

# *La maison Gregoire*

## **BBQ**

\*

## **WELCOME**

*Sangria η Fruit punch χωρίς αλκοολ*

*Dips με φρέσκα ψιλοκομμένα λαχανικά*

*(αγγούρι- καρότο- πιπεριές πολύχρωμες συνοδεύονται με sauce )*

\*

## **ΠΕΡΑΣΤΑ**

*Μπρουσκετα με παστα ελιας & μους τυριων*

*Spring rolls*

*(με λαχανικα & γλυκοζινη σαλτσα)*

\*

## **ΣΑΛΑΤΕΣ**

*Παραδοσιακη χωριάτικη*

*Κρητικη σαλατα*

*(κρητικά παξιμάδια, τομάτα, φέτα και Κρητικό παρθένο ελαιόλαδο)*

*Καίσαρα*

*(με μαρούλι, φιλέτο κοτόπουλο, crouton, bacon και sauce )*

*Chef's Salad*

*(με ζαμπόν μπούτι, τυρί edam, αυγό, τομάτα και sauce cocktail)*

*Ταμπουλέ*

*(με πλιγούρι, φρέσκα μυρωδικά, ελαιόλαδο και καρεδάκι από τομάτα – λεμονί )*

\*

## **ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ**

*(γραβιέρα, φέτα, μανούρι & blue cheese)*

# *La maison Gregoire*

\*

## **ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

*Μελιτζάνα με γιαουρτι, σάλτσα φρεσκίας ντοματας & μαιντανο*

*Παραδοσιακη κρητικη κασεροπιτα*

*(σε τραγανο χωριατικο φυλλο,με πιπερια και φρεσκια ντοματα)*

\*

## **PASTA**

*Ταλιατέλλες al pesto*

*(με πολτο βασιλικου,παρμεζανα & κουκουναρι)*

*Φαρφαλλες του ψαρα*

*(με φρεσκο σολωμο, ντοματα & κρεμα γαλακτος)*

\*

## **BBQ Της ωρας**

*Φιλετάκια από μοσχαρι γαλακτος*

*Μπιφτεκάκι από φρέσκο κιμά μόσχου*

*Παραδοσιακά λουκάνικα χωριάτικα*

*Φιλετακια από φρεσκο κοτόπουλο*

\*

## **CARVING STATION**

*(κόβεται παρουσία των καλεσμένων σας)*

*Γουρουνόπουλο ολόκληρο*

*η*

*Μπουτι χοιρινο*

*η*

*Παραδοσιακος Γυρος χοιρινος*

# *La maison Gregoire*

(με πιττα,τζατζικι,κρεμμυδι & ντοματα)

\*

## **ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ**

*Πατάτες φούρνου με δενδρολιβανο*

*Αμερικάνικο σπυρωτό ρύζι με μανιτάρια και βούτυρο Ολλανδίας*

*Ψητά λαχανικά με καραμελωμένο balsamico*

\*

## **ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ**

*Τούρτα επιλογής σας με φρεσκα φρουτα*

*Φρούτα εποχής*

*Λουκουμάδες με μέλι και κανέλλα της ωρας*