

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΑΤΟΜΙΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ

- Σταρένιο, ολικής αλέσεως, πολύσπορο

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Ελληνική(ντομάτα-κρεμμύδι-ελιές-φέτα)
- Πανδαισία λαχανικών με κρουτόν, σταφίδες και κουκουνάρι
- Mexicain με κόκκινο φασόλι ,λάχανο, πιπεριά και καλαμπόκι
- Σαλάτα του chef sauce cocktail
- Πράσινη με sauce λαδολέμονο
- Caesar με σπανάκι , κρουτόν και παρμεζάνα
- Tropical με λάχανο, αγγούρι, καλαμπόκι και φέτες φρέσκου ανανά
- Polynesian με λάχανο άσπρο και κόκκινο, αγγούρι ,καρότο ,ραπανάκια και Thousand islands sauce
- Ισπανική λαχανοσαλάτα με χρωματιστές πιπεριές, καρότο, σταφύλια, γιαούρτι και dressing χυμό πορτοκαλιού
- Σαλάτα με μαριναρισμένο σολομό και σπαράγγια
- Σαλάτα σινουάζ με σολομό και χαβιάρι(πατάτα, φασολάκια, αυγά και τοματίνια)
- Γαριδοσαλάτα με λάχανο και dressing δυόσμου
- Tubule πλιγούρι, μαϊντανό και τομάτα(Λιβανέζικη)
- Σαλάτα με αγκινάρες ,σκόρδο, μαϊντανό και sauce ελαιόλαδο
- Κοτοσαλάτα σερβιρισμένη σε μισούς ανανάδες
- Σαλάτα μαρούλι ,μαγιονέζα ,ροκφόρ και γιαούρτι
- Πολίτικη με λάχανο ,σέλερι ,κάπαρη, μαϊντανό ,ελαιόλαδο και μουστάρδα
- Αστακοσαλάτα με αγγούρι, αυγό, σέλινο, τομάτα και μαγιονέζα
- Waldorf με λάχανο, ξυνόμηλο, καρύδια, μαγιονέζα και γιαούρτι
- Di mare με μαρούλι , αγγούρι, άνηθο , ψιλοκομμένα θαλασσινά και sauce λαδολέμονο
- Σαλάτα λάχανο –καρότο
- Caesar's Salad με μαρούλι, ντοματίνια, φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν , φλοίδες παρμεζάνας και sauce
- Κρητικός ντάκος με παξιμάδι, ντομάτα στον τρίφτη, φέτα , ρίγανη και ελαιόλαδο
- Κηπουρού με κολοκυθάκια , καρότα, μπρόκολο, χόρτα εποχής, καλαμπόκι, αρακά, παντζάρια και sauce λαδολέμονο
- Πολυσαλάτα «Αγνάντι»
Μαρούλι, λάχανο άσπρο & κόκκινο, καρότο, ρόκα, τόνος, φασόλια red kidney, τόνος, φιογκάκια, καλαμπόκι, ντομάτες λιαστές, ελιές, βινεγκρέτ από ξύδι balsamico, κρουτόν
- Ελληνική Παραδοσιακή Σαλάτα με φρέσκα μανιτάρια
Παξιμάδι, ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, μαϊντανός, ελιές, φέτα, μανιτάρια πλευρώτους.
- Σαλάτα ζυμαρικών
Κοχύλια,κοτόπουλο,ζαμπόν,gouda,άνιθο,κρεμμυδάκια φρέσκα,μαγιονέζα.
- Σαλάτα ζυμαρικών παραδοσιακή
Κοφτό μακαρονάκι, ντομάτα, μαϊντανός, πιπεριά, φέτα
- Σαλάτα Εποχής
Μαρούλι,λάχανο άσπρο και κόκκινο, καρότο, ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι.
- Τονοσαλάτα
Γαλλική σαλάτα, τόνος, τοματίνια & σκόρδο. Dressing:βινεγκρέτ με δενδρολίβανο
- Ιταλική Σαλάτα
Μαρούλι, ρόκα, μπεϊκον, κρουτόν, τριμμένο καρύδι.Dressing:βινεγκρέτ βαλσάμικου ξυδιού και μουστάρδας Dijon.
- Γερμανική Πατατοσαλάτα
Ζαμπόν, καρότο, μαϊντανός μαγιονέζα και μουστάρδα.
- Tacos Salad
Μαρούλι,φασόλια red kidney,καλαμπόκι, μπεϊκον trimmings,tacos.Dressing:Σως πικάντικη.

