

Cocktail A

€ 44.00 per person

Κρύα Είδη

Καπνιστή Γαλοπούλα με Μάνγκο

Ταρταλέτα με Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα και Καρύδια

Τορτίγια με Σολομό Άνηθο και Σάλτσα Horseradish

Παραδοσιακά Ντολμαδάκια με Αμπελόφυλλο και Μυρωδικά

Σαλάτα Τομάτα και Μοτσαρέλλα με Άγρια Ρόκα και Βασιλικό

Σταντ Ελληνικών και Διεθνών Τυριών

Σερβίρονται με Κριτσίνια, Κράκερς και Μίνι Φρυγανάκια

Ζεστά Είδη

Σπρινγκ Ρολλς με Γλυκόξινη Σάλτσα Ανανά

Gyoza με Λαχανικά, Σάλτσα Σόγιας, Τζιντζερ και Σησαμέλαιο

Μίνι κικ λωραίν

Μίνι Σουβλάκι Κοτόπουλου με Lime, Μαντζουράνα,

Πάπρικα και Τραγανές Πιτούλες

Μοσχαρίσια Κεφτεδάκια με Δυόσμο

Τηγανητά Φιλετάκια Μπακαλιάρου με Σάλτσα Ταρτάρ

Επιδόρπια

Ποικιλία Γαλλικών Γλυκών

Cold Hors d' Oeuvres

Smoked Turkey with Mango

Tartlet with Smoked Eggplant Salad and Walnuts

Tortilla with Salmon, Dill, and Horseradish Sauce

Traditional Wine Leaves Stuffed with Rice

Tomato & Mozzarella Salad with Rocket Leaves and Basil

Stand with Greek and International Cheese

Served with Breadsticks, Crackers and Mini Rusks

Hot Delicacies

Spring Rolls with Sweet and Sour Pineapple Sauce

Vegetable Gyoza with Ginger, Soy Sauce, and Sesame Oil

Mini Quiche Lorraine

Mini Chicken Souvlaki with Lime, Marjoram,

Paprika and Crispy Pitta Bread

Beef Meat Balls with Mint

Fried Cod Fish Fillets with Tartare Sauce

Desserts

Selection of French Pastries

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ - Prices include VAT

Cocktail B

€ 48.00 per person

Κρύα Είδη

Φαλάφελ με χούμους, λιαστή τομάτα και Φρέσκο Κρεμμυδάκι

Σολομός Μαρινέ με Σαγκουίνι και Μαρμελάδα Τζίντζερ

Γαρίδες με Κρέμα Τυριού και Κάρυ σε Ταρταλέτα

Τομάτα και Μοτσαρέλλα με Φρέσκο Βασιλικό

Πατατοσαλάτα με Μίνι Πατάτες,

Άγρια Ρόκα, Τοματίνια και Φρέσκο Θυμάρι

Σταντ Ελληνικών και Διεθνών Τυριών

Σερβίρονται με Κριτσίνια, Κράκερς και Μίνι Φρυγανάκια

Ζεστά Είδη

Dumplings με κοτόπουλο, soya και λαχανικά

Samosas Λαχανικών με Κάρυ

Μίνι Κεμπάπ Φλώρινας με Φρέσκα Μυρωδικά

Κοτόπουλο Satay με Φυστικοβούτυρο, Λαχανικά, Τζίντζερ και Peanuts

Ρύζι Ατμού

Γαρίδες σε Τραγανή Κρούστα με Sweet Chili Sauce

Σουβλάκι από Χοιρινό Φιλέτο με Ελληνικά Μυρωδικά και Τραγανές Πιτούλες

Ταρτάκια με Σπανάκι, Ξινομυζήθρα και Μάραθο

Επιδόρπια

Ταρτάκια Φρέσκων Φρούτων

Πανδαισία Σοκολάτας (Λευκή, Μαύρη, Μπίτερ)

