



Buffet Menu

Σαλάτες | Salads

Ελληνική σαλάτα

Greek salad

Παντζαροσαλάτα με γιαούρτι & καρύδια

Beetroot salad with yoghurt and walnuts

Πατατοσαλάτα με μπέικον, κάρι & μυρωδικά

Potato salad with bacon, curry and herbs

Πράσινη σαλάτα με λιαστή ντομάτα, αμύγδαλα, ανθότυρο & βινεγκρέτ μέλι

Green salad with sun-dried tomatoes, almonds, anthotyro cheese and honey vinaigrette

Σαλάτα ταμπούλε με τόνο & ρόκα

Tabbouleh with tuna and rocket

Ορεκτικά | Appetizers

Τραγανά τυροπιτάκια

Crispy cheese pies

Παραδοσιακή χορτόπιτα με αρωματικά χόρτα

Traditional wild greens pie

Ντολμαδάκια γιαλαντζί με ντιπ αρωματικού γιαουρτιού

Stuffed vine leaves with herb yoghurt dip

Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης με φάβα

Santorinean tomato patties with fava bean spread

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Smoked aubergine dip

Κεφτεδάκια με δυόσμο

Meatballs with spearmint

Ζεστά πιάτα | Hot dishes

Μοσχαράκι κοκκινιστό με μελιτζάνα & φέτα

Beef cooked in tomato sauce with aubergine and feta cheese

Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα μανιταριών

Pork cutlets with mushroom sauce

Κοτόπουλο με σάλτσα μουστάρδας & πολύχρωμες πιπεριές

Chicken with mustard sauce and multi-coloured peppers

Αρνάκι στην χόβολη με δεντρολίβανο & γραβιέρα

Roast lamb with rosemary and graviera cheese

Λαυράκι πλακί με φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι και μυρωδικά

Baked sea bass with fresh tomato, onions and herbs

Συνοδευτικά | Accompaniments

Ρύζι μπασμάτι με σαφράν, λαχανικά και μυρωδικά

Basmati rice with saffron, vegetables and herbs

Ριγκατόνι με πέστο βασιλικού, κολοκυθάκι, αρακά και baby ρόκα

Rigatoni with basil pesto, zucchini, peas and baby rocket

Φαρφάλες με γαρίδες σαγανάκι και φέτα,

Farfalle with prawn saganaki and feta cheese

Baby πατατούλες φούρνου με μυρωδικά

Baby oven-baked potatoes with herbs

Επιδόρπια | Desserts

Φρέσκα φρούτα εποχής | *Fresh seasonal fruit*

Σοκολατόπιτα | *Chocolate pie*

Προφιτερόλ | *Profiterole*

Πορτοκαλόπιτα | *Orange pie*

Ταρτάκια φρούτων | *Fruit tart*

Τιραμισού | *Tiramisu*

Μους γιαούρτι με βύσσινο | *Yoghurt mousse with wild cherry preserve*

Κρασιά | Wines

Λευκό | *White: Sauvignon Blanc, Κτήμα Λαντίδη*

Sauvignon Blanc, Lantidis Estate

Ροζέ | *Rosé: Cabernet Sauvignon, Κτήμα Λαντίδη*

Cabernet Sauvignon, Lantidis Estate

Ερυθρό | *Red: Αγιωργίτικο, Κτήμα Λαντίδη*

Agiorgitiko, Lantidis Estate

€95 / άτομο | *person*

€65 για παιδιά έως 8 ετών | *for children under 8 years of age*

Συμπεριλαμβάνεται η κατανάλωση κρασιού, αναψυκτικών και νερού

Prices include wine, refreshments and water