- ☐ Σαλάτα Rocciano
Μαρούλι, ρόκα, σπανάκι, μανιτάρια πλευρώτους, παρμεζάνα. Dressing: Σως βινεγκρέτ με κόκκους μουστάρδας
- ☐ Σαλάτα coleslaw
Με λάχανο, καρότο & μαγιονέζα
- ☐ Σαλάτα Di mare
Μαρούλι, γαρίδες, χταπόδι πέστροφα καπνιστή, κάπαρη, καλαμπόκι, φασόλια red kidney, σπανάκι, πιπεριά Φλωρίνης ξύδι balsamico.
- ☐ Ceasar's Salad καλοκαιρινή
Μαρούλι, μήλο, πορτοκάλι, αχλάδι, gouda, καρύδι τριμμένο. Dressing: Σως μαγιονέζας με κρόκο
- ☐ Ποικιλία αλοιφών
Τζατζίκι, τυροσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα, πατατοσαλάτα, γαλοτύρι
- ☐ Ρώσικη σαλάτα
- ☐ Τυροσαλάτα
- ☐ Μελιτζανοσαλάτα
- ☐ Μακαρονοσαλάτα
- ☐ Ριζοσαλάτα
- ☐ Πατατοσαλάτα
- ☐ Τονοσαλάτα
- ☐ Παντζαροσαλάτα

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- ☐ Ποικιλία αλλαντικών
Ζαμπόν, φιλέτο γαλοπούλας, καπνιστή γαλοπούλα, μορταδέλλα, πάριζα σαλάμι αέρος, σαλάμι κυνηγού, bacon, prosciutto κ.ά
- ☐ Ποικιλία τοπικών και διεθνών τυριών
Φέτα, κεφαλοτύρι, μετσοβόνη καπνιστό, κασέρι, gouda, emmental, provolone, γραβιέρα, λαδοτύρι, καλαθάκι, μυζήθρα, ανθότυρο, motsarella, Roquefort, Cheddar, edam κ.ά
- ☐ Σουβλάκια τυριών
Gouda, motsarella, emmental, ντοματίνια, αγγούρι
- ☐ Τριαντάφυλλα καπνιστού σολομού με garni
- ☐ Τομάτες Provencal
- ☐ Πέστροφα καπνιστή
- ☐ Γαλοπούλα καπνιστή
Quiche Loraine
- ☐ Quiche με ροκφόρ-κρεμμύδι
- ☐ Quiche με μπρόκολο ή πράσο
- ☐ Quiche με κατσικίσιο γαλλικό τυρί
- ☐ Quiche μελιτζάνας ή με σπανάκι
- ☐ Quiche με κοτόπουλο, κρέμα γάλακτος, γκούντα
- ☐ Μελιτζάνες Ιμαμ Μπαιλντί
- ☐ Ρολάκια μελιτζάνας με ντομάτα και φέτα
- ☐ Μελιτζάνες παπουτσάκια
- ☐ Μουσακάς παραδοσιακός
- ☐ Παστίτσιο
- ☐ Σπαράγγια sauce Hollandaise
- ☐ Γεμιστά (ντομάτες-κολοκυθάκια-πιπεριές –μελιτζάνες)
- ☐ Κολοκυθάκια γεμιστά αυγολέμονο
- ☐ Κολοκυθάκια γεμιστά φούρνου
- ☐ Λαχανικά φούρνου
- ☐ Καρδιές αγκινάρας γεμιστές με αρωματικά χόρτα
- ☐ Καρδιές αγκινάρας γεμιστές με κοτόπουλο καιμανιτάρια
- ☐ Καρδιές αγκινάρας γεμιστές με κιμά και μπεσαμέλ
- ☐ Αγκινάρες αλά πολίτα
- ☐ Ντολμαδάκια αμπελόφυλλα
- ☐ Λαχανοντολμάδες
- ☐ Πατάτες γεμιστές
- ☐ Σουφλέ μελιτζάνας με πατάτες τηγανητές, φέτα, κεφαλοτύρι, τυρί γκούντα και σάλτσα ντομάτας
- ☐ Σουφλέ πατάτας με σως μανιταριών με κρέμα γάλακτος, ζαμπόν ωμοπλάτη, κεφαλοτύρι και τυρί γκούντα
- ☐ Πιπεριά γεμιστή με ζαμπόν ωμοπλάτη, μπέικον, φέτα, τυρί γκούντα
- ☐ Πατάτα γεμιστή με ζαμπόν ωμοπλάτη, μπέικον, φέτα, κεφαλοτύρι, τυρί γκούντα, πατάτα βραστή και μαϊντανό
- ☐ Πατάτες ογκρατέν
- ☐ Πατάτες gratin douchinoise
- ☐ Πατάτες φούρνου με μoustάρδα και λεμόνι
- ☐ Πατατούλες στρογγυλές βρασμένες σε γάλα
- ☐ Πατάτες ψητές με μπέικον και τυριά
- ☐ Πατάτες amandine και file αμυγδάλου
- ☐ Τυρόπιτα
- ☐ Πίτα Καισαρείας
- ☐ Πίτα κοτόπουλο
- ☐ Μανιταρόπιτα-Κασερόπιτα-Πρασόπιτα

