

Zorbas catering

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ

ΝΤΙΠΣ & ΤΣΙΜΠΗΜΑΤΑ

- Guacamole
- Γιαούρτι
- Τυροκαυτερή
- Ταραμάς
- Μεξικάνικη σάλτσα
- Χούμους
- Τζατζίκι
- Ταχίι
- Μελιτζανοσαλάτα
- Ελιές: μαύρες, πράσινες, γεμιστές

ΣΑΛΑΤΕΣ

- ● Παντζαροσαλάτα
- ● Πατατοσαλάτα
- ● Σαλάτα με χρυσόμηλα και σύκα (iceberg, lollo rosso, πινόλια, σύκα παστά, χρυσόμηλα παστά, σάλτσα χρυσόμηλου)
- ● Πράσινη σαλάτα (κάστανα, παστά φρούτα, ξηροί καρποί με θυμαρίσιο μέλι, ελαιόλαδο, βαλσάμικο ξύδι)
- ● Ελληνική (ντομάτα, αγγουράκι, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα, ελιές, δυόσμος)
- ● Χωριάτικη (μαρούλι, κραμβί, ντομάτα, αγγουράκι, φέτα, ελιές)
- ● Σαντορίνη (ντομάτες, κρεμμύδι, φέτα, ρίγανη)
- ● Ρόκα (ρόκα, λιαστές ντομάτες, κεφαλοτύρι Δανίας, βασιλικός, ελαιόλαδο, βαλσάμικο ξύδι)
- ● Σαλάτα Fattoush (μαρούλι, αγγουράκι, ντομάτα, πιπεριές πολύχρωμες, κρεμμύδι, Λιβανέζικη πίτα και σάλτσα από λαδολέμονο, κύμινο και γλυκό κόκκινο πιπέρι)
- ● Γαριδοσαλάτα (μαρούλι, γαρίδες, σάλτσα κοκτέιλ)
- ● Σαλάτα με κασικίσιο τυρί (πράσινη και κόκκινη σαλάτα, σύκα παστά, φουντούκια, ντοματίνια, κασικίσιο τυρί και σάλτσα από πορτοκάλι και μέλι)
- ● Tabbouleh (πουργούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανός)
- ● Μεξικάνικη (μαρούλι, ρόκα, κόλιανδρος, κόκκινα φασόλια, ντομάτες, πιπέρια, τυρί, πίτα, τσίλι)
- ● Roquefort (τυρί roquefort, μαύρο ψωμί, μαρούλι σγουρό, ντομάτες, σκόρδο)
- ● Καίσαρα (μαρούλι, μπέικον, κεφαλοτύρι Δανίας, κρουτόνια)
- ● Σαλάτα με σπανάκι (σπανάκι, μανιτάρια, μπέικον, κρουτόνια, κεφαλοτύρι Δανίας, μέλι, βαλσάμικο ξύδι, ελαιόλαδο)
- ● Σαλάτα με σπανάκι (αιγινό τυρί, καρύδια, φράουλες)
- ● Σαλάτα με σπανάκι (τραγανή πανσέτα, κρουτόνια, μανιτάρια, μέλι, βαλσάμικο ξύδι, ελαιόλαδο)

Σαλάτα με ζυμαρικά (πέννες, αβοκάντο, μπέικον, πιπεριές, ντομάτες, ρόκα)
Σαλάτα με ζυμαρικά (farfalle, μοτσαρέλα, πεπερόνι, λιαστές ντομάτες, μαύρες ελιές, πινόλια)

ΠΙΑΤΕΛΕΣ

- Θαλασσινά - Καπνιστός σολομός, γαρίδες black tiger
- Αλλαντικά
- Τυριά

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Rigatoni με ζαμπόν, μπέικον, κρέμα γάλακτος και τυρί στο φούρνο

Κανελόνια

- Κιμά
- Σπανάκι και φέτα
- Κοτόπουλο και μανιτάρια

Λαζάνια

- Κιμά
- Χορτοφαγικά
- Κοτόπουλο και σπανάκι

Παραδοσιακά

- Παστίτσιο
- Μουσακάς
- Ραβιόλες με φέτα και κρέμα γάλακτος
- ● Μακαρόνι χωριάτικο

Επιλογή ζυμαρικού

Πέννες, tortellini, farfalle, tricolore

Επιλογή σάλτσας

- ● Φλωρεντία (σπανάκι, ντοματίνια, λιαστές ντομάτες, μανιτάρια)
- ● Καρμπονάρα (μπέικον, αβγό, γάλα, κρέμα γάλακτος, κεφαλοτύρι Δανίας)
- ● Pesto (βασιλικό και ντομάτα)
- ● Τέσσερα τυριά
- ● Napolitana (ντομάτα, κρεμμύδι, θυμάρι, βασιλικός)
- ● Σολομός (κρέμα γάλακτος, βότκα και ανηθο)
- ● Αστακός
- ● Alfredo (φρέσκια κρέμα, μαϊντανός)
- ● Bolognese (κιμάς, σάλτσα ντομάτας)
- ● Θαλασσινά με φρέσκες ντομάτες και ούζο

