



Προς:	
Τηλέφωνο / Fax:	
E - mail:	
Θέμα:	Δεξίωση Γάμου
Ημερ. Εκδήλωσης:	
Χώρος:	
Από:	ΚΕΧΑΓΙΑ ΝΙΚΟΛΑΟ 2281085337 6937358838 CONTACT @PLAZACAFE.GR
Ημερομηνία:	

Σας αποστέλλουμε προσφορά μας σχετικά με δεξίωση γάμου, που επιθυμείτε να διοργανώσετε στο χώρο του ζευγαριού για 150 άτομα περίπου

Σας αποστέλλουμε:

1. Menu Καθιστού Buffet.
2. Αναλυτικά όλες τις χρεώσεις που αφορούν την εκδήλωσή σας.
3. Κατάλογο extra παροχών με τις οποίες μπορείτε να εμπλουτίσετε το buffet σας.

STANDARD ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ορθογώνια τραπέζια buffet,
Τραπεζομάντιλα για buffet
Γυάλινα ποτήρια κολονάτα νερού, κρασιού και σαμπάνιας, Γαλλίας
Πιάτα από λευκή πορσελάνη Γερμανίας
Μαχαιροπήρουνα Γερμανίας
Σκεύη buffet πολυτελείας, και πιατέλες υψηλής αισθητικής
Επίσης, χαρτοπετσέτες πολυτελείας και πάγος

ΠΟΤΑ

Welcome Bar: Fruit Punch

Τσίπουρο σύρου ή ούζο
Μαστίχα με χυμό λεμονί
Sangria με φρέσκα φρούτα

Open Bar: Αναψυκτικά, Χυμοί, Μπύρες, Κρασί Λευκό και κόκκινο, τις αρεσκείας σας σε απεριόριστη κατανάλωση.

Μαζί με την τούρτα προσφέρεται Γαλλικός αφρώδης οίνος bellini για τους νεόνυμφους

~~**~~

ΕΙΔΗ BUFFET

ΠΕΡΑΣΤΑ & ΣΤΟ BAR
(κατά την υποδοχή των καλεσμένων σας)

Φρεσκοκομμένα λαχανικά με ελαφρύ dip γιαουρτιού με άνηθο
Σουδάκι γεμιστό με τυρί Φιλαδέλφεια μέλι και μαυροκούκι
Μίνι σουβλάκι με τοματίνι κεφτεδάκι και αγγούρι
Παξιμαδάκι με ντομάτα και μανούρι
Κριτσινάκι σικάλεως με βούτυρο λεμονιού και προσούτο Ευρυτανίας
Καναπεδάκι με κρεμά τυρί και λούζα σύρου
Καναπεδάκι με τόνο αβοκάντο και σως γιαουρτιού
Δροσερό αγγουράκι με μούς πέστροφας και δυόσμος

~~**~~

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα πράσινη με φρεσκοκομμένα λαχανικά εποχής τοματίνια , κρουτον & vinaigrette από παλαιωμένο balsamico

Caesars με καρδιές μαρουλιού, παρμεζάνα & κλασική dressing του καίσαρα
Σπανάκι από τρυφερά φύλλα με φρέσκαμανιτάρια, τραγανά κρουτόν, ξεροψημένο bacon & κουκουνάρι

Παραδοσιακή σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα Ηπείρου, ελιές Καλαμών & πράσινες πιπεριές

Κρητική με ντομάτα, Κρητικό ανθότυρο, κάπαρη, ελιές & τραγανά κριθαροκούλουρα
Πατατοσαλάτα με μπρόκολο, μαϊντανό, κρεμμύδι και κάπαρη & αγγουράκι τουρσί
Σαλάτα λευκή με λαχανο, μήλο και μέλι

Αιγαίου λόγες κόκκινες και πράσινες EDIVE ραντίζιο κινέζικο λάχανο και σως
λεμονιού

Βίδες ζυμαρικών με διάφορα λαχανικά τυρί ζαμπόν και μαγιονέζα
Αθηναϊκή ψαροσλάτα

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Plateau με ελληνικές επιλογές τυριών
σε όμορφη παρουσίαση

Συνοδεύονται με σταφύλια, καρύδια, φρεσκοκομμένα κριτσίνια.