- ☐ Τάρτα Ratatouille
- ☐ Τάρτα καπνιστού σολομού
- ☐ Τάρτα λαχανικών(μπέικον πιπεριές μανιτάρια)
- ☐ Πουρές μελιτζάνας
- ☐ Πουρές μπρόκολο
- ☐ Τυροπιτάκια με φύλλο κρούστας
- ☐ Τυροπιτάκια ζύμης με αυγό
- ☐ Spring Rolls λαχανικών με σως γλυκόξινη
- ☐ Φλογερίτσες με ζαμπόν,gouda και αυγό
- ☐ Φλογερίτσες με φέτα και ντομάτα λιαστή
- ☐ Πατατοκροκέτες παραδοσιακοί με φέτα και μαϊντανό
- ☐ Μελιτζανομπουρέκια με φέτα και άνιθο
- ☐ Χορτοπιτάκια με φύλλο κρούστας
- ☐ Χορτοπιτάκια ζύμης με αυγό
- ☐ Κεφτεδάκια από φρέσκο μοσχαρίσιο & χοιρινό κιμά
- ☐ Τυρομπαλίτσες από κεφαλοτύρι,gouda και αυγό
- ☐ Πιτσάκια κλασσικά με σάλτσα ντομάτας,ζαμπόν,gouda, πιπεριά,μπέικον
- ☐ Πιτσάκια παραδοσιακά με σάλτσα ντομάτας,φέτα,ελιές και ρίγανη
- ☐ Κοτοκροκέτες από στήθος κοτόπουλου
- ☐ Κολοκυθοκεφτέδες πολίτικοι
- ☐ Brousketta με ντομάτα,σκόρδο,βούτυρο και motsarella
- ☐ Φωλιές καταΐφι με γαρίδες και σως τυριών.
- ☐ Κοτοπιτάκια rouggi.
- ☐ Strudel λαχανικών
- ☐ Crepes με σπανάκι και κοτόπουλο
- ☐ Crepes με κοτόπουλο,κρέμα γάλακτος,πιπεριά,αυγό.
- ☐ Καραβάκια πατάτας με πουρέ,τυρί κρέμα Philadelphia και κομματάκια μπέικον
- ☐ Γεμιστά αυγά με μαγιονέζα και λευκό πιπέρι.
- ☐ Γεμιστά σουδάκια με τυρί κρέμα Philadelphia
- ☐ Twist μπαστουνάκια σφολιάτας με τυρί
- ☐ Soufflé πατάτας με sauce a la crème, μανιτάρια, ζαμπόν, κεφαλοτύρι, τυρί gouda
- ☐ Tempura λαχανικών(πιπεριές, κολοκυθάκια, μελιτζάνες, καρότα)
- ☐ Fachitas Κοτόπουλο

