

Σχεδιάζετε γάμο ή βάπτιση το Φθινόπωρο ή το Χειμώνα του 2020- 2021;

Το Κτήμα Εφηλένα ετοίμασε μια ιδιαίτερη οικονομική πρόταση, για εσάς.

Menu

Καλωσορίζουμε τους καλεσμένους σας στο bar της υποδοχής, προσφέροντας:

- Ζεστό, κόκκινο κρασί Gluhwein καρυκευμένο με μπαστούνια κανέλας, γαρύφαλλα, εσπεριδοειδή και ζάχαρη.
- Fruit Punch χωρίς αλκοόλ

Επάνω στο bar οι καλεσμένοι σας σερβίρονται Ρολά τортίγιας (λευκή ή πράσινη) με:

- -καπνιστή γαλοπούλα , τυρί Φιλαδέλφειας, αγγουράκι και φύλλα ρόκας
- -καπνιστό σολομό, αγγουράκι , μαρούλι και sauce Horseradish

Φρεσκοκομμένες δροσερές Σαλάτες

- Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, τυρί φέτα, ελιές καλαμών, κριθαρομπουκιές, κάπαρη, πιπεριές, κρεμμυδάκι, μαϊντανό, ρίγανη & ελαιόλαδο
- Σαλάτα με λευκό και κόκκινο λάχανο, καρότο, τριμμένο καρύδι, πράσινο μήλο & dressing λαδολέμονο
- Σαλάτα Forest με μαρούλι , φύλλα ρόκας, φλοίδες παρμεζάνας, κουκουνάρι, κρουτόν, πέρλες ροδιού και vinaigrette με βατόμουρο
- Σαλάτα Primavera με σπανάκι, ρόκα, ψητό χαλούμι, κοτόπουλο Julien, κουκουνάρι & sauce vinaigrette

Παρουσίαση Plateau με Εκλεκτά Τυριά.

Γαρνιρισμένα με φρέσκα φρούτα εποχής και κριτσίνια διαφόρων τύπων ροκφόρ, γραβιέρα Κρήτης , μανούρι και φέτα.

Παρουσίαση με ποικιλία αρτοσκευασμάτων:

Λευκά, σικάλεως, πολύσπορο, χωριάτικο.

Stand με ζεστά ορεκτικά και συνοδευτικά

- Ταλιατέλες δίχρωμες με prosciutto , μπρόκολο και τυριά
- Μανιτάρια γεμιστά με λαχανικά , γκραντινέ με καπνιστό τυρί Μετσόβου
- Κρέπες με τρυφερό σπανάκι και καπνιστό τυρί Μετσόβου
- Πατατούλες φούρνου με άρωμα δενδρολίβανο και dressing εσπεριδοειδών
- Άγριο ρύζι με basmati, σταφίδες και κουκουνάρι

Stand με ζεστά κυρίως εδέσματα

- Φιλετάκια κοτόπουλου με απαλή σάλτσα μελιού και σουσάμι
- Μπιφτεκάκια ψημένα στην σχάρα με vinaigrette λεμονιού
- Μοσχάρακι γάλακτος με μαυροδάφνη, δαμάσκηνα και βερίκοκο
- Χοιρινά μπριζολάκια μαριναρισμένα σε αρωματικά βότανα και pesto θυμαριού

Τα γλυκά μας:

- Γαμήλια Τούρτα: παράσταση και γεύση της επιλογής σας από τις συλλογές των γλυκών Papagallino. Στους προσκεκλημένους σας σερβίρονται ατομικές πάστες με γεύση της επιλογής σας.
- Παρουσίαση με Φρέσκα Φρούτα Εποχής σε plateau & καλάθια.
- Καρυδόπιτα και Ραβανί με παγωτό καϊμάκι

BAR απεριόριστη κατανάλωση με :

- Εμφιαλωμένο κρασί λευκό και ερυθρό
- Οινάνθη κτήμα Λαφαζάνη
- Μπύρα Fix
- Αναψυκτικά διάφορα, σόδα, χυμός πορτοκάλι
- Νερό εμφιαλωμένο

Στην τιμή προσφοράς συμπεριλαμβάνονται:

1. Μίσθωμα της αίθουσας και του εξωτερικού χώρου
2. Cocktail υποδοχής – Επιλογή αλκοολούχου και μη αλκοολούχου ποτού με τα συνοδευτικά
3. Μενού
4. Ποτά Δείπνου – Εμφιαλωμένο λευκό και κόκκινο κρασί ποιοτικής παραγωγής, μπύρες, αναψυκτικά και εμφιαλωμένο νερό σε απεριόριστη κατανάλωση
5. Το προσωπικό της δεξίωσης
 - ο Maitre υπεύθυνο για όλα τα θέματα της εκδήλωσης
 - ο Chef υπεύθυνο για την εγγύηση της παρασκευής και της παρουσίασης των εδεσμάτων
 - ο Σερβιτόροι (1/25 καλεσμένους)
 - ο Μάγειρες
 - ο Βοηθοί
6. Πολυτελής εξοπλισμός
 - ο Μπουφέ
 - ο Ροτόντες με λευκά τραπεζομάντιλα, ναπερόν και runners σε διάφορα χρώματα
 - ο Τραπέζια cocktail (ψηλά τύπου bar)
 - ο Εύλινες καρέκλες πολυτελείας Tiffany’s με μαξιλαράκι
 - ο Σερβίτσια πορσελάνης , κρυστάλλινο κολονάτο σερ ποτηριών και μαχαιροπίρουνα
7. Ο στολισμός του χώρου:
 - ο Σαλονάκια ρομαντικού τύπου στον κήπο
 - ο Μεγάλα και μικρά φανάρια στον χώρο υποδοχής και στα δέντρα του περιβάλλοντα χώρου
 - ο Στολισμός τραπεζιών: Το art-de-la-table θα αποτελείται από όλα τα απαραίτητα σκεύη και τον εξοπλισμό για την παρουσίαση και το σέρβις όλων των εδεσμάτων και των ποτών.
 - ο Στο κέντρο των τραπεζιών μπορούν να τοποθετηθούν άνευ χρέωσης:
 - Στρογγυλή γυάλα με λευκά βότσαλα και κεριά
 - Τρία ανισόπεδα φωτίστηκα κεριά με κορδέλα
 - Κηροπήγιο χαμηλό ασημένιο πέντε κεριών
8. Parking – Ιδιόκτητος χώρος parking με παρκαδόρους
9. WC– Προσωπικό καθαριότητας καθ’ όλη διάρκεια της δεξίωσης

Τιμή 34,00 + ΦΠΑ

(Η προσφορά ισχύει για ελάχιστο αρ. καλεσμένων 200 άτομα)