Caprese μοτσαρέλας di Bufala με λεπτοκομμένες φέτες ντομάτας & αρωματισμένο pesto

Μπρουσκέτακια από φρυγανισμένη μπαγκέτα με ψιλοκομμένα λαχανικά και
ελαιόλαδο με μυρωδικά
Mini ντάκος με ψιλοκομμένη, ντομάτα extra παρθένο ελαιόλαδο & τριμμένο μανούρι

~~**~~

ΖΕΣΤΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατατάκι γαλλικό με ελαιόλαδο & δενδρολίβανο
Πατατούλες φούρνου ριγανάτες
Πατάτες αλά χασαπα
Ρύζι μπασμάτι με κρόκο Κοζάνης και λαχανικά
Κρέπες με ζαμπόν μπέικον και τυρί
Κλασικό ρύζι με σως α λα κρεμ
Mini κρεπούλες με σπανάκι, καπνιστό τυρί & bacon
Λαχανικά σχάρας με extra παρθένο ελαιόλαδο & balsamic
Πρασόπιτα με γραβιέρα
Κις Λόρεν με αλλαντικά
Ρύζι με διάφορα αρωματικά λαχανικά
Μελιτζάνα με σως ντομάτας και τυρί φέτα
Σουπιά κρασάτη μαγειρευτή με σπανάκι

~~**~~

PASTA STAND FLAMBEE

Fusilli primavera με φρέσκα λαχανικά και ελαφριά κρέμα
Πένες rigatoni με πανσέτα καπνιστή & παρμεζάνα
Farfalle με σολομό & άνηθο σβησμένα με vodka
Rigatoni με 4 τυριά
Risotto Milanese με σπιτικό ζωμό και parmezziano
Risotto με φρέσκα λαχανικά
Risotto με κορφές σπαραγγιών
Risotto με μανιτάρια πόρτο μπ

~~**~~

ΚΥΡΙΩΣ ΕΙΔΗ

1. BBQ STAND

Ψήνονται σε κάρβουνα παρουσία των προσκεκλημένων σας

Μπιφτεκάκια από ολόφρεσκο μοσχαρίσιο κιμά
Μπιφτεκάκια γεμιστά με παραδοσιακή συνταγή μας
Φιλετάκια κοτόπουλο μαριναρισμένο σε μουστάρδα Dijon
Παϊδάκια κοτόπουλου
Μπριζολάκια χοιρινά από πανσέτα, αρωματισμένα με δεντρολίβανο
Mini σουβλάκι κοτόπουλο και χοιρινό
Λουκάνικα σύρου με αρωματικά
Medallion από φιλέτο ψαρονέφρι
Mini kebab από αρνίσιο κιμά με μπούκοβο
Παϊδάκι αρνίσιο μαριναρισμένο με ελαιόλαδο σκόρδο και ρίγανη
Φιλέτο σολομού με σως λαδολέμονο

~~**~~

2. ΣΕ RECHAUD

Πανσέτα χοιρινή γεμιστή με καπνιστό τυρί & ζαμπόν με ελαφριά sauce μουστάρδας
Φιλετάκια από τρυφερό ψαρονέφρι με τρία είδημανιταριών& lemon sauce
Μοσχαράκι γάλακτος στο φούρνο με σάλτσα ψητού
Μοσχαράκι σιγομαγειρεμένο ραγού με σάλτσα φρεσκίας ντοματας και λαχανικά στο φούρνο
Σμυρναίικα σουτζουκάκια με την παραδοσιακή συνταγή αρωματισμένα με κύμινο
Ρολό χοιρινό με sauce πορτοκαλιού
Μοσχαράκι τας κεμπαπ με ξυνοτυράκι Σύρου
Ψάρι πέρκα α λα σπετσιώτα

~~**~~

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρεσκοκομμένα δροσερά φρούτα εποχής σε όμορφη παρουσίαση
Λουκουμάδες της ώρας με μέλι και κανέλλα
&

~~**~~

ΚΟΣΤΗ

Στις παρακάτω τιμές συμπεριλαμβάνεται ο απαραίτητος εξοπλισμός :

- ◆ **Καθιστό buffet για, Εδέσματα, Ποτά (Wel.& Open Bar), Service:** προς € πλεον ΦΠΑ

Προσωπικό - service

Για την εξυπηρέτηση των προσκεκλημένων σας θα σας διαθέσουμε.

* Σερβιτόρους

* Chef

Ο αριθμός του προσωπικού καθορίζεται από τον τελικό αριθμό των καλεσμένων σας και τον τύπο του μενού που θα επιλέξετε.

Τρόπος Πληρωμής

Προκαταβολή 30%, μαζί με την επιβεβαίωση

Εξόφληση την προηγούμενη ημέρα της εκδήλωσης

**Προσφέρετε στους καλεσμένους σας κάτι
ξεχωριστό προσθέτοντας στα μπουφέ**

Carving Stands Κρεατικών προς € 2,00 κατ' άτομο για κάθε είδος

- Ολόκληρο ψητό μπούτι Χοιρινού

Ψημένο στο φούρνο με δεντρολίβανο και σπόρους μουστάρδας.
Συνοδεύεται με σάλτσα μουστάρδας και μήλου.