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ FINGER FOOD

- ☐ Χαβιάρι με μπλινίς
- ☐ Μανιταράκι γεμιστό με αρωματικά χόρτα
- ☐ Spring Rolls με λαχανικά
- ☐ Spring Rolls με κοτόπουλο
- ☐ Won Ton με καβούρι
- ☐ Won Ton με κοτόπουλο
- ☐ Sea food raggon sauce μανταρίνι
- ☐ Τσένταλ chips
- ☐ Μαργαριταρένια μπαλάκια
- ☐ Ντουσεδάκια πατάτας
- ☐ Κροκέτες μελιτζάνας
- ☐ Onion rings
- ☐ Πουγκάκια καβουρόψυχα
- ☐ Πουγκάκια 4 τυριά
- ☐ Πουγκάκια με γαρίδες και χοιρινό στον ατμό
- ☐ Πουγκάκια με σπανάκι φέτα και μυρωδικά
- ☐ Τυρομπαλάκια πανέ
- ☐ Ηπειρώτικες φλογερίτσες
- ☐ Φλογέρες με κιμά και κόλιαντρο
- ☐ Φλογέρες με κασέρι
- ☐ Φλογέρες με ανθότυρο
- ☐ Φλογέρες με ζαμπόν, gouda και αυγό
- ☐ Φλογέρες με φέτα και λιαστή ντομάτα
- ☐ Κοτομπουκιές
- ☐ Μπουκιές γαλοπούλα με sauce μουστάρδα
- ☐ Ασμαδάκια με φέτα μαϊντανό
- ☐ Μπουρεκάκια με φέτα-κιμά
- ☐ Αστακοπιτακια
- ☐ Τυροπιτάκια
- ☐ Σπανακοπιτάκια
- ☐ Λουκανοπιτάκια
- ☐ Πιτσάκια με διάφορα υλικά
- ☐ Κυδώνι και γυαλιστερές στον Πάγο
- ☐ Brie Tarte
- ☐ Καπνιστός σολομός
- ☐ Γαρίδες στον πάγο με sauce cocktail
- ☐ Προσούτο με πεπόνι
- ☐ Προσούτο με σύκα
- ☐ Κριτσίνια με προσούτο
- ☐ Ρολά από προσούτο καρυκεύματα με τρούφα
- ☐ Τομάτα μοτσαρέλα με cream cheese
- ☐ Αγγουράκι καβουροσαλάτα
- ☐ Δαμάσκηνα τυλιχτά με μπέικον
- ☐ Σού με (παρμεζάνα-ζαμπονοσαλάτα-τονοσαλάτα-γαριδοσαλάτα-ροκφορ κλπ)
- ☐ Τρυφερά φύλλα endive με (γαριδοσαλάτα-καπνιστό σολομό-καβούρι-Bric)
- ☐ Ταρτάκια με (τόνο-γαρίδα-σολωμό –bric-μελιτζάνα κλπ)
- ☐ Μπουσκέτες με κοπανιστή Μυκόνου
- ☐ Μπουσκέτες με πολτό ελιάς
- ☐ Μπαρκέτες με ταραμά
- ☐ Σκακιέρα με (τομάτα μοτσαρέλα-τομάτα γραβιέρα-Φιλαδέλφεια αγγούρι-ζαμπόν τυρί κλπ)

