



ΚΤΗΜΑ
ΟΝΕΙΡΩΝ

Μενού Βάπτισης

Ψωμιά

- Ποικιλία ατομικών ψωμιών, άσπρο, ολικής αλέσεως και καλαμποκόψωμο
- Ζεστά ολόκληρα ψωμιά τα οποία τεμαχίζονται από τους πελάτες
- Αρωματισμένα βούτυρα και μαργαρίνη
- Πατέ μαύρης και πράσινης ελιάς

Cold Displays (Επιλογή 1)

- Λαχανικά σχάρας με παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκα αρωματικά βότανα
- Ποικιλία καπνιστών αλλαντικών και τυριών

Σαλάτες και Ορεκτικά

- Σαλάτα Ονειρών με καρδιές πράσινων λαχανικών, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα
- Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με βαρελίσια φέτα και ελιές Καλαμών
- Λιβανέζικη σαλάτα Ταμπούλι
- Σαλάτα με άγρια φύλλα ρόκας, τσοπανίσιο τυρί, ρόδι, ντοματίνια και νιφάδες από παρμεζάνα
- Σαλάτα με κοκκινογούλια και πορτοκάλι
- Σαλάτα με Noodles

Βουτήγματα και Συνοδευτικά

- Τζατζίκι, Ταραμάς, Ταχίνι, Τυροκαυτερή
- Ελιές πράσινες και μαύρες, λιαστές ντομάτες, λεμόνια
- Ποικιλία από ξιδάτα και καππάρι
- Λαδολέμονο, Λάδι-Ξύδι, Μπαλσάμικο dressing
- Γαλλικό dressing, dressing από Ροκφόρ, Thousand Island dressing

Αρωματισμένα Λάδια και Ξυδια

- Παρθένο ελαιόλαδο, λάδι από Βασιλικό δεντρολίβανο και σκόρδο, λάδι πάπρικας
- Ξίδι Μπαλσάμικο, Ξίδι Σαμπάνιας, Ξίδι από εστραγκόν, Ξίδι από μηλίτη

Ζεστά Εδέσματα (Επιλογές 3)

- Χοιρινή πανσέτα ή spare ribs με soy sauce ή ginger και μέλι ή BBQ s/c ή Jack Daniel s/c ή Κουμανταρίας
- Χοιρινή σούβλα με αρωματικά βότανα
- Φιλετάκια χοιρινά με κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας, άγρια μανιτάρια και εστραγκόν
- Κοτόπουλο φιλέτο με κρεμώδη σάλτσα, μανιτάρια και ούζο
- Κοτόπουλο μπουτάκι σχάρας με σως από γιαούρτι
- Κοτόπουλο σούβλα με αρωματικά βότανα
- Βοδινό Στιφάδο
- Βοδινό με black bean sauce

Ψάρι

- Σολομός με κρούστα από φρέσκια βότανα σε φύλλα σπανακιού, σερβίρεται με σάλτσα από Pernod και άνηθο

Πατάτες (Επιλογή 1)

- Φρέσκιες πατάτες με αρωματικά βότανα, ελαιόλαδο και λεμόνι
- Πατάτες του φούρνου American Style με κύμινο, κόλιαντρο και θυμάρι

Πάστα (Επιλογή 1)

- Λαζάνια χορτοφαγικά ή Μπολωνέζ
- Κανελόνια με σπανάκι ή Μπολωνέζ

Ρύζι (Επιλογή 1)

- Ρύζι Μπασμάτι
- Ρύζι Μπασμάτι με λαχανικά

Λαχανικά (Επιλογή 1)

- Επιλεγμένα λαχανικά εποχής
- Κινέζικα λαχανικά με soy sauce και teriyaki

Επιδόρπια (Επιλογές 2)

- Ποικιλία από Κυπριακά γλυκά με σιρόπι
- Κρέμα καραμέλα με λικέρ πορτοκαλιού
- Orange Chocolate
- Μικρά Σου με κρέμα βανίλιας και καφέ
- Βαναουαζ με επιλογή γεύσης (Φράουλα, Καραμέλα, Μπανάνα, Φρούτα του Δάσους)

Γλυκά σε Ποτηράκι (Επιλογές 2)

- Φρέσκια Αναρή με μέλι και καρύδια
- Cheesecake
- Panna Cotta
- Tiramisu
- Γιαούρτι με μάνγκο

Ζεστά Επιδόρπια (Επιλογή 1)

- Crêpes Sunset
- Μηλοπιτάκια

Φρούτα

- Φρούτα Εποχής
- Καφές
- Τσάι

Ποτά

- Αναψυκτικά : Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Diet 7UP, HBH
- Χυμό πορτοκάλι

- Εμφιαλωμένο νερό, Soda
- Κρασί Μεράστρι: Λευκό, Κόκκινο και Ροζέ
- Μπύρες draught: KEO, CARLSBERG

Δωρεάν Προσφερόμενες Υπηρεσίες

Πακέτο εξοπλισμού:

- Στρογγυλά τραπέζια
- Καρέκλες χρυσές Napoleon με άσπρο μαξιλαράκι
- Άσπρα τραπεζομάντιλα
- Άσπρες πετσέτες
- Πιάτα, ποτήρια, Μαχαιροπήρουνα
- Fairy lights
- Multi-Colour Dimmable Lights.
- Sound System
- Οθόνη 2,5 x 4m και projector
- Όλες οι ηλεκτρικές εγκαταστάσεις για DJ
- Candy Table Station

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Live Cooking Show-pasta Station (Επιλογή 1)

- Λιγκουίνι με σως από άγρια μανιτάρια, καπνιστή πανσέτα και παρμεζάνα (€1,50 το άτομο)
- Λιγκουίνι με γαρίδες και κρεμώδη σάλτσα από ούζο και παρμεζάνα (€1,50 το άτομο)

Carving Station

- Σιγοψημένο χοιρινό μπούτι με σάλτσα Calvador, αγγλική και γαλλικά μουςτάρδα και σάλτσα gravy (€2,00 το άτομο)

Κλιμακές και Σημειώσεις

100 - 149 άτομα

150 - 199 άτομα

200 - 249 άτομα

250 - +

- Μέχρι 15 παιδιά κάτω των 10 ετών, χρεώνονται μισή τιμή
- Υπάρχει δυνατότητα δημιουργίας Kids Corner, αποκλειστικά για τα παιδιά
- Τα βρέφη (0-2) ετών δεν υπολογίζονται για θέση στο πλάνο και ούτε χρεώνονται

ACROPOLIS GROUP 