Cold Hors d' Oeuvres

Falafel with Hummus, Sun-dried Tomato and Fresh Onion

Salmon Marinated with Sanguine and Ginger Marmalade

Shrimps with Cream Cheese and Curry Sauce on a Tartlet

Tomato and Mozzarella with Fresh Basil

Potato Salad with New Potatoes, Wild Rocket

Cherry Tomatoes and Fresh Thyme

Stand with Greek and International Cheese

Served with Breadsticks, Crackers and Mini Rusk

Hot Delicacies

Dumplings with Chicken, Soya and Vegetables

Vegetable Samosas with Curry

Mini Kebab Florina Style with Herbs

Satay Chicken with Peanut Butter, Vegetables, Ginger and Peanuts

Steam Rice

Shrimps in a Crispy Crust with Sweet Chili Sauce

Pork Fillet Souvlaki with Herbs and Crispy Pitta Bread

Tartlets with Spinach, Xinomizithra Cheese and Fennel

Desserts

Fresh Fruit Tartlets, Chocolate Delicacies

(White, Black, Bitter)

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ - Prices include VAT

Cocktail C

€ 58.00 per person

Κρύα Είδη

Μικρές Πιπεριές Γεμιστές με Μους Ελληνικών Τυριών
Γαρίδες με Σχοινόπρασο & Lime σε Τραγανό Ταρτάκι
Ρουλάντ Καπνιστού Σολομού με Ρόκα, Τυρί Φιλαδέλφεια & Πράσινο Πιπέρι
Δαμάσκηνα με Τυρί Καμαμπέρ

Σταντ Ελληνικών και Διεθνών Τυριών
Σερβίρονται με Κριτσίνια, Κράκερς & Μίνι Φρυγανάκια

Ποικιλία Ιταλικών Αλλαντικών Gourmet
Μαριναρισμένα Σύκα & Βραχάκια Παρμεζάνας

Σαλάτα Burrata με baby ρόκα, τοματίνια,
άσπρο σταφύλι, γαλάκτωμα passion fruit -βασιλικού

Ζεστά Είδη

Φιλετάκια Φρέσκου Σολομού Σχάρας με Σάλτσα Τεριγιάκι
Στικς από Χαλούμι Σχάρας με Ψητά Τοματίνια και Σάλτσα Δυόσμου
Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης με Φέτα
Gyoza με γαρίδες και σάλτσα ponzu
Stir Fried Hoisin Beef με Ασιατικά Λαχανικά, Τζίντζερ και Rice Noodles
Σουβλάκι Κοτόπουλου με Σάλτσα Γλυκού Τσίλι και Φρέσκο Κόλιαντρο
Ψητά Μανιτάρια Πλευρώτους με Φρέσκο Θυμάρι και Παρμεζάνα

Ντεκουπάζ

Μελωμένη Χοιρινή Πανσέτα με Τσάτνευ Μήλου και Πιπέρι Καγιέν
Πικάντικη Σαλάτα Κόλσλοου με Σέλερυ και Κόκκινο Τσίλι

Επιδόρπια

Ταρτάκια με Φρέσκα Φρούτα
Επιλογή από Ελληνικά & Γαλλικά Γλυκά

Cold Hors d' Oeuvres

*Small Peppers Stuffed with Greek Cheese Mousse
Shrimps with Chives and Lime on Crispy Tart
Smoked Salmon Roulade with Rocket Leaves, Cream Cheese, and Green Pepper
Plums with Camembert Cheese*

*Stand with Greek and International Cheese
Served with Breadsticks, Crackers and Mini Rusks*

*Variety of Gourmet Italian Cold Cuts
with Marinated Figs and Parmesan Rocks*

*Burrata Salad with Baby Racket Leaves, Tomatoes,
white Grapes and Passion Fruits – Basil Cream*

Hot Delicacies

*Grilled Fresh Salmon Fillets with Teriyaki Sauce
Grilled Haloumi Cheese Sticks with Tomatoes with Mint Sauce
Santorini Tomato Balls with Feta cheese
Shrimp Gyozas with ponzu Sauce
Stir Fried Hoisin Beef with Asian Vegetables, Ginger, and Rice Noodles
Chicken Souvlaki with Sweet Chili Sauce and fresh Coriander
Grilled Mushrooms with Fresh Thyme and Parmesan Cheese*

Carving Station

*Glazed Pork with Apple Chutney, Cayenne Pepper,
Spicy Coleslaw Salad with Celery and Red Chilli*

