***ThessBrunch  Menu 12/05/2019***

**Ορεκτικά & Σαλάτες**

* Ρολά τορτίγιας με ψητό κοτόπουλο και Caesar’s dressing
* Sandwich με ψητό χοιρινό, πικάντικη μουστάρδα και γλυκόξινο αγγουράκι
* Ποικιλία τυριών με αποξηραμένα φρούτα (Μανούρι, γραβιέρα Κρήτης, Φέτα, Παρμεζάνα)
* Αλλαντικά φούρνου( καπνιστή γαλόπουλα και χοιρινό ζαμπόν με μυρωδικά)
* Μίνι κρητικός Ντάκος
* Σαλάτα λάχανο, πράσινο μήλο, ρόδι, μαγιονέζα
* Σαλάτα του Καίσαρα με ψητό κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κριθαρένια κρουτόν και φύλλα Παρμεζάνας
* Γερμανική πατατοσαλάτα
* Salad Bar (ντομάτα, αγγούρι, καλαμπόκι, αρακάς, λάχανο καρότο, φασολάκια, τρίχρωμες πιπεριές, τόνο, λιαστή ντομάτα)
* Ανάμεικτα φρέσκα  λαχανικά

**Σάλτσες – Ντρέσσινγκ - Συνοδευτικά**

* Ελαιόλαδο με φρέσκα μυρωδικά
* Βινεγκρέτ μελιού με ξίδι μπαλσάμικο
* Βινεγκρέτ ροδιού
* Λαδολέμονο μουστάρδας
* Cocktail sauce
* Λεμόνια, κάπαρη, κρεμμυδάκι σε μπαλσάμικο, πίκλες, πιπεριές Φλωρίνης, λιαστές ντομάτες, αγγουράκι κορνισόν

**Sushi station**

* California rolls
* Vegetable and Μanouri rolls
* Smoked salmon and cream cheese with lime rolls
* Soya sauce
* Wasabi
* Pickled ginger
* Chops sticks

**Ζεστά εδέσματα**

* Κοτόπουλο ρολό στο φούρνο με σάλτσα άγριων μανιταριών
* Χοιρινό φιλέτο πανάρισμα κόκκινης πιπεριάς και ντρέσσινγκ γιαουρτιού με lime
* Μίνι cheese burgers σε αφράτο χειροποίητο ψωμάκι βουτύρου
* Ρολά τσουρεκιού με καρύδια, κανέλα και σάλτσα σοκολάτας
* Πέννες ολικής αλέσεως με σάλτσα από πιπεριά, \*μυζήθρα\*,

καπνιστή πανσέτα, κρεμμύδι “confit” σε ελαιόλαδο και φρέσκο θυμάρι

* Πατάτες τηγανιτές με φλούδα και μπαχαρικά
* Αυγά Florentine

**Σούπα**

* Βελουτέ μανιταριού με κρουτόν ζαπάτας

**Bread corner**

**Ζωντανή Παρουσίαση Αυγών**

**Μπουφές επιδορπίων**

* Φέτες από φρέσκα φρούτα
* Χειροποίητος μπακλαβάς
* Μίνι cream Brule με φρούτα του δάσους
* Μους σοκολάτας και μπισκότο Oreo σε λεύκη σοκολάτα
* Ταρτάκια αμυγδάλου με κρέμα λεμονιού και σαντιγί βιολέτας
* Γαλλικά πολύχρωμα Macaroons
* Μαρέγκες βιολέτας με σαντιγί και φράουλες
* Ζουμερή πορτοκαλόπιτα