



Gold Menu

Όνομα:

Ημερ.:

Ζεστά (επιλογή από 8 εδέσματα)

- Κομματάκια κοτόπουλου μαριναρισμένα με γιαούρτι και μπαχαρικά περασμένο σε ξυλάκι.
- Φιλετάκια κοτόπουλο μαριναρισμένα και παναρισμένα με πάπρικα.
- Mini Burger σε άσπρο στρογγυλό ψωμάκι με αγγουράκι τουρσί και αρωματισμένο βούτυρο.
- Γκάμον σε άσπρο στρογγυλό ψωμάκι με γαλλική μουστάρδα στο πλάι.
- Μεσογειακός γύρος κοτόπουλο με δυόσμο και τζατζίκι σε κυπριακή πίτα.
- Χαλλούμι με δυόσμο και αγγουράκι σε κυπριακή πίτα.
- Ανοιξιάτικα φρεσκοτηγανισμένα ρολά λαχανικών με γλυκοκαυτερή σάλτσα στο πλάι.
- Γαρίδες παναρισμένες με γλυκοκαυτερή σάλτσα στο πλάι.
- Κεφτεδάκια με χοιρινό κιμά.
- Κεφτεδάκια με κιμά κοτόπουλο.
- Ρολάκια πίτσας.
- Κούπες μπουκίτσες με χοιρινό κιμά.
- Gyoza με Λαχανικά
- Gyoza με Κοτόπουλο

Κρύα (επιλογή από 5 εδέσματα)

- Σολωμός καπνιστός γαρνιρισμένος με άνηθο σε αλμυρή ταρτούλα.
- Σολωμός καπνιστός σε κομματάκια με τυρί κρέμα, άνηθο, κουτρούβι και ξύσμα από λεμόνι σε γαλλική μπαγκέτα ολικής αλέσεως.
- Σολωμός καπνιστός με αρωματισμένο τυρί κρέμα σε πίτα τορτίγιας.
- Σολωμός καπνιστός γαρνιρισμένος με άνηθο σε γαλλική μπαγκέτα ολικής αλέσεως.
- Κοτόπουλο Fajitas με μαρούλι και sour cream σε πίτα τορτίγιας.
- Κοτόπουλο κάρυ με ρύζι basmati, μαρούλι και sour cream σε πίτα τορτίγιας.
- Λούντζα κρασάτη με μανταρίνι σε γαλλική μπαγκέτα.
- Σπιτικό γουακαμόλε με φρέσκα υλικά και μικρές γαρίδες με καπνιστή πάπρικα σε αλμυρή ταρτούλα.
- Μαλακό γαλλικό τυρί μπρί με φράουλα ή μανταρίνι σε γαλλική μπαγκέτα.
- Τόνος σε σουδάκια.
- Τόνος με μαγιονέζα, καλαμπόκι σε πίτα λιβανέζικη.
- Σαλάμι αέρος με φρούτο σε γαλλική μπαγκέτα.
- Φαλάφελ με ταχίνι και μαϊντανό σε λιβανέζικη πίτα.
- Προσούτο με αρωματισμένο τυρί κρέμας σε πίτα τορτίγιας.

Γλυκά (επιλογή από 4 εδέσματα)

- Σοκολατένιο μους βελγικής σοκολάτας σε ποτηράκι σφηνάκι.
- Κρέμα πατισερί με φρέσκες μπανάνες, μπισκότο και toffee σε ποτηράκι σφηνάκι.
- Ταρτούλες με κρέμα πατισερί, βανίλια Μαδαγασκάρης και φρούτα εποχής.
- Αφράτο φύλλο κρέπας τυλιγμένο με πραλίνα φουντουκιού και κομματάκια μπισκότου.
- Κομματάκια λαχταριστού Brownie με καρύδια.
- Εκλεράκια με κρέμα πατισερί και επικάλυψη σοκολάτας.
- Φρεσκοτηγανισμένα τρίγωνα με φύλλο κρούστας και κρέμα από σιμιγδάλι.
- Φρεσκοτηγανισμένα δάκτυλα αμυγδάλου.
- Φρεσκοτηγανισμένες μπουκιές αμυγδάλου.
- Φρεσκοτηγανισμένα πουρέκια αναρής.
- Φρεσκοτηγανισμένα σιάμιση με κρέμα σιμιγδάλι.
- Φρεσκοτηγανισμένες πισίες.