Desserts

*Fresh Fruit Tartlets
Selection of French Pastries
Selection of Greek Traditional Sweets*

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ - Prices include VAT

Cocktail D

€ 70.00 per person

Κρύα Είδη

Προσούτο με Κατσικίσιο Τυρί, Τσάτνευ Μανταρίνι και Ρόκα σε Τορτίγια
Βερίκοκο Γεμιστό με Φουαγκρά, Μαρτίνι και Φιστίκι
Μους Ροκφόρ με Αχλάδι σε Σταφιδόψωμο
Ταρτάρ Σολομού με Μάνγκο σε Αγγουράκι

Σαλάτες

Ψητά Λαχανικά με Μανούρι, Κουκουνάρι, Ελαιόλαδο και Ξύδι Μπαλσάμικο
Σταντ Ελληνικών και Διεθνών Τυριών
Σερβίρονται με Κριτσίνια, Κράκερς & Μίνι Φρυγανάκια

Ποικιλία Ιταλικών Αλλαντικών Gourmet
με Μαριναρισμένα Σύκα & Βραχάκια Παρμεζάνας

Ζεστά Είδη

Φρέσκα Ραβιόλια με Παρμεζάνα και Σάλτσα Πορτσίνι
Στις Κατσικίσιου Τυριού Πανέ με Σάλτσα Εσπεριδοειδών
Σουβλάκι Κοτόπουλο yakitori
Σουβλάκι από Ψαρονέφρι με Ασιατική Μαρινάδα
Τραγανές Γαρίδες με Πικάντικη Κρούστα
Λαβράκι Φιλέτο με Lime και Ανθούς Κάπαρης

Mexican stand

Chili con carne

Μεξικάνικο κοτόπουλο

Τορτίγιες, nachos, γιαούρτι, τσένταρ, γκουακαμόλε, sriracha, pico de gallo

Ντεκουπάζ

Μοσχαρίσια Πικάνια με Σάλτσα Πιπεράτη και Μπεαρνέζ
Ψητό Φινόκιο, Σπαράγγια με Εστραγκόν και Τοματίνια Κονφί

Επιδόρπια

Ταρτάκια με Φρέσκα Φρούτα
Επιλογή από Ελληνικά & Γαλλικά Γλυκά

Cold Hors d' Oeuvres

Prosciutto with Goat Cheese, Tangerine Chutney
and Rocket Leaves in Tortilla Rolls
Apricot Stuffed with Foie Gras, Martini and Pistachios
Roquefort Mousse with Pear on Raisin Bread
Salmon Tartare with Mango on Cucumber

Grilled Vegetables with Cream Cheese,
Pine Nuts, Olive Oil and Balsamic Vinegar
Stand with Greek and International Cheese
Served with Breadsticks, Crackers and Mini Ruskis
Variety of Gourmet Italian Cold Cuts
with Marinated Figs and Parmesan Rocks

Hot Delicacies

Fresh Ravioli with Parmesan and Porcini Sauce
Breaded Goat Cheese with Orange Sauce
Chicken Souvlaki Yakitori
Pork Fillet with Goat Cheese
Shrimps in a Crispy Crust
Sea Bass Fillet with Lime and Capers

Mexican Stand

Chilli Con Carne

Mexican Chicken

Tortillas, Nachos, Yoghurt, Cheddar, Guacamole, Sriracha, Pico De Gallo

Carving Station

Beef Picanha with Pepper Sauce and Sauce Béarnaise
Roast Fennel, Asparagus with Tarragon and Cherry Tomatoes Confit

Desserts

Fresh Fruits Tartlets
Selection of Greek and French Pastries

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ - Prices include VAT

Cheese and Wine Cocktail

€ 48.00 per person

Ποικιλία Τυριών

Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Κασέρι, Μετσοβόνη
Λαδοτύρι, Ροκφόρ, Μπρι, Κατίκι
Σερβίρονται με Κριτσίνια, Κράκερς & Μίνι Φρυγανάκια