- ☐ Πιάνο με τονοσαλάτα
- ☐ Κρουασανάκια γεμιστά με (ζαμπόν τυρί-σολομό-τυροσαλάτα-τονοσαλάτα-γαριδοσαλάτα-καβούρι
- ☐ Μπόμπα με (μαρούλι και τόνο ή καπνιστό χοιρινό ή κοτοσαλάτα ή καπνιστό σολομό ή γαλοπούλα κλπ)
- ☐ Καναπέ με bris τοματίνι αυγό και Crème Fraiche
- ☐ Καναπέ αυγό αντζούγια
- ☐ Καναπέ με ροκφόρ και καρύδι
- ☐ Καναπέ χαβιάρι με μαύρο ψωμί και αυγό
- ☐ Καναπέ με κατiki δομοκού sauce μπύρας
- ☐ Καναπέ με γαρίδα και τυρί
- ☐ Καναπέ με παντζάρι και μους πέστροφας
- ☐ Καναπέ σολομού με χαβιάρι και κρέμα λεμόνι vodka
- ☐ Καναπέ με φιλέτο κοτόπουλου και μαγιονέζα
- ☐ Καναπέ με πατέ ελιάς, φέτα και ντοματίνια
- ☐ Καναπέ με φιλέτο τόνου, κάπαρη και μαγιονέζα
- ☐ Καναπέ με σαλάμι αέρος και γεμιστές ελιές
- ☐ Καναπέ με ντομάτα, motsarella, pesto Genovese
- ☐ Καναπέ με καπνιστή πέστροφα, πιπεριά φλωρίνης και κάπαρη
- ☐ Αυγά γεμιστά με (κάπαρη φέτα- ελιά αντζούγια-χαβιάρι κλπ)
- ☐ Finger sandwich (ζαμπόν τυρί-κοτοσαλάτα-σολομό-τονοσαλάτα)
- ☐ Open face sandwich σε διάφορες γεύσεις
- ☐ Hamburgers μικρά
- ☐ Shushi
- ☐ Motsarella με ντομάτα λιαστή
- ☐ Κυβάρια μαλακών κίτρινων τυριών με σταφύλια
- ☐ Tostadas με μαρούλι, μείγμα από στήθος κοτόπουλου με μαγιονέζα και gouda
- ☐ Tostadas με μαρούλι, μείγμα από φιλέτο τόνου με μαγιονέζα και ντοματίνια
- ☐ Tostadas με μαρούλι, gouda, ζαμπόν, μαγιονέζα, μπεϊκον, ντομάτα.
- ☐ Μεξικάνικα Jalapenos
- ☐ Κολοκυθοκεφτέδες παραδοσιακοί
- ☐ Κροκέτες μελιτζάνας
- ☐ Κεφτεδάκια
- ☐ Ντοματοκεφτέδες

ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΥΖΙ-ΠΑΤΑΤΕΣ-SAUCE

- ☐ Αστακομακαρονάδα
- ☐ Κανελόνια με κιμά
- ☐ Κανελόνια με σπανάκι
- ☐ Κανελόνια με γαρίδες
- ☐ Τολιολίνι με προσούτο και φασκόμηλο
- ☐ Καραμελωμένα ραβιόλια με πάπια φουά γκρά και βατόμουρα
- ☐ Ορεκέτε με κάπαρη, δενδρολίβανο και λιαστή ντομάτα
- ☐ Μακαρόνια ογκρατέν
- ☐ Μακαρόνια με θαλασσινά
- ☐ Καρμπονάρο
- ☐ Λαζάνια με κιμά και μελιτζάνα
- ☐ Λαζάνια με θαλασσινά
- ☐ Τορτελίνια a la cream
- ☐ Τορτελίνια με ζαμπόν, μπέικον,μανιτάρια και κρέμα γάλακτος
- ☐ Rigatoni 4τυριά
- ☐ Rigatoni πειζάν με ζαμπόν, τυρί, σκόρδο και σάλτσα κρέμας
- ☐ Farfalle με ντομάτα και βασιλικό
- ☐ Farfalle με φρέσκο σολομό και κρέμα γάλακτος
- ☐ Farfalle με μανιτάρια
- ☐ Penne al pesto με βασιλικό, σκόρδο και τυρί
- ☐ Ταλιατέλες με μανιτάρια γκρατινέ
- ☐ Penne με γαρίδες
- ☐ Penne amatriciana(μπέικον, πιπεριά και ντομάτα)
- ☐ Πράσινες ταλιατέλες με αλλαντικά και μανιτάρια ογκρατέν
- ☐ Penne με τομάτα και βασιλικό
- ☐ Τηγανιτό ρύζι με λαχανικά
- ☐ Τηγανιτό ρύζι με αυγό(κινέζικο)
- ☐ Ριζότο με σαφράν
- ☐ Αγριόριζο
- ☐ Ριζότο οριενταλ(συκωτάκια πουλιών ,σταφίδες ,κουκουνάρι)
- ☐ Ριζότο με μύδια
- ☐ Ριζότο κινέζικο με κοτόπουλο λαχανικά και γαρίδες
- ☐ Ρύζι basmati
- ☐ Ρύζι κανπούρ(κάρυ,καρότο,κρεμμυδάκι)
- ☐ Τρίχρωμο ρύζι
- ☐ Παέλια
- ☐ Ριζότο με κάρυ και μπέικον
- ☐ Ριζότο με λαχανικά και παρμεζάνα

