



### Executive Επαγγελματικό Dinner 2010-2011

Minimum 20 άτομα

Το Executive Επαγγελματικό Καθιστό Γεύμα αποτελείται από: μία Σαλάτα ή Ορεκτικό και ένα Κύριο Πιάτο και ένα Επιδόρπιο, Καφέ, Decaffeinated Καφέ, Τσάι, Αρωματικό Τσάι ή Αναψυκτικό. Η τιμή προσδιορίζεται από την επιλογή Κυρίως Πιάτου.

Επιλέγεται ένα από τα ακόλουθα

#### ΣΑΛΑΤΕΣ - ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

- Σαλάτα Μαρούλι, Ρόκα, Iceberg, Μπέικον, Μπλε Τυρί, Καραμελωμένα Καρύδια, Σος Balsamic
- Πράσινη Σαλάτα με Κοτόπουλο και Prosciutto, Λιαστές Τομάτες, Καβουρδισμένα Κουκουνάρια, Βασιλικό
- Ψητά Λαχανικά και Φρέσκα Σαλάτα με ψημένο Κατσικίσιο Τυρί και κόκκινα Καραμελωμένα Κρεμμύδια
- Τερίνα από Φιλέτα Ψαριού (Λαυράκι, Σολωμός) με Αρωματικά
  - Κρέπες με Ζαμπόν & Τυρί με Σος Τυριών
  - Κανελλόνια με Κιμά σε Ελαφριά Σος Τομάτας

Επιλέγεται ένα από τα ακόλουθα

#### ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

- Φιλέτο Κοτόπουλο Σχάρας Μαριναρισμένο σε Balsamic με Τομάτα, Κρεμμύδι, Κολοκύθι Σχάρας € 26
- Φιλέτο Γλώσσα Menieure με Σος από Βούτυρο, Λεμόνι, Μαϊντανό με Πατάτες Fondante € 29
  - Χοιρινά Σκαλοπίνια Riccata με Κρασί, Λεμόνι, Μαϊντανό και Φρέσκο Πουρέ Πατάτας € 29
- Αρνάκι Ρολό γεμιστό με Φέτα, Λιαστές Τομάτες & Σταμναγκάθι γαρνιρισμένο με Καμπανούλες σε Πέστο Βασιλικού € 30
  - Εσκαλόπι Μοσχαράκι Γάλακτος Σχάρας με Σάλτσα Κρασιού Cabernet & ποικιλία Μανιταριών Λαχανικά Ζουλιέν & Πατάτες Γκρατινέ Dauphinoise € 33
  - Φιλέτο Μοσχαρίσιο Πιπεράτο με Κονιάκ και Κόκους από Μαύρο Πιπέρι Πατάτες Σοτέ & Λαχανικά Εποχής € 36

#### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ (επιλέγεται ένα)

- Μηλόπιτα με Παγωτό Βανίλια
  - Κρέμα Καραμελέ
- Καρυδόπιτα με Σος Καραμέλας
- Σπιτικός Μπακλαβάς με Καρύδι

### Executive Dinner Buffets 2010-2011

Minimum 40 άτομα

#### Executive Dinner Buffet 1 - € 32

Σέρβις Κοκτέιλ Mimosa ή Bloody Mary

Στον Μπουφέ

Δίσκοι Ελληνικών Τυριών

**Παρουσίαση Antipasto:** Σαλάμι, Καπνιστή Γαλοπούλα, Ζαμπόν, Κόκκινες και Πράσινες Ψητές Πιπεριές, Ελιές Σαλάτα Caesar Κρουτόν, Παρμεζάνα Σαλάτα Ρόκα με Μανιτάρια & Κουκουνάρι Spring Rolls με Ασιατική Σος Κρεατοπιτάκια Ηπείρου Μπιφτεκάκια Σχάρας με Δύοσμο Χοιρινά Σκαλοπίνια με Σάλτσα Δαμάσκηνο Πέννες Amatriciana

Μπακλαβαδάκια, Παρουσίαση Φρέσκων Φρούτων

#### Executive Dinner Buffet 2 - € 35

Σέρβις Κοκτέιλ Mimosa ή Bloody Mary

Στον Μπουφέ

**Σαλάτα Cobb:** Αβοκάντο, Κοτόπουλο, Μπέικον, Ρόκα, Blue Cheese, Αυγό, Τομάτα, Μαρούλι Σαλάτα του Κήπου με Ξηρούς Καρπούς & Σος Δαμάσκηνο Πατατοσαλάτα Καπνιστός Σολωμός Κροκέτες από Κοτόπουλο και Λαχανικά Σκοπελίτικη Τυρόπιτα Μπιφτεκάκια Σχάρας με Δύοσμο Μοσχαρίσια Εσκαλόπι, σος Πράσινο Πιπέρι & Brandy Λαχανικά Σχάρας με σιρόπι Balsamic Φιογκάκια με Πέστο Βασιλικού

Πυραμίδα Σου Κρέμας με Καραμέλα

Ταρτάκια Φρούτου

Φρέσκα Φρούτα & Ελληνικά Τυριά

#### Ελληνικές Γεύσεις Executive Buffet - € 38

Σέρβις Ούζο ή Τσίπουρο

Στον Μπουφέ

Σαλάτα Χωριάτικη

Σαλάτα Μαρούλι, Φρέσκο Κρεμμυδάκι, Άνηθο, Λιαστή Τομάτα

**Σαλάτα Μακεδονική:**

Λάχανο άσπρο & κόκκινο, Καρότο, Κόκκινη Πιπεριά, Σέλινο

Φάβα με Φρέσκο Πράσινο Κρεμμυδάκι

Λαχανοντολμάδες Αυγολέμονο με Πληγούρι & Μανούρι

Τυρόπιτα ταψιού (με φύλλο σπικτικό δικό μας)

Κολοκυθομούρεκο

Σουτζουκάκια Σμυρνέικα

Γύρος (Ψαρονέφρι & Αρωματικά, φτιαγμένος από εμάς)

Πατάτες Φούρνου με Αρωματικά

Carving Station:

Ψητό Γουρουνόπουλο Ή

Αρνάκι Φούρνου

Σπιτικά Μπακλαβαδάκια, Καταϊφάκια,

Γιαούρτι με Γλυκά Κουταλιού, Φρούτα Εποχής σε Καλάθια

Οι παραπάνω τιμές δεν ισχύουν για Σάββατο και Κυριακή

Μπίρες, Αναψυκτικά και Κρασί Διττός Τσάνταλη σε όλη τη διάρκεια, + €3,00 / άτομο

**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΚΟΡΑΛΙ - HOTEL CORAL** Λεωφόρος Ποσειδώνος 35, Παλαιό Φάληρο, Αθήνα 17561

Τηλέφωνο 210 9816441, Fax 210 9831207 email: info@coralhotel.gr - www.coralhotel.gr