



Προτεινόμενος Μπουφες Νο 2

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ:

- Τζατζίκι (γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, ελαιόλαδο)
- Ταραμοσαλάτα με αλεσμένη πατάτα
- Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή
- Φάβα Σαντορίνης με ροδέλες κρεμμυδιού και ελαιόλαδο
- Φρεσκοτηγανισμένοι Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης
- Χειροποίητα Τυροπιτάκια και σπανακοπιτάκια
- Μελιτζανομπουρεκάκια γεμιστά με τυρί
- Πιπεριές τηγανιτές
- Κολοκυθάκια τηγανιτά ή κολοκυθοκεφτέδες
- Γαρίδες βραστές με σος από λαδολέμονο
- Πέστροφα καπνιστή με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, μαϊντανό και λεμόνι
- Ρύζι με μύδια ή αχνιστά μύδια σβησμένα με ούζο
- Καλαμαράκι τηγανιτό
- Ντολμαδάκια Γελατζί γεμιστά με ρύζι
- Συναγρίδα (αθηναϊκή) με μαγιονέζα

ΣΑΛΑΤΑ:

- Σαλάτα Κηπουρού (μαρούλι, κόκκινο & άσπρο λάχανο, καρότο, ρόκα, κρεμμυδάκι φρέσκο με σάς από βαλσάμικο) ή
- Καβουροσαλάτα (μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, καβουροπόδαρα, γαρίδα ψίχα, κοκτέιλ σος)

ΖΕΣΤΑ:

- Παϊδάκια Κοτόπουλο
- Παϊδάκια Αρνίσια
- Σουβλάκια Χοιρινά
- Ψάρι 'σπετσιοτα' ξιφίας με σάλτσα από ντομάτα και κρεμμύδι ή φιλέτο ξιφία ψητό και σάς από λαδολέμονο
- Πατάτες Φούρνου
- Ρύζι
- Μουσακάς (μελιτζανα, πατατα, κιμας μοσχαρήσιος, μπεσαμελ και τυρί)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ:

- Γαμήλια τούρτα που θα φέρετε
- Φρεσκοκομμένα Φρούτα Εποχής ή χειροποίητα παραδοσιακά γλυκά

ΠΟΤΑ:

- Ένα ποτήρι ούζο για το καλωσόρισμα

- Ένα ποτήρι βισάντο με το επιδόρπιο

Τιμή κατά άτομο:

Η τιμή συμπεριλαμβάνει άσπρη καρεκλα, πανινο λευκό
τραπεζομάντιλο και πετσέτα.

Για οποιαδήποτε αλλαγή επιθυμείτε στο μενού σας, μπορεί να
πραγματοποιηθεί!