Sauce

A la creme

Τυριών με κρέμα γάλακτος και αυγό

Γλυκόξινη

Mexican καυτερή με ντομάτα,καλαμπόκι,αρακά,κρεμμύδι,πιπεριά

Μουστάρδας με κρέμα γάλακτος

Μαδέρα με κόκκινο κρασί

Pepper με κόκκους μαύρου και πράσινου πιπεριού

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- ☐ Όλων των ειδών τα οστρακοειδή
- ☐ Καλαμαράκια γεμιστά
- ☐ Σουπιές με σπανάκι
- ☐ Χταπόδι στα κάρβουνα
- ☐ Χταπόδι κρασάτο
- ☐ Αστακός σε b.b.q. με sauce λιωμένο βούτυρο
- ☐ Αστακός αλα ρούς (μενταγιόν αστακού με ρώσικη σαλάτα)
- ☐ Σφυρίδα ποσέ λαδολέμονο, μαγιονέζα
- ☐ Σφυρίδα στην γρίλια
- ☐ Σφυρίδα φέτα με sauce γκριπ φρούτ
- ☐ Σολομός με κάπαρη και άνηθο
- ☐ Σολομός στο γκριλ
- ☐ Ταρτάρ σολομού με μήλα
- ☐ Σολομός ποσέ με sauce verd
- ☐ Σολομός Indien
- ☐ Πέρκα φιλέτο
- ☐ Ξιφίας με φρέσκια ντομάτα
- ☐ Ξιφίας στα κάρβουνα
- ☐ Γλώσσα φιλέτο μπέλ μενιέρ,μανιτάρια και μαϊντανό
- ☐ Γλώσσες στο φούρνο
- ☐ Φιλέτο γλώσσας αλά κρεμ
- ☐ Καραβίδες
- ☐ Γαρίδες βραστές sauce βούτυρο
- ☐ Γαρίδες στην γκριλία με μπέικον
- ☐ Γαρίδες με ντομάτα και sauce pesto
- ☐ Γαρίδες με ξύσμα λεμονιού
- ☐ Γαρίδες σαγανάκι
- ☐ Γαρίδες με πικάντικη σάλτσα ντομάτας
- ☐ Γαρίδες με φωλιές κατάifi
- ☐ Γαρίδες με σκόρδο, άνηθο, λεμόνι και μυζήθρα
- ☐ Γαυρος μαριναρισμένος με δυόσμο και ρίγανη
- ☐ Μπακαλιάρος sauce ροκφόρ
- ☐ Μύδια πιλάφι
- ☐ Καπνιστή πέστροφα με horseradish sauce & κάπαρη
- ☐ Ολόκληρη συναγρίδα γαρνιρισμένη με γαρίδες
- ☐ Σιντριβάνι από γαρίδες
- ☐ Ψαροκροκέτες
- ☐ Γαρίδες πανέ
- ☐ Γαρίδες Butterfly
- ☐ Μύδια τηγανητά Sauce Hollandaise
- ☐ Χταποδοκεφτέδες
- ☐ Καλαμαράκια
- ☐ Αθερίνα
- ☐ Μαρίδα
- ☐ Καραβιδάκι τηγανητό με sauce cocktail

