

Αγαπητοί πελάτες,

Στις σελίδες που ακολουθούν παρατίθενται διάφορες γαστρονομικές προτάσεις, ώστε να επιλέξετε αυτήν που σας ταιριάζει, με δεδομένη πάντα τη σταθερή εγγύηση που παρέχει το όνομα και η φήμη της **ATHENS GOLF CLUB CATERING**.

Η πρότασή μας περιλαμβάνει:

- **Cocktail υποδοχής**
(σαμπάνια ή Kir Royal, τα οποία συνοδεύονται με περαστά καναπέ, φρέσκα λαχανικά με dips κ.λπ.)
- **Μενού** (επιλογή από επισυναπτόμενες προτάσεις)
- **Γαμήλια τούρτα**
- **Πακέτο ποτών**
(λευκό & κόκκινο κρασί, μπύρες, αναψυκτικά, μεταλλικό νερό σε απεριόριστη κατανάλωση)
- **Προσωπικό**
(maitre, chef, σερβιτόροι, κ.λπ.) που απαιτείται για την άριστη εξυπηρέτηση της εκδήλωσής σας
- **Εξοπλισμός και κάλυμμα καθίσματος**
- **Ενοίκιο κτήματος**
- **Στεγασμένος χώρος 450 τ.μ.** για την περίπτωση κακοκαιρίας, ή μεσημεριανής εκδήλωσης

Το **ΚΤΗΜΑ ΑΖΑΛΕΙΑ** διαθέτει όλες τις απαιτούμενες νόμιμες άδειες (άδεια λειτουργίας καταστήματος, άδεια υγειονομικού ενδιαφέροντος, άδεια λειτουργίας μουσικών οργάνων) που εξασφαλίζουν την άριστη, ασφαλή και απρόσκοπτη διεξαγωγή της εκδήλωσής σας.

Σας ευχαριστούμε για το ενδιαφέρον σας.

ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΠΟΥΦΕ Νο Ι

ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ

περαστό σερβίρισμα

Καναπέ με γαλοπούλα & ανανά
Προφιτερόλ τυριού με πιπεριά Φλωρίνης
Ταρτάκι με μους πέστροφας & κάπαρη

ΣΑΛΑΤΕΣ

Caesar's salad

Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα

Πράσινη σαλάτα με ντομάτα, μπέικον, κρουτόν & dressing μαγιονέζας

Σαλάτα ζυμαρικών με τόνο, πιπεριές, κάπαρη & dressing μαγιονέζας

Πατατοσαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι & ελαιόλαδο

Ντομάτα με μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού

BBQ

συνοδεύονται από sauce μουστάρδας & πικάντικη sauce BBQ

Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο με πάπρικα
Παραδοσιακά μπιφτεκάκια από φρέσκο κιμά
Χοιρινή Πανσέτα
Μοσχαράκι κοκκινιστό με γραβιέρα & λαχανικά
Αρνάκι ψητό στο φούρνο

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες φούρνου με λεμόνι & ρίγανη

Πέννες al Freddo

Ριζότο με φρέσκο κρεμμυδάκι &μανιτάρια

Μελιτζάνες με ντομάτα & φέτα

Σκοπελίτικη στριφτή τυρόπιτα

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Συνοδεύονται από Κριτσίνια, Κράκερς & Διάφορα Ψωμάκια

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παρουσίαση από φρέσκα φρούτα

ΓΑΜΗΛΙΑ ΤΟΥΡΤΑ

σερβίρεται ατομικά στις ακόλουθες γεύσεις:

Μους σοκολάτας με κομμάτια φράουλας

Ανάμικτη κρέμα - σοκολάτα

Μους μπισκότο - μους σοκολάτας

ΚΑΡΟΤΣΑΚΙ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

Συνοδεύεται από sauce σοκολάτας, αμύγδαλα & τρούφα

ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΠΟΥΦΕ Νο 2

ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ

περαστό σερβίρισμα

Καναπέ με μους ελιάς & λιαστή ντομάτα
Μπρουσκέτα με κρέμα μελιτζάνας αρωματισμένη με σκόρδο
Σουδάκια με ροκφόρ & καρύδι

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα ρόκα με παρμεζάνα, λιαστή ντομάτα & vinaigrette balsamico
Σαλάτα του αγρού με ανάμικτα φρέσκα λαχανικά, τυρί gorgonzola,
πράσινο μήλο, καρύδια & vinaigrette
Σαλάτα Ταμπούλε
Θαλασσινή σαλάτα με iceberg, καβουρόψυχα, γαρίδες, αυγό & ντομάτα
Γερμανική πατατοσαλάτα με μπέικον, κρεμμύδι, μουστάρδα & μέλι
Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα

ΚΡΥΑ ΕΙΔΗ

Καπνιστός σολομός

συνοδεύεται από φρέσκο κρεμμυδάκι, λεμόνι, κάπαρη & horseradish sauce
Προσούτο & νουά καπνιστό με φρέσκα φρούτα

BBQ

συνοδεύονται από sauce μανιτάρια & πικάντικη sauce BBQ

Χοιρινό φιλέτο
Φιλέτο Κοτόπουλο Μαριναρισμένο με Πάπρικα
Παραδοσιακά Μπιφτεκάκια από φρέσκο κιμά
Αρνίσια παιδάκια

ΓΥΡΟΣ

Συνοδεύεται από πίτες, τζατζίκι, ντομάτα & κρεμμυδάκι

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες φούρνου με δενδρολίβανο & πορτοκάλι
Τηγανητό Ρύζι
Πέννες με σάλτσα ντομάτας και φρέσκια μοτσαρέλα
Ραβιόλι με σπανάκι & ανθότυρο
Παραδοσιακή χορτόπιτα
Τραγανά ρολά με γέμιση τυριού

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ & ΔΙΕΘΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΨΩΜΙΟΥ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παρουσίαση από φρέσκα φρούτα

Γιαούρτι με γλυκά του κουταλιού
Παραδοσιακοί λουκουμάδες
παρασκευή παρουσία των καλεσμένων

ΓΑΜΗΛΙΑ ΤΟΥΡΤΑ

σερβίρεται ατομικά στις ακόλουθες γεύσεις:

Μους σοκολάτας με κομμάτια φράουλας
Ανάμικτη κρέμα - σοκολάτα
Μους μπισκότο - μους σοκολάτας

ΚΑΡΟΤΣΑΚΙ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

Συνοδεύεται από sauce σοκολάτας, αμύγδαλα & τρούφα

ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΠΟΥΦΕ Νο 3

ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ

περαστό σερβίρισμα

Καναπέ με χάλιμπουτ & φρεσκοτριμμένο κόκκινο πιπέρι

Καναπέ με προσούτο & μάνγκο

Spring rolls

Μανιτάρι γεμιστό με λαχανικά & καβουρντισμένο αμύγδαλο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα του ψαρά με γαρίδες, καβουρόψυχα & sauce cocktail

Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, μήλο & καρύδια

Αχιβάδες με πράσινη πιπεριά, αγγούρι & dressing μαγιονέζας

Πατατοσαλάτα μαριναρισμένη με λουκάνικα, κρεμμύδι, μαϊντανό & ελιές

Φρέσκα μανιτάρια μαριναρισμένα

Κρητικός ντάκος με ντομάτα & φέτα

ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΓΩΝΙΑ

Ολόκληρη σφυρίδα γαρνιρισμένη με γαρίδες & μύδια

Παραδοσιακή ισπανική Paellia

με γαρίδες, scallops, μύδια, καλαμάρι & σαφράν

BBQ

συνοδεύονται από sauce μανιτάρια & πικάντικη sauce BBQ

Μοσχαρίσια φιλετάκια

Μπουτάκια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε πάπρικα

Παραδοσιακά μπιφτεκάκια από φρέσκο κιμά

Χοιρινά φιλετάκια με sauce Μουστάρδας Dijon

Αρνάκι γεμιστό με τυριά και δενδρολίβανο

CARVING STATION

κοπή παρουσία των καλεσμένων

Ολόκληρο γουρουνόπουλο

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατατούλες με βούτυρο και πιπέρι καγιέν

Ταλιατέλες Primavera με λαχανικά & φρέσκια ντομάτα

Πέννες με προσούτο, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα

Μελιτζάνες με ντομάτα & κρεμμύδι

Τυρόπιτα Μετσόβου

Μπρόκολο γκρατινέ με ροκφόρ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ & ΔΙΕΘΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΨΩΜΙΟΥ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παρουσίαση από φρέσκα φρούτα

Ποικιλία από γαλλικά παστάκια

Πανακότα με sauce καραμέλας

Παραδοσιακοί λουκουμάδες

παρασκευή παρουσία των καλεσμένων

ΓΑΜΗΛΙΑ ΤΟΥΡΤΑ

σερβίρεται ατομικά στις ακόλουθες γεύσεις:

Μους σοκολάτας με κομμάτια φράουλας

Ανάμικτη κρέμα - σοκολάτα

Μους μπισκότο - μους σοκολάτας

ΚΑΡΟΤΣΑΚΙ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

Συνοδεύεται από sauce σοκολάτας, αμύγδαλο & τρούφα



ΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΥΛΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΥΠΟ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΥΛΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΥΠΟ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - HACCP