Καναπέ

Παραδοσιακά Ντολμαδάκια με Αμπελόφυλλο και Μυρωδικά
Δαμάσκηνα με Τυρί Καμαμπέρ
Ρουλάντ Καπνιστού Σολομού με Ρόκα,
Τυρί Φιλαδέλφεια & Πράσινο Πιπέρι
Ταρταλέτα με Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα και Καρύδια
Καπνιστή Γαλοπούλα με Μάνγκο

Διάφορα Ορεκτικά

Τραγανά Πατατάκια Τσιπς, Ελιές Πράσινες και Μαύρες
Στικς Λαχανικών με Δύο Σάλτσες
Τραγανά Νάτσος με Τσένταρ και Γκουακαμόλε

Ζεστά Είδη

Κρητικά Τυροπιτάκια με Μυζήθρα
Φλογέρες με Σπανάκι και Φέτα
Κολοκυθοκεφτέδες με Ελληνικά Τυριά και Γραβιέρα

Πλατό με Φρέσκα Φρούτα Εποχής

Ποτά

Λευκός Κύκνος και Μαύρος Κύκνος
Ελληνικές Μπύρες
Διάφορα Αναψυκτικά

Variety of Cheese

Gruyère, Kefalotyri, Kasser, Metsovone
Ladotyri, Roquefort, Brie, Katiki
Served with Grissini, Crackers and Mini Rusks

Canapés

Traditional Wine Leaves Stuffed with Rice
Plums with Camembert Cheese
Smoked Salmon Roulade with Rocket Leaves,
Cream Cheese, and Green Pepper
Tartlet with Smoked Eggplant Salad and Walnuts
Smoked Turkey with Mango

Hot Items

Cretan Cheese Pies
Rolls with Spinach and Feta Cheese
Zucchini Balls with Greek Cheese and Gruyere

Tid Bits

Potato Chips, Green & Black Olives
Vegetable Sticks with 2 Dips
Crispy Nachos with Cheddar and Guacamole

Fresh Fruit Display

Beverages

Red and White Wine
Local Beers
Assorted Soft Drinks

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ - Prices include VAT

Traditional Cocktail

€ 105.00 per person

Κρύα Ορεκτικά

Πατάτες Σαντορίνης με Κρέμα Τυριού και Λιαστή Τομάτα
Παραδοσιακά Ντολμαδάκια με Αμπελόφυλλο και Μυρωδικά
Ταρταλέτα με Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα και Καρύδια
Μικρές Πιπεριές Γεμιστές με Μους Ελληνικών Τυριών
Γαρίδες με Σχοινόπρασο & Lime σε Τραγανό Ταρτάκι

Ζεστές Λιχουδιές

Λουκάνικα “Σπετζοφάι” - Κεφτεδάκια Σαμοθράκης Πικάντικα
Φιλετάκια Κοτόπουλου Σχάρας με Φρέσκο Θυμάρι και Πάπρικα
Χαλούμι στη Σχάρα με Τομάτα και Δυόσμο - Γαρίδες Μικρολίμανο –
Τυροπιτάκια - Γύρος με Πίτα - Παϊδάκια Αρνιού Σχάρας Μαρινάτα -
Σουτζουκάκια Σμυρναίικα - Μίνι Σουβλάκια “Μπότσαρη” - Παραδοσιακή
Χορτόπιτα

Ειδικό Stand Αρνάκι Σούβλας

Επιλογή Ελληνικών Τυριών

Γραβιέρα Κρήτης, Φέτα Ηπείρου, Λαδοτύρι Μυτιλήνης
Κεφαλογραβιέρα Ολύμπου, Μετσοβόνε
Τα Ανωτέρω Σερβίρονται με Φρεσκοψημένα Αρτοσκευάσματα από το
Φούρνο μας

Επιδόρπια

Λουκουμάδες με Θυμαρίσιο Μέλι & Τριμμένο Καρύδι
Επιλογή Ελληνικών Γλυκών

Ειδικό Stand

Παγωτό Χωνάκι σε 3 Γεύσεις της Επιλογής σας από Παραδοσιακό Καροτσάκι

Ποτά

Ελληνικό Open Bar με
Ούζο, Ρακή, Επιλογή Λευκών και Ερυθρών Κρασιών
Σαμιώτικο Ημίγλυκο Κρασί, Ρετσίνα Μεσογείων, Μπύρες, Αναψυκτικά