- Ολόκληρο ψητό Γουρουνόπουλο με τραγανή κρούστα

Συνοδεύεται με σάλτσα μουστάρδας και μήλου

- Σπαλομπριζόλα από μοσχάρι γάλακτος

Σε κρούστα μυρωδικών
Συνοδεύεται με sauce ψήτου & au poivre

Φρεσκοτηγανισμένα Ψαρικά σε Wok προς € 4,00 κατ' άτομο

Θαλασσινοί μεζέδες που τηγανίζονται από chef παρουσία των καλεσμένων σας.
Συνοδεύονται με lemon sauce.

Καλαμαράκια - Αθερίνα ή Μαρίδα - Γαρίδες tempura
Γαριδάκι σιμακό - Φρέσκα Μύδια πάνε

BBQ Stand Θαλασσινών προς € 5,00 κατ' άτομο

Ετοιμάζονται από chef παρουσία των καλεσμένων σας σε BBQ Stand

Γαρίδες σχάρας με αρωματισμένο ελαιόλαδο
Σουβλάκι από φιλέτο ξιφία με lime
Πλοκάμι από χταπόδι σχάρας μαριναρισμένο σε κρασί Λημνιό και δάφνη
Φρέσκο καλαμάρι μαριναρισμένο σε μουστάρδα και μυρωδικά

Θαλασσινά έτοιμα πιάτα για Buffet προς € 5,00 κατ' άτομο

Άρωμα θάλασσας με πιάτα που σερβίρονται απευθείας στο buffet σας.

Τριαντάφυλλα καπνιστού σολωμού σε μαύρα βουτυρωμένα ψωμάκια
Γαρίδες flambé με ούζο και sauce pesto
Μύδια αχνιστά με κρέμα γάλακτος και σβησμένα με λευκό κρασί

Φρέσκο Ψάρι προς € 50,00 το κιλό

Ολόκληρο φρέσκο ψάρι σφυρίδα ή συναγρίδα ή φαγκρί σχάρας (ότι καλύτερο έχει η ψαριά της ημέρας) συνοδευόμενο με λαδολέμονο και ρίγανη.

Ετοιμάζεται από chef παρουσία των καλεσμένων σας σε BBQ Stand.

Αστακός προς € 65,00 το κιλό

Ολόκληρος φρέσκος αστακός για barbeque ή σε μοναδική συνταγή αστακομακαρονάδας.

Buffet γλυκών προς € 2,00 κατ' άτομο

Ποικιλία γλυκών σε ολόκληρες τούρτες ή σε ατομικά γλυκάκια

Profiterole από σοκολάτα

Mousse σοκολάτα – Tiramisu -

– Pana cota - Lemon Pie

ή ατομικά γλυκάκια: Τρουφάκια, ταρτάκια φρούτων, εκλαιράκια, σουδάκια, mini millefeuilles, ελληνικά γλυκάκια

Ποικιλία από μικρά γλυκά σε διάφανα ποτηράκια προς € 3,00 κατ' άτομο

Παρουσιάζονται σε ειδικά stands από plexi glass:

Mousse σοκολάτα με αμύγδαλα

Mousse σοκολάτα με κρέμα-πορτοκάλι

Mousse σοκολάτα γάλακτος με βελγική σοκολάτα callebeaut

εκμέκ πολίτικο-Tiramisu με Kahlua-Cheese cake &

Full Open Bar προς € 11,00 κατ' άτομο

Επιπλέον του Open Bar, περιλαμβάνονται σε απεριόριστη κατανάλωση.

Whisky

Vodka

Gin

Tequila κίτρινη

Martini

Campari

Bacardi

Special Full Open Bar προς € 16,00 κατ' άτομο

Μαζί με το Full Open Bar περιλαμβάνονται σε απεριόριστη κατανάλωση και special ετικέτες σκληρών ποτών:

Dimple Whisky

Chives Regal Whisky

Johnny Walker Black Label Whisky

Smirnoff Black Vodka

Don Julio (Tequila Special) Repos ado ή Anjou

Cocktail Bar προς € 6,00 κατ' άτομο

Μαζί με το Full Open Bar ή το Special Full Open Bar, περιλαμβάνονται επιπλέον σε απεριόριστη κατανάλωση και τα παρακάτω cocktails:

Mojito

Strawberry Daiquiri

Caipirinha

Cosmopolitan

Frozen Margarita