ΚΡΕΑΤΑ

- ☐ Φιλέτο κοτόπουλο βιλερουα
- ☐ Κοτόπουλο Satay
- ☐ Κοτόπουλο με καρότο και τζίντζερ
- ☐ Φιλέτο κοτόπουλο με μπύρα και σταφίδες
- ☐ Κοτόπουλο ρολό με τυρί, μπέικον και πιπεριές
- ☐ Φιλέτο κοτόπουλο με πράσινες ελιές και κρασί
- ☐ Κοτόπουλο φιλέτο εσπανιολ(πολύχρωμες πιπεριές, σάλτσα ντομάτας)
- ☐ Φιλέτο κοτόπουλο με ρόζ, άσπρο και πράσινο πιπέρι
- ☐ Κοτόπουλο λεμονάτο
- ☐ Κοτόπουλο με δαμάσκηνα
- ☐ Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο με πάπρικα
- ☐ Ρολό κοτόπουλου με γέμιση σπανάκι και τυρί φέτα
- ☐ Σουβλάκι από στήθος κοτόπουλο με Μπέικον
- ☐ Ρολό κοτόπουλου με γέμιση ζαμπόν,μπάικον,κασέρι
- ☐ Μπουτάκια κοτόπουλου με σάλτσα barbeque
- ☐ Μπουκιές από στήθος κοτόπουλου al pesto
- ☐ Schnitzel από στήθος κοτόπουλου
- ☐ Μπουκιές από στήθος κοτόπουλου Tricolore με χρωματιστές πιπεριές
- ☐ Στήθος γαλοπούλας γεμιστό με προσούτο
- ☐ Γαλοπούλα γεμιστή με κάστανο κιμά και κουκουνάρι
- ☐ Μοσχαράκι Bourguignon(μανιτάρια)
- ☐ Μοσχαράκι Orlof(αρακάς, πατατούλες και λαχανικά)
- ☐ Μοσχαράκι με φινόκιο και μανιτάρια
- ☐ Πατέ μοσχαριού με μπέικον και αρωματικά
- ☐ Νουά μοσχαρίσιο σε φέτες με σάλτσα ψητού πικάντικη
- ☐ Φιλέ μινιόν με μανιτάρια
- ☐ Φιλέ μινιόν με σάλτσα μουστάρδας και μαυροδάφνης με πατατούλες και αρωματικά βότανα
- ☐ Φιλέτο μοσχάρι με μανιτάρια και sauce whisky
- ☐ Μοσχαράκι στη γάστρα
- ☐ Μοσχαρίσιο ρολό με κάρυ
- ☐ Μοσχάρι γιουβέτσι
- ☐ Μοσχάρι στιφάδο
- ☐ Γκούλας(μοσχαρι κοκκινιστό με πάπρικα και κρασί)
- ☐ Χουγιάρ Μπεγεντύ
- ☐ Stroganoff(Τορτελίνια, μανιτάρια, τυρί)
- ☐ Μοσχαράκι ala mode(με μπέικον)
- ☐ Μοσχαράκι σοφρίτο
- ☐ Ham με κεράσια και ανανά
- ☐ Σουβλάκι από χοιρινό μπούτι
- ☐ Σουβλάκι Γιαουρτλού από χοιρινό με σάλτσα γιαουρτιού και πιτάκια.
- ☐ Σκαλοπίνια χοιρινά με sauce
- ☐ Schnitzel από χοιρινό
- ☐ Μπουκιές από χοιρινό,λουκάνικο και κεφαλοτύρι σε σάλτσα ντομάτας με πιπεριά και κρεμμύδι
- ☐ Μπουκιές από ψαρονέφρι
- ☐ Ψαρονέφρι με μανιτάρια
- ☐ Ψαρονέφρι με sauce λιναρόσπορο
- ☐ Ψαρονέφρι με φασκόμηλο
- ☐ Ψαρονέφρι εστραγκόν
- ☐ Ψαρονέφρι γεμιστό με προσούτο και sauce μανιταριών
- ☐ Ψαρονέφρι γεμιστό με βερίκοκα και δαμάσκηνα

- ☐ Χοιρινά φιλέτα με sauce μουστάρδα
- ☐ Κύβοι χοιρινό με ροζ πιπέρι
- ☐ Σκαλοπίνια a la crème
- ☐ Chateaubriand με sauce béarnaise, poivre
- ☐ Αρνάκι γεμιστό με τυρί και πιπεριές
- ☐ Αρνάκι γεμιστό με κορόμηλα
- ☐ Αρνάκι φρικασέ
- ☐ Αρνάκι με θυμάρι και δενδρολίβανο
- ☐ Χωριάτικο λουκάνικο με πράσο
- ☐ Σεφταλιές κυπριακές
- ☐ Σουτζουκάκια σμυρναϊκά
- ☐ Κεφτεδάκια a la crème
- ☐ Παραδοσιακά μπιφτεκάκια από φρέσκο κιμά με γέμιση τυρί φέτα και ντομάτα
- ☐ Παραδοσιακά μπιφτεκάκια από φρέσκο κιμά με μακεδονικό κασέρι

B.B.Q.