Cold Appetizers

Santorini Potatoes with Cream Cheese and Sun-Dried Tomatoes
Tartlet with Smoked Eggplant Salad and Walnuts
Traditional Wine Leaves Stuffed with Rice
Small Peppers Stuffed with Greek Cheese Mousse
Shrimps with Chives and Lime on Crispy Tart

Hot Delicacies

“Spetzofai” Sausages - Spicy Meatballs
Grilled Chicken with Fresh Thyme & Paprika
Grilled Haloumi Cheese - “Mikrolimano” Shrimps
Mini Cheese Pies - Gyros with Pitta Bread - Marinated Grilled Lamb Chops
Soutzoukakia - Mini Souvlaki “Botsaris” - Leek Pie

Carving Station Lamb on the Spit

Assortment of Greek Cheese

Cretan Gruyère, Feta, Ladotyri from Mytilene, Kefalograviera, Metsovone
Selection of Freshly Baked Items from our Bakery

Desserts

Selection of Traditional Greek Sweets
Honey Delights Served with Thyme, Honey and Walnuts

Special Ice Cream Stand

Ice Cream Cornet (Served in 3 Flavours from a Traditional Cart)

Beverages

Greek Open Bar with
Ouzo, Raki, Selection of White and Red Greek Wine
Semi - Sweet Samos Wine, Retsina, Beers, Soft Drinks

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ - Prices include VAT

Asian Cocktail

€ 95.00 per person

Ζεστά Είδη

Σπρινγκ Ρολλς με Γλυκόξινη Σάλτσα Ανανά
 Σουβλάκι Κοτόπουλο yakitori
 Αρνίσιο Κεμπάπ με Πικάντικο Ντιπ Γιαουρτιού
 Gyoza Γαρίδας με Καυτερή Σάλτσα Τσίλι
 Ντάμπλινγκς ατμού με κοτόπουλο, Λαχανικά και Oyster Sauce
 Μοσχαρίσιο Σουβλάκι με Μέλι, Λεμόνι και Ανανά

Live Station

Γλυκόξινο Κοτόπουλο με Χορταρικά
 Χοιρινό με Σάλτσα Στρειδιών, Πιπεριές,
 Φρέσκο Κρεμμύδι και Γάλα Καρύδας
 Νουντλς Ρυζιού με Χορταρικά και Σόγια
 Ρύζι Τηγανητό με Ομελέτα, Ζαμπόν και Χορταρικά

Κρύα Είδη

Τραγανά Πατατάκια Τσιπς, Ελιές Πράσινες και Μαύρες
 Στικς Λαχανικών με Δύο Σάλτσες
 Γαρίδες με Κάρυ
 Καβουρόψιχα με Φρέσκο Κρεμμύδι, Κόλιαντρο και Lime
 Καραμελωμένη Πάπια με Πορτοκάλι και Τσάιβς σε Φωλιά Μανιταριού
 Ποικιλία Σούσι (+10€ ανά άτομο)
 Ποικιλία Γλυκών και Φρούτων

Hot Delicacies

Spring Rolls with Sweet and Sour Sauce
 Chicken Souvlaki Yakitori
 Lamb Kebab with Spicy Yoghurt Dip
 Shrimp Gyozas with Hot Chili Sauce
 Chicken and Vegetable Steam Dumplings with Oyster Sauce
 Veal Brochette with Honey, Lemon and Pineapple

Live Station

Sweet and Sour Chicken with Vegetables
 Pork with Oyster Sauce, Peppers, Fresh Onion and Coconut Milk
 Rice Noodles with Vegetables and Soya
 Fried Rice with Omelette, Ham and Vegetables

Cold Items

Shrimps with Curry
 Satay Chicken with Coriander Canape
 Crab Meat with Fresh Onion, Coriander and Lime
 Caramelized Duck with Orange and Chives in a Mushroom Nest
 Chips, Olives,
 Vegetable Sticks with 2 sauces
 Sushi Selection (surcharge € 10.00 p.p.)
 Fruit and Sweet Variety

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ - Prices include VAT