



ΓΑΜΗΛΙΟ ΔΕΙΠΝΟ ΜΕΝΟΥ II

- Ποικιλία από άσπρο, μαύρο και πολύσπορο ψωμί
Selection of white black and multigrain bread
- Βούτυρο και μαργαρίνη
Butter and margarine
- Αρωματισμένο λάδι με φρέσκα βότανα
Aromatic oil with fresh herbs

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

- Ανάμεικτη σαλάτα με ρόκα, σπανάκι, μικρές αγκινάρες, σύκα και μπάλες από τυριά
Mix rocket, spinach salad with baby artichokes, dry figs and cheese balls
- Τριλογία από σπόρους κινόα με πράσινη σαλάτα, κολοκυθόσπορο και ξηρά φρούτα
Superfood salad with trilogy of quinoa mixed with green salad, pumpkin seeds and dry fruits
- Ελληνική χωριάτικη σαλάτα
Traditional Greek salad
- Σαλάτα θαλασσινών με ανάμεικτα λαχανικά, μικρές γαρίδες, καπνιστή ρέγγα, μύδια, κομματάκια αβοκάντο και ντοματίνια με μια ελαφριά κοκτέιλ σως
Seafood salad with mixed greens, small prawns, smoked herring, mussels, avocado chunks and cherry tomatoes with a light cocktail sauce.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

- Νορβηγικός καπνιστός σολομός με γαρίδες μαριναρισμένες σε τζίντζερ και φρέσκο βασιλικό
Platter with Norwegian smoked salmon fillet accompanied with basil, ginger marinated shrimps
- Ποικιλία από sushi rolls (maki) με επιλογές από σολομό, αβοκάντο, καβούρι και χορτοφαγικό
Variety of sushi rolls (maki) with salmon, avocado, crab and vegetarian options
- Ατομικά ποτηράκια με μαριναρισμένες γαρίδες, bloody Mary sauce και τραγανό σέλινο
Mini cups filled with marinated shrimps, bloody Mary sauce and crispy celery
- Ποικιλία φρεσκοκομμένων κυπριακών και γερμανικών αλλαντικών
Variety of fresh cut charcuteries
- Ποικιλία φρεσκοκομμένων κυπριακών και γαλλικών τυριών
Variety of fresh cut, Cyprus and French cheese
- Τζατζίκι, Ταχίνι, Χαβιάρι από αυγό μπακαλιάρου, Παντζαροσαλάτα, Μεξικάνικη σαλάτα με ζυμαρικά casarecce, κόκκινα φασόλια, σιταροπούλα και πολύχρωμες πιπεριές.
Tzatziki, Tahini, Eggroll caviar dip, Beetroot salad, Mexican salad with casarecce pasta, red beans, corn and bell peppers





ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN DISHES

- Χοιρινά φιλετάκια με ελαφριά σάλτσα πιπεριών
Pork fillet with a light creamy pepper sauce
- Σολομός στον φούρνο με σάλτσα από χαβιάρι
Oven baked Salmon fillet with caviar sauce
- Βοδινό φιλέτο sirloin με ποικιλία άγριωνμανιταριών και ελαφριά σάλτσα Diane
Beef sirloin steak with wild mushrooms and sauce Diane
- Τρυφερό στήθος κοτόπουλου στη σχάρα με βινεγκρέτ από λαδολέμονο και φρέσκα ρίγανη
Chicken breast infused in lemon vinaigrette and fresh oregano
- Ζυμαρικά casarecce με ελαφριά κρεμά, σαμπάνια, χρωματιστές πιπεριές καιμανιτάρια porcini
Casarecce pasta with a light champagne cream sauce with bell peppers and porcini mushrooms
- Τορτελλίνι με κόκκινη κρεμώδης σως από φρέσκα ντομάτα αρωματισμένη με βότκα και βασιλικό
Tortellini with a red creamy sauce of fresh tomatoes flamed with vodka and basil
 - Μικρές Πατάτες ψημένες στον φούρνο με φρέσκα βότανα
Roasted baby potatoes with fresh herbs
 - Πιλάφι από άγριο και ζανθό ρύζι
Wild rice pilaf
 - Ψημένα λαχανικά στον φούρνο εποχής με βαλσάμικο βιναικρέτ
Seasonal roasted vegetables with balsamic vinaigrette
- Στήθος Γαλοπούλας κομμένο σε λωρίδες σοταρισμένες με φρέσκα λαχανικά και σερβίρεται με σάλτσα τεριγιάκι
Pan-fried Turkey stripes with fresh vegetables and teriyaki glaze
- **Live Carving station**
Leg of Lamb, herb crusted served with mint gravy sauce or Duck breast with hoisin sauce
- **Live Cooking Station – Pasta Primavera**
Πέννες με ελαφριά κρέμα, χρωματιστές πιπεριές, σπανάχι, τοματίνια, τυρί πεκορίνο με pesto βασιλικού, λάδι τρούφας και εστραγκόν
Pennes with light cream, colored peppers, spinach, cherry tomatoes, pecorino cheese with basil pesto, truffle oil and tarragon