- ☐ Γύρος (χοιρινός-κοτόπουλο-αρνίσιος-μοσχαρίσιος κιμάς mixed)
 - Garni : πίτες- ντομάτα- κρεμμύδι-τζατζίκι
- ☐ Σουβλάκι cocktail με πιπεριά και ντομάτα
- ☐ Σουβλάκια με teriyaki sauce και σουσάμι
- ☐ Μπιφτεκάκια
- ☐ Σεφταλιές
- ☐ Φιλετάκια κοτόπουλο μαριναρισμένο σε μουστάρδα
- ☐ Λουκάνικο χωριάτικο
- ☐ Παϊδάκια
- ☐ Ψαρονέφρι με sauce κάρυ

ΣΟΥΒΛΑΣ

- ☐ Αρνάκι γάλακτος
- ☐ Γουρουνόπουλο
- ☐ Εξοχικό

Χοιρινή πανσέτα με γέμιση ντομάτας, πιπεριά, σκόρδο, μαϊδανό, τυρί φέτα.

- ☐ Κεμπάπ χοιρινό
- ☐ Κεμπάπ κοτόπουλο

ΚΥΝΗΓΙ

- ☐ Αγριογούρουνο με σέλερι και αυγολέμονο
- ☐ Αγριογούρουνο με κάστανο και sauce μαυροδάφνη
- ☐ Αγριογούρουνο σαλμί
- ☐ Αγριογούρουνο φιλέτο με sauce κολοκύθας
- ☐ Αγριόπαπια γεμιστή με μανιτάρια, μαϊντανό και θυμάρι
- ☐ Αγριόχοιρος καρυδάτος πρασοσέλινο
- ☐ Ελάφι κοκκινιστό
- ☐ Ζαρκάδι με μπύρα
- ☐ Λαγός με σάλτσα καρυδάτη
- ☐ Ορτύκια γεμιστά με κάστανο και sauce βερμούτ
- ☐ Πάπια al orange
- ☐ Πάπια με πλιγούρι και φενίκιο
- ☐ Πέρδικα στο φούρνο με γαρύφαλλα μέλι και ρόδι

CARVING

- ☐ Μπούτι χοιρινό ψημένο με ανανά και μέλι
- ☐ Χοιρινό μπούτι με κάστανο και δαμάσκηνα
- ☐ Γουρουνόπουλο ολόκληρο
- ☐ Αρνί ολόκληρο
- ☐ Rib πάνω στο κόκκαλο

ΚΡΕΠΕΣ

- ☐ Κρέπες με θαλασσινά
- ☐ Κρέπες με σολομό
- ☐ Κρέπες με Brie
- ☐ Κρέπες με ζαμπόν τυρί
- ☐ Κρέπες Florentine με σπανάκι τυρί και μπέικον
- ☐ Κρέπες με μανιτάρια
- ☐ Κρέπες κοτόπουλο
- ☐ Κρέπες με μύδια και sauce σαμπάνιας
- ☐ Κρέπες σουιζ(τυρί κρέμα γάλακτος)

SORBET

- ☐ Grapefruit ροζ πάνω σε πάγο
- ☐ Sorbet λεμόνι
- ☐ Sorbet ρόδι
- ☐ Sorbet σαμπάνιας

CONSOMME

- ☐ Βελούδινη σούπα με άρωμα κάρυ
- ☐ Μανιταρόσουπα
- ☐ Σούπα με αστακό

DESSERT

- ☐ Crepe suzette
- ☐ Μπανάνες φλάμπε
- ☐ Πανακότα
- ☐ Προφιτερόλ
- ☐ Παγωτό
- ☐ Μους σοκολάτα
- ☐ Fondue σοκολάτας
- ☐ Γλυκά ταρτάκια
- ☐ Διάφορες τούρτες
- ☐ Διάφορα σιροπιαστά γλυκάκια
- ☐ Κουλουράκια
- ☐ Διάφορα εποχιακά γλυκά
- ☐ Cakes
- ☐ Παρουσίαση από φρέσκα φρούτα

BAR

- ☐ Νερό εμφιαλωμένο σε πλαστική & γυάλινη συσκευασία
- ☐ Αναψυκτικά
- ☐ Μπύρα εμφιαλωμένη και βαρελίσια
- ☐ Πλήρης κάβα εμφιαλωμένων κρασιών
- ☐ Κρασί εμφιαλωμένο 'Αγνάντι' λευκό, κόκκινο & ροζέ
- ☐ Κρασί χύμα λευκό, κόκκινο & ροζέ
- ☐ Fruit paunch
- ☐ Οινοπνευματώδη και αλκοολούχα ποτά