί και κόλιαντρο
- Lyonnais

## Carving Station (Επιλογή 1)

- Σιγοψημένο Gammon με sauce από μουστάρδα και μέλι
- Crispy tasty Pork belly με BBQ sauce - Jack Daniels sauce - apple sauce
- Χοιρινό μπούτι με σως από μήλο και ποικιλία από μουστάρδες
- Leg of Lamb γεμιστό με δυόσμο και χαλούμι (€2,50 το άτομο)
- Chateaubriand με sauce Béarnaise (€4,00 το άτομο)
- Beijing duck με Perry sauce - mango chutney sauce (€1,50 το άτομο)

## Επιδόρπια (Επιλογές 5)

- Κρέμα καραμέλα με λικέρ πορτοκαλιού
- Γαλλική Όπερα
- Σου με κρέμα βανίλιας και καφέ
- Πραλίνα σοκολάτας με Ferrero
- Orange Chocolate
- Red Velvet
- Πορτοκαλόπιτα
- Lemon Tart
- Κυπριακά γλυκά με σιρόπι
- Γαλακτομπούρεκο
- Μπουρέκια
- Γιαννιώτικο



## Επιλογές από Γλυκά σε Ποτηράκι (Επιλογές 3)

- Cheesecake
- Panna Cotta με επιλογές γεύσεων: λεμόνι, μάνγκο, μαστίχα, ρούμι και φράουλες
- Tiramisu
- Mousse με επιλογές γεύσεων: μάνγκο, σοκολάτα, coconut, Ferrero, βανίλια, καραμέλα, Baileys, raspberries, φουντούκι, και pistachio
- Αναρόκρεμα
- Λιβανέζικο μαχαλλεπί

## Επιλογές από Ζεστά Επιδόρπια (Επιλογές 1)

- Crepe Suzette
- Swiss baked berry cheesecake
- Μηλόπιτα με σως anglaise και σως καραμέλας
- Stuffed pastry with vanilla cream

## Φρούτα

Φρούτα εποχής / Καφές / Επιλογή από τσάγια

## Ποτά

- Αναψυκτικά: Pepsi cola, Pepsi Max, 7up, Diet 7up, HBH
- Χυμός πορτοκάλι
- Εμφιαλωμένο νερό – Σόδα
- Κρασί Μεράστρι: Λευκό, Κόκκινο και Ροζέ
- Μπύρες draught : ΚΕΟ και Carlsberg
- Ζιβανία και Ούζο

## Δωρεάν Προσφερόμενες Υπηρεσίες

### Πακέτο εξοπλισμού:

- Στρογγυλά τραπέζια
- Άσπρες πετσέτες
- Καρέκλες χρυσές Napoleon και μαξιλαράκια
- Μαχαιροπήρουνα.
- Άσπρα τραπεζομάντιλα
- Πιάτα και ποτήρια.
- Ήχος, fairy lights, RGB lights
- Projector και οθόνη 4m x 2,5m
- Όλες οι ηλεκτρολογικές παροχές για DJ
- Πίστα χορού
- Επαγγελματικός εξοπλισμός buffet για ζεστά φαγητά, κρύα και γλυκά
- Προσωπικό: Manager, Supervisor, Μπάρμαν, Σερβιτόρους, Chef, Μαγειρες

\*Για περισσότερες επιλογές εξοπλισμού μπορείτε να ζητήσετε τα πακέτα μας.