



ΓΑΜΗΛΙΟ ΔΕΙΠΝΟ ΜΕΝΟΥ Ι

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

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

- Σαλάτα με φρέσκα φύλλα ρόκας και σπανάκι με λιαστή ντομάτα, παστά σύκα, ρόδια αρωματισμένο από βαλσάμικο ξύδι και κύβους από τραγανό τυρί χαλούμι
Mixed rocket spinach leaves with sundried tomatoes, dry figs, pomegranate dressed with aromatic balsamic dressing and crispy halloumi cheese
 - Ελληνική χωριάτικη σαλάτα
Traditional Greek salad
- Σαλάτα του καίσαρα με τραγανό μπέικον, κρουτόν, κοτόπουλο και παρμεζάνα
Caesar salad with crispy bacon, croutons and grilled marinated chicken
- Πράσινη Σαλάτα με γαρίδες, φρέσκα λαχανικά, αβοκάντο, με ελαφριά thousand island sauce
Green Salad with shrimp, fresh vegetables, avocado dressed with thousand island sauce

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

- Πλατό από μεγάλες γαρίδες μαριναρισμένες σε τζίντζερ και φρέσκο βασιλικό συνοδευμένες με μια κοκτέιλ σως θαλασσινών
Platter of prawns marinated in ginger and fresh basil accompanied with a seafood cocktail sauce
 - 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

- Βοδινό κόντρα φιλέτο με σάλτσα αγρίων μανιταριών
Beef stroganoff
- Σολομός στον φούρνο με φρέσκο λαδολέμονο και κρούστα από βότανα και αρωματικά
Salmon fillet with lemon sauce and herb crust
- Χοιρινά φιλετάκια με ελαφριά σάλτσα πιπεριών
Pork fillet with creamy white pepper sauce
- Τρυφερό μπούτι κοτόπουλου στη σχάρα με βινεγκρέτ από λαδολέμονο και φρέσκα ρίγανη
Chicken leg infused in lemon vinaigrette and fresh oregano
- Στήθος Γαλοπούλας κομμένη σε λωρίδες σοταρισμένες με φρέσκα λαχανικά και σερβίρεται με σάλτσα τεριγιάκι
Pan-fried Turkey stripes with fresh vegetables and teriyaki glaze
 - Λαζάνια με σάλτσα Μπολονέζ
Lasagna Bolognaise
 - Τορτελλίνι με κρεμώδη σως από πέστο λιαστής ντομάτας
Tortellini tossed with creamy red pesto sauce
 - Μικρές Πατάτες ψημένες στον φούρνο με φρέσκα βότανα
Roasted baby new potatoes with fresh herbs
 - Πιλάφι από άγριο και ζανθό ρύζι
Wild rice pilaf
 - Ψημένα λαχανικά στον φούρνο εποχής με βαλσάμικο
Seasonal roasted vegetables with balsamic glaze
- **Live Carving Station**
Χοιρινό μπούτι σιγοψημένο στον φούρνο συνοδευμένο με τρεις επιλογές από σάλτσες
Marinated roasted pork, slow cooked in the oven served with accompaniment of sauces: mustard, apple, gravy
- **Live Cooking Station**
Ζυμαρικά casarecce με ελαφριά κρέμα, σαμπάνια, χρωματιστές πιπεριές και μανιτάρια porcini
Casarecce pasta with a light champagne cream sauce with bell peppers and porcini mushrooms





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





ΓΑΜΗΛΙΟ ΔΕΙΠΝΟ
ΜΕΝΟΥ Ι

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