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - *DESSERTS*

- Μους Pistachio με κόκκινα φρούτα του δάσους
Pistachio mousse with red forest fruits
- Τάρτα λεμονιού με ιταλική μαρέγκα
Lemon tart with Italian meringue
- Cheesecake με σως από μύρτιλο
Cheesecake with myrtle sauce
- Αυθεντικό τυραμισού με τυρί mascarpone
Traditional Italian tiramisu
- Πανακότα με σως mango
Panna cotta with mango variegato
- Crème brule με καραμελωμένη μαύρη ζάχαρη
Crème brule with caramelized brown sugar
- Πραλίνα σοκολάτα με μπάλα απο malteser
Praline chocolate with malteser topping
- Μους βανίλιας, ferrero και νουγκατίνα αμυγδάλου
Vanilla mousse with ferrero topping and almond nugatine
- Παραδοσιακό Λιβανέζικο κανταϊφι
Traditional Lebanese kataifi
- Ζεστή σοκολατόπιτα με σως σοκολάτας και άρωμα βανίλιας
Warm chocolate pie with chocolate vanilla sauce
- Μπακλαβιάκια Βηρυτού
Berutian baklava
- Μίνι μπουκιές αμυγδάλου
Mini almond bites
- Φρέσκα φρούτα εποχής
Fresh Seasonal fruits

• **Live Cooking**

Κρέπες/τηγανίτες συνοδευμένες με επιλογές από πραλίνα, λευκή σοκολάτα, μπισκότο Oreo και μέλι
Crepes/pancakes accompanied with accompaniment of sauces: praline, white chocolate, Oreo cookie and honey

• **Live Pastry station - Pavlova**

Πάβλοβα με αρωματισμένη φρέσκια κρέμα, καραμελωμένα αμύγδαλα και φρούτα του δάσους
Pavlova with flavored cream, caramelized almonds and forest fruits





ΠΟΤΑ - DRINKS

- Απεριόριστο κυπριακό ποτό
Κόκκινο -Λευκό κρασί, μπίρα, αναψυκτικά, χυμοί, νερό και παραδοσιακή ζιβανία
- *Unlimited Cypriot drinks*
red-white wine ,beer, soft drinks, juice, water and traditional zivania

ΦΡΕΣΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΚΑΙ ΤΣΑΙ FRESHLY BREWED COFFEE AND TEA

• AFTER MIDNIGHT SNACKS

Πλατό από Mini Burgers σε ψωμάκι brioche συνοδευμένα με φρέσκα nachos
και επιλογές από διάφορα dips
Mini Burgers in brioche bread accompanied with fresh nachos and a selection of dips

Στην προσφορά επίσης περιλαμβάνεται:

- Το κόστος ενοικίασης της αίθουσας
Venue rental
- Καρέκλα chiavari ή gatsby
Chiavari chairs or gatsby
- Την παροχή ήχου και ειδικού φωτισμού
The use of sound and special effect lights system
- Ποτό Καλωσορίσματος
Welcome Drink
- Τα παιδιά κάτω των 4 ετών – δωρεάν
Children under 4 years old - free
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 5-10 - μισή τιμή
Children between 5-10 - half price

Παρακαλώ μη διστάσετε να επικοινωνήσετε μαζί μας για
οποιαδήποτε περαιτέρω πληροφορία ή διευκρίνιση

Παύλος Κουσιουμής Διευθυντής

Tel: 99253634, 99649060, 99593631 or 22 438408

Email: info@oriental.com.cy

info@ktimakousioumi.com

