

# ΜΕΓΑΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΤΟΥ ΕΠΙΤΑΦΙΟΥ 03/05/2024 (21.00-22.30)

Παραδοσιακό Νηστίσιμο Δείπνο

Με μεζέδες όπως στα παραδοσιακά τσιπουράδικα του Βόλου

Τιμή 25,00 € ανά άτομο  
Παιδιά 3-12 -50% έκπτωση

## Στο Buffet

Καλάθι του Φούρναρη  
Μίνι ψωμάκια και καρβέλια σε ποικιλία γεύσεων

## Salad Bar

(τομάτα, αγγούρι, ελιές, κάπαρη, πίκλες, λάχανο λευκό & κόκκινο, τόνος, πιπεριές πράσινες & κόκκινες, φέτα, καρότο τριμμένο)  
Πράσινη σαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι & άνηθο  
Φάβα Σαντορίνης  
Ταραμοσαλάτα  
Χορτόπιτα

## Κυρίως πιάτα

Γίγαντες γιαχνί  
Βραστές πατάτες με λαδορίγανη  
Γεμιστές πιπεριές  
Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας και λαχανικά  
Σουπιές με σπανάκι  
Μυδοπίλαφο με φινόκιο, κουρκουμά και μυρωδικά  
Τηγανιτές ροδέλες θράψαλου με αρωματική κρούστα  
Γαρίδες σαγανάκι με τομάτα, πιπεριά και μπούκοβο

## Επιδόρπια

Ολόκληρα φρούτα  
Ζελέ φρούτων  
Σιμιγδαλένιος χαλβάς με σταφίδες & κουκουνάρι  
Σαραγλί

Τσίπουρο τοπικό με γλυκάνισο και χωρίς  
Μπύρα  
Αναψυκτικά  
Νερό πηγής

## Παραδοσιακό Αναστάσιμο Δείπνο

Τιμή 38,00 € ανά άτομο  
Παιδιά 3-12 -50% έκπτωση

Στο τραπέζι σας θα βρείτε κόκκινα αυγά για το "Χριστός Ανέστη"

Θα σας σερβίρουμε την παραδοσιακή πατροπαράδοτη μαγειρίτσα ή αχνιστή κοτόσουπα

### Στο Buffet μας θα βρείτε

Καλάθι του Φούρναρη  
Μίνι ψωμάκια και καρβέλια σε ποικιλία γεύσεων

### Σαλάτες

"Taboule" με πλιγούρι ψιλοκομμένο αγγούρι, τομάτα και μαιδανό

"Orange Blossom" με ρόκα, iceberg, πολύχρωμες πιπεριές, cottage cheese, φιστίκια Αιγίνης με βινεγκρέτ πορτοκαλιού

New York" με λάχανο, μήλο, μαγιονέζα, καρύδι, καραμελωμένο μπέικον, κανέλα

### Κυρίως πιάτα

Χειροποίητα λαζάνια με μπολονεζ και κρεμά  
Χοιρινό στη γάστρα με θυμάρι, πράσινες πιπεριές και γραβιέρα

Κοτόπουλο πηλιορείτικο με πιπεριές, κρεμμύδια και τυρί φέτα

Ανατολίτικα κεμπάπ με σως γιαουρτιού και άνηθο

Πατάτες στο φούρνο με ντοφινουάζ

Ρύζι με κουκουνάρι και σταφίδες

### Επιδόρπια

Φρέσκια Φρουτοσαλάτα

Γιαούρτι με πηλιορείτικο γλυκό του κουταλιού

Σοκολατόπιτα

Εκμέκ Κανταΐφι

Επιλογή από Τοπικό Οίνο (Λευκό, Κόκκινο, Ροζέ)

Μπύρα

Αναψυκτικά

Νερό πηγής

Καλωσόρισμα από νωρίς γύρω στις 11:00π.μ. στον κήπο μας με τσίπουρο και εκλεκτούς παραδοσιακούς μεζέδες που έχουν επιμεληθεί οι Σεφ του ξενοδοχείου μας.

Ψήνουμε όλοι μαζί τον παραδοσιακό οβελία και το κοκορέτσι με ελληνική παραδοσιακή μουσική

**Σας υποδεχόμαστε με :**

Ούζο -τσίπουρο  
Αναψυκτικά  
Μεζέδες  
Καναπεδάκια με μελιτζανοσαλάτα  
Καναπεδάκια με κοπανιστή Μυκόνου  
Stick από τυρί Ένταμ, κεφαλοτύρι και Έμενταλ  
Αυγά βραστά κομμένα με ξυδάκι  
Sticks από αγγούρι -καρότο με δροσερό ντιπ γιαουρτιού  
Τζατζίκι  
Λουκάνικο χωριάτικοσχάρας

### Πασχαλινό Τραπέζι

Κυρίως γεύμα στο εστιατόριο 13.30-15.30

### Καλάθι του Φούρναρη σε buffet

Μίνι ψωμάκια και καρβέλια σε ποικιλία γεύσεων

### Σαλάτες σε buffet

"Κρητική" παραδοσιακή με κριθαροκούλουρα, τομάτα, τριμμένη φέτα, ρίγανη, κάπαρη & ελαιόλαδο.

"Πράσινη" με μαρούλι, ρόκα, λιαστέ τομάτες και dressing βαλσάμικο με μέλι

"Παντζάρια" με σως γιαουρτιού και κόλιανδρο

### Ποικιλία από αλοιφές σε buffet

Τζατζίκι  
Γαλοτύρι  
Ρωσική

### Κρύες Παρουσίες σε buffet

Καθρέφτης με ποικιλία τυριών

Πλαστήρι με χειροποίητες παραδοσιακές πίτες

### Ζεστά Πιάτα σε buffet

Χυλοπίτες με μυζήθρα και τομάτα

Μπιφτεκάκια με κρέμα φέτας

Τηγανιά με κοτόπουλο αρωματισμένη με γλυκολέμονο & φρέσκια ρίγανη

Πατάτες φούρνου με κατσικίσιο βούτυρο και θυμάρι

Χοιρινά πανσετάκια σχάρας με bbq sauce

### Στο Τραπέζι σας σερβίρουμε

Κοκορέτσι φούρνου

Αρνάκι γάλακτος σούβλας

### Επιδόρπια στον Buffet

Φρέσκια Φρουτοσαλάτα

Ποικιλία από ελληνικά γλυκά (καρυδόπιτα, ραβανί, πορτοκαλόπιτα )

Γιαούρτι με πηλιορείτικο γλυκό του κουταλιού, μέλι και καρύδια

Προφιτερόλ

### Επιλογή από Τοπικό Οίνο (Λευκό, Κόκκινο, Ροζέ)

Μπύρα

Αναψυκτικά

Νερό πηγής