



## Πασχαλινός Μεσημεριανός Μπουφές

### Καλωσόρισμα με τσίπουρο & μεζέ

- Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα – Τυροκαυτερή – Τζατζίκι
- Μπουκιές από κοκορέτσι και συκωτάκι αρνιού τηγανητό

### Σαλάτες

- Φύλλα σαλάτας με σύγκλινο, ψητάμανιτάρια πλευρώτους και φλούδες παρμεζάνας
- Ρεβίθια με λουκάνικο chorizo, ψητή κόκκινη πιπεριά, μανούρι και γκρέιπφρουτ
- Πατατοσαλάτα με λιαστή ντομάτα, ελιές, κάπαρη και κόλιανδρο
- Σαλάτα μαρούλι με άνηθο και φρέσκο κρεμμυδάκι
- Panzanella με τραγανή τσιαπάτα
- Σαλάτα ρυζιού με τόνο, ντοματίνια, ρόκα, φρέσκο κρεμμυδάκι και μοσχολέμονο
- Πλιγούρι με καπνιστό σολομό, αγγουράκι και πίκλες

### Ελληνικά και Εισαγωγής τυριά με τσάντνεϊ μύλου

#### Κρύα Ορεκτικά

- Αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά και dip γιαουρτιού με άρωμα μέντας
- Φάβα Σαντορίνης με φυστικοβούτυρο, πορτοκάλι και τσιπς προσούτο
- Μελιτζανοσαλάτα
- Τζατζίκι
- Χοιρινό καπνιστό με θυμάρι και πετιμέζι

#### Ζεστά

- Αρνάκι στη γάστρα με μυρωδικά
- Κοτόπουλο σουβλάκι μαριναρισμένο με λεμόνι, μουστάρδα και μυρωδικά
- Καραμελωμένα χοιρινά μπριζολάκια με σάλτσα μπάρμπεκκιου
- Κεφτεδάκια στο grill
- Ρύζι με πιπεριές και μανιτάρια
- Πατάτες φούρνου κυδωνάτες
- Καραμελωμένα καροτάκια με φουντούκι και μπέικον

#### Carving

- Παραδοσιακό κοκορέτσι στη σουβλά

#### Επιδόρπια

- Μίνι choux με κρέμα μαστίχας
- Cannoli με κρέμα σοκολάτας
- Crème brulee
- Κρέμα λεμόνι
- Σαρλότ με κρέμα γιαούρτι και φράουλες
- Red velvet cheesecake με σμέουρα
- Παραδοσιακά Ελληνικά γλυκά

- Φρέσκα φρούτα
- Κόκκινα αυγά

Τιμή: ανά άτομο 60€ Συμπ. ΦΠΑ  
Παιδιά από 5 έως 12 ετών, 35€  
Ποτά, A La Carte  
Ψυχαγωγία: DJ Set

## Easter Lunch Buffet

### Welcome accompanied with tsipouro

- Smoked eggplant salad / Tzatziki / Spicy cheese cream
- Greek traditional “Kokoretsi” bites and fried lamb liver

### Salad Bar

- Salad leaves with singlino, oven baked mushrooms with parmesan flakes
- Chickpeas with chorizo salami, sweet red peppers, manouri cheese and grape fruit
- Potatoes salad with sun-dried tomatoes, olives and caper
- Lettuce salad with spring onions and dill
- Panzanella salad with crispy croutons
- Rice salad with tuna, cherry tomatoes, arugula, spring onions and lime
- Goats with smoked salmon, cucumber and pickle

### Greek and Imported cheese platter

#### Cold Appetizers

- Wine leaves stuffed with rice and herbs with yogurt flavored with peppermint
- Yellow split pea puree “Fava” with peanut butter, orange and prosciutto chips
- Smoked eggplant salad
- Tzatziki
- Smoked pork with thyme and molasses

#### Main Dishes

- Oven baked lamb with fresh herbs
- Chicken skewered marinated with lemon, mustard & herbs
- Caramelized carrots with hazelnut and bacon
- Grilled meatballs
- Rice with mushrooms and peppers
- Oven baked potatoes
- Caramelized carrots

#### Carving

- Greek traditional “Kokoretsi” on the spit

#### Desserts

- Mini choux filled with mastic cream
- Cannoli with chocolate cream
- Crème brulee
- Lemon cream
- Strawberries Charlotte with yogurt cream
- Red velvet cheesecake with raspberries
- Greek traditional syrupy sweets

- Fruits
- Easter eggs

Price per person, 60€

Price per child 5-12 years old, 35€

Entertainment: DJ Set

Drinks, A La Carte