Ποτά

- Κοκτέιλ φρούτων
- Κοκτέιλ φρούτων με αλκοόλ
- Αφρώδες κρασί
- Κόκκινο κρασί
- Λευκό κρασί
- Μπύρα
- Λεμονάδα
- Αναψυκτικά
- Χυμοί (2 είδη)
- Νερό

ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΤΑ ΑΚΟΛΟΥΘΑ:

Προσωπικό Εξυπηρέτησης:

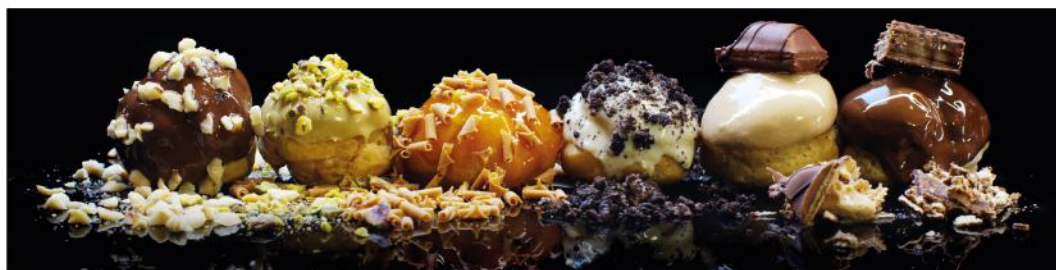
Διευθυντής Οργάνωσης Εκδήλωσης, Σερβιτόροι, Μπάρμαν, Μάγειρες.

Εξοπλισμός:

Τραπέζια όπου τοποθετούμε το φαγητό με λευκά τραπεζομάντηλα ή ξύλινα, high tables με λευκά τραπεζομάντηλα ή ξύλινα, τραπέζι για ποτά με λευκά τραπεζομάντηλα, 6 καρέκλες για το ζευγάρι, φριτέζες, ποτήρια πλαστικά, θερμενόμενα δοχεία, χαρτομάντηλα, σταχτοδοχεία, κάδοι απρριμάτων, πιατάκια και τραπέζι κεραστικών.

ΜΕ ΕΞΤΡΑ ΧΡΕΩΣΗ:

Live Station: Choux in a Box



Τυριά - Αλλαντικά.



Τρόλεϋ Παγωτού.



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα Νύφης: Τηλ:

Όνομα Γαμπρού: Τηλ:

Ημερομηνία Γάμου: E-mail:

Εκκλησία: Ώρα Εκκλησίας:

Τοποθεσία Catering: Ώρα Catering:

Άτομο Επικοινων. (άνοιγμα αίθουσας): Τηλ:

Επιλογή Μενού: Αριθμός Ατόμων:

Τιμή ανά Άτομο: Συγκεντρωτική Τιμή:

Αριθμός Κεραστικών: Τιμή Κεραστικού: Συγκεντρωτική Τιμή:

Συγκεντρωτική Τιμή:

Σε περίπτωση αλλαγής ημερομηνίας γάμου, αλλάζει η τελική τιμή. Υπογραφή Πελάτη

Η προκαταβολή δεν επιστρέφεται.

* Η χαιρέτηση διαρκεί περίπου 1-1:30 ώρα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΠΕΛΑΤΗ

- Τα κεραστικά είναι από εμάς? Ναι Όχι
- Η τούρτα είναι από εμάς? Ναι Όχι
- Επιλογή τραπέζιου: Ξύλινα Άσπρα
- Ο διακοσμητής θα βάλει κάτι στα τραπέζια μας? Ναι Όχι
- Θα υπάρχει άνοιγμα σαμπάνιας? Ναι Όχι
- Θα σας γυρίσουμε να δείτε το φαγητό? Ναι Όχι

Σημειώσεις:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Διεύθυνση Νύφης:

Ώρα Αλλαγμάτων: Ώρα που θα έρθει το φαγητό:

1) Άτομο Επικοινων. (σπίτι νύφης): Τηλ:

2) Άτομο Επικοινων. (σπίτι νύφης): Τηλ:

Φαγητό

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Διεύθυνση Γαμπρού:

Ώρα Αλλαγμάτων: Ώρα που θα έρθει το φαγητό:

1) Άτομο Επικοινων. (σπίτι γαμπρού): Τηλ:

2) Άτομο Επικοινων. (σπίτι γαμπρού): Τηλ:

Φαγητό

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ημερομηνία

Υπογραφή Πελάτη

Υπογραφή Wilton

.....

.....

.....

Gold Menu



LINOPETRA: +357 25320420 info.linopetra@wilton.com.cy
AG. FYLAXEOS: +357 25388266 info.fyla@wilton.com.cy
NIKOU PATTICHI: +357 25734040 info.pattichi@wilton.com.cy
LARNAKA: +357 24667700 info.larnaka@wilton.com.cy
PAFOS: +357 26930500 info.paphos@wilton.com.cy
LONDON: +442088863444 info@wilton-uk.com

WILTON CONFECTIONERY LTD (FACTORY):

6 Arachovas, 3rd Industrial Area, Ag. Sylas, 4193 Ypsonas,
Limassol, Cyprus • P.O.Box 58192, 3731 Limassol, Cyprus
info@wilton.com.cy • T: +357 25770200 • F: +357 25329993



www.wilton.com.cy • www.shop-wilton.com