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

Φέτες από ρολό γαλοπούλας σε σάλτσα κρασιού γαρνιρισμένη με τσιπολάτα και καπνιστό μπέικον

● Χορτοφαγικό

● Αυστηρά Χορτοφαγικό

Zorbas catering

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο με γιαούρτι και ρίγανη
Στήθος κοτόπουλο μεμανιτάρια, κρέμα γάλακτος, μπράντι και εστραγκόν
Μεσογειακό (στήθος κοτόπουλο γεμιστό με σπανάκι και γαρίδες)
Κινέζικο (τζιντζερ, καρότα, πιπεριές, κρεμμύδια)
Στήθος κοτόπουλο με σάλτσα roquefort (δυνατό ή μέτριο)
Στήθος κοτόπουλο με σάλτσα κρόκου Κοζάνης Σουβλα*
Στήθος κοτόπουλο Βασιλέα
Γεμιστό κοτόπουλο με λωρίδες λαχανικών και σάλτσα βελουτέ από κοτόπουλο

ΧΟΙΡΙΝΟ

Φιλετάκια με μουστάρδα,μανιτάρια, κρέμα γάλακτος
Φιλετάκια με λιαστές ντομάτες, σάλτσα από μέλι και βαλσάμικο ξύδι
Φιλετάκια πιπεράτα
Φιλέτο σωταρισμένο σε σάλτσα σαμπάνιας με δαμάσκηνα
Φιλέτο σωταρισμένο σε σάλτσα κουμανταρίας
Φιλετάκια με δαμάσκηνα και σάλτσα μουστάρδας
Χοιρινά παιδάκια με σάλτσα Hoisin (δυνατή, μετρία ή ελαφριά)
Φιλετάκια με σάλτσα teriyaki
Φιλετάκια με σάλτσα Diane
Gambon με πιπεράτη σάλτσα φρούτων
Γουρουνιά
Χοιρινό γεμιστό με σπανάκι και σάλτσα Jack Daniels
Χοιρινό σουβλάκι με λαχανικά και σάλτσα teriyaki (4τμχ/ξυλάκι)
Κεφτεδάκια
Σούβλα*

ΒΟΔΙΝΟ

Στιφάδο
Στρογκανόφ
Εμινσέ με κρέμα καιμανιτάρια
Φιλέτο με σάλτσα Νταϊάν
Φιλέτο με σάλτσα πιπεριού
Βοδινό με λαχανικά και σάλτσα τεριγιάκι
Φιλέτο βοδινό Γουέλιγκτον με σάλτσα γκρέιβι (μέτριο ψήσιμο) - (carvery)
Μενταγιόν με σάλτσαμανιταριών
Μενταγιόν με πικάντικη σάλτσα τριών πιπεριών

ΑΡΝΙ

Μπούτι αρνιού σκορδάτο με κόκκαλο
Κλέφτικο
Σούβλα*

* Επί τόπου ψήσιμο για 40+ άτομα

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Σολομός με σάλτσα από κρέμα γάλακτος, κόλιανδρο ή άνηθο
Σολομός ποσέ με σάλτσα αστακού
● Γαρίδες σαγανάκι με ντομάτα και φέτα
Σουβλάκι σολομού με λαχανικά
● Χταπόδι (καθιστό) κατσαρόλας
Φιλέτο ψαριού στο φούρνο με ντομάτες και ρίγανη ή με σάλτσα άνηθου
Ξιφίας σχάρας με σάλτσα από βαλσάμικο ξύδι και ελαιόλαδο

ΠΑΤΑΤΕΣ

- Φούρνου με κρεμμύδι, ντομάτα και κανέλα
- Lyonnaise
- Γεμιστές (τυρί, ζαμπόν, μπέικον, μπεσαμέλ)
- Άννα - κρέμα γάλακτος και τυρί στο φούρνο
- Gratin Dauphinois
- Με μύρα και θυμάρι
- Jacket
- Πουρέ

ΡΥΖΙ

- Μπασμάτι
- Μπασμάτι αρωματισμένο
- Με κάρδαμο
- Με πιπεριές
- Σωταρισμένο με φιδέ
- Παέλια με θαλασσίνα
- Γέμιση γαλοπούλας
- Με διάφορα λαχανικά
- Άγριο
- Σωταρισμένο ρύζι
- Σκέτο
- Πιλάφι - Πουργούρι

ΛΑΧΑΝΙΚΑ - ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- Λαχανικά στον ατμό (μπρόκολο, κουνουπίδι, καρότο)
- Λαχανάκια Βρυξελλών
- Κουνουπίδι au gratin
- Μπρόκολο με πατάτες, κρέμα γάλακτος και τυρί στο φούρνο
- Μελιτζάνες σαγανάκι
- Λαχανικά εποχής στη σχάρα
- Γεμιστά με κιμά ή νηστίσιμα (κολοκυθάκια, μελιτζάνες, ντομάτες)
- Teriyaki
- Μανιτάρια με λαδολέμονο ή γεμιστά
- Φασολάκι και αγκινάρες κοκκινιστές

ΓΛΥΚΑ

Επιλογές από τη σειρά γλυκών των Φούρνων Ζορπας

● Χορτοφαγικό

● Αυστηρά Χορτοφαγικό