



ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΦΑΥΗΤΟΥ



Simply Heavenly



Επιλογές Φαγητού

**Μπουφέ
Καναπεδάκια
Γκαλά Δείπνο**

ΜΕΝΟΥ ΜΠΟΥΦΕ

Μεσογειακό Μενού

Κρύα Πιάτα

1. Καπνιστό Χοιρομέρι, Καπνιστή Λούντζα και Φρούτα εποχής
2. Καπνιστός Σολομός

Δροσερές Σαλάτες

1. Παραδοσιακή Κυπριακή χωριάτικη σαλάτα
2. Σαλάτα Ρόκας με λιαστές ντομάτες, αποξηραμένα φρούτα, κεφαλοτύρι και κρουτόνια
3. Παντζαροσαλάτα με φρέσκο κόλιανδρο, σκόρδο και σπόρους μουστάρδας
4. Ντοματοσαλάτα με θρυμματισμένη φέτα και λάδι βασιλικού
5. Ψητά Λαχανικά με ελαιόλαδο και φρέσκα βότανα

Συνοδευτικά στο Πλάι

1. Ταραμοσαλάτα
2. Τζατζίκι
3. Ταχίνη

Ντρέσινγκ

1. Ντρέσινγκ «Thousand Island»
2. Ντρέσινγκ «French»
3. Ντρέσινγκ «Λαδολέμονο»

Ζεστά Πιάτα

1. Κοτόπουλο σουβλάκι σερβιρισμένο με ντρέσινγκ μουστάρδας και μελιού
2. Χοιρινό μαριναρισμένο με κόκκινο κρασί και ξηρό κόλιανδρο
3. Αρνί ταβάς με λαχανικά και κύμινο
4. Φιλέτο ξιφία στη σχάρα με ντρέσινγκ «λαδολέμονο»
5. Πέννες με ψιλοκομμένες ντομάτες, λάδι βασιλικού και τριμμένο τυρί παρμεζάνα («ζωντανή μαγειρική»)
6. Μουσακάς στο φούρνο με λαχανικά, χοιρινό κιμά και κρέμα μπεσαμέλ
7. Γλυκοπατάτα πουρέ με βότανα και φρέσκο κόλιανδρο
8. Λιβανέζικο πιλάφι Κουσκούς με ροδόνερο και φρέσκα βότανα
9. Βουτυρωμένα λαχανικά εποχής ψημένα στον ατμό σερβιρισμένα με λάδι βασιλικού

Επιδόρπιο

1. Αναρόκρεμα με θρυμματισμένο φύλλο μπακλαβά και κανέλα
2. Κέικ με Σιμιγδάλι «Καλό Πράμα»
3. Λιβανέζικη κρέμα αρωματισμένη με Μαστίχα «Μαχαλεπί» και θρυμματισμένα φυστίκια αιγίνης
4. Μους Σοκολάτας συσκευασμένη σε βαζάκι με φρούτα του δάσους
5. Φρέσκα φρούτα εποχής

Μπάρμπεκιου Μενού

Κρύο Πιάτο

1. Ποικιλία Κρύων Τεμαχίων (Κρέατα και Τυρί)

Δροσερές Σαλάτες

1. Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κρουτόνια με γεύση σκόρδου και τριμμένο τυρί παρμεζάνα
2. Χωριάτικη σαλάτα με τυρί φέτα
3. Σαλάτα άγριας ρόκας με λιαστές ντομάτες και κατσικίσιο τυρί
4. Σαλάτα από αβοκάντο και γαρίδες σερβιρισμένη με σάλτσα κοκτέιλ
5. Σαλάτα «Waldorf» σερβιρισμένη με πράσινα μήλα, καβουρδισμένα καρύδια και ντρέσινγκ από ελαφρύ γιαούρτι
6. Ψιλοκομμένες φρέσκες πατάτες με ελαφριά μαγιονέζα και χυμό λάιμ
7. Χρυσή κρεμώδης ρώσικη σαλάτα κόσλοου
8. Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι

Ντρέσινγκ

1. Ντρέσινγκ «Thousand island»
2. Ντρέσινγκ από κόλιανδρο
3. Ξύδι Βαλσάμικο και παρθένο ελαιόλαδο
4. Ντρέσινγκ μουστάρδας και μελιού

Ζεστά Πιάτα

1. Κοτόπουλο «Αρχοντικό» μαριναρισμένο με γιαούρτι και πιπέρι
2. Χοιρινή κοιλιά με Σάλτσα Μπάρμπεκιου «Carvery»
3. Φιλέτα Βοδινά με Σάλτσα «Jack Daniels» και Ουίσκι
4. Σολομός Σουβλάκι στη σχάρα με κρεμώδες ραγκού μάραθου
5. Καλαμπόκι ψημένο στη σχάρα
6. Ζυμαρικά λιγκουίνι με σάλτσα από ποτ πουρί άγριων μανιταριών
7. Τραγανές τηγανιτές πατάτες «Cajun» τύπου «wedges»
8. Άγριο ρύζι με λαχανικά
9. Λαχανικά στη σχάρα με ξύδι βαλσάμικο
10. Ντομάτα κομμένη σε μικρούς κύβους με τριμμένο τυρί χαλλούμι

Συνοδευτικά στο πλάι και Σάλτσες

1. Ξινή φρέσκα κρέμα γάλακτος
2. Σάλτσα Μπάρμπεκιου
3. Σάλτσα «Jack Daniels»

Επιδόρπιο

1. Ιταλική πανακότα σερβιρισμένη με φρούτα του δάσους
2. Μίνι ταρτάκια με κρέμα πατισερί και φράουλες
3. Αμερικάνικο κέικ τυριού (τσιζκέικ) με Βατόμουρα «Coulis»
4. Μηλόπιτα με γεύση κανέλας
5. Μωσαϊκό – Δούκισσα (σοκολάτα με μπισκότα)
6. Επιλογή από φρέσκα φρούτα

Γκουρμέ Μπουφέ

Κρύα πιάτα

1. Πιατέλα «Premium» με Καπνιστό ψάρι
2. Ρολά Μάκι και Καλιφόρνια σερβιρισμένα με γιαπωνέζικα συνοδευτικά

Δροσερές Σαλάτες

1. Ελληνική σαλάτα με τριμμένο τυρί φέτα
2. Σαλάτα με συνδυασμό εποχιακών θαλασσινών
3. Σαλάτα από ζυμαρικά τρικολόρε σερβιρισμένα με λάδι βασιλικού
4. Σαλάτα με γαρίδες, πράσινα χόρτα και φρέσκο καρότο
5. Μαριναρισμένα λαχανικά στη σχάρα
6. Σαλάτα «Φατούς» με τραγανή πίτα
7. Σαλάτα «Tabbouleh» με μαϊντανό και «Sumac»
8. Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κρουτόνια και νιφάδες παρμεζάνας

Ντρέσινγκ

1. Ντρέσινγκ μουστάρδας
2. Βαλσάμικο Βινεγκρέτ
3. Ντρέσινγκ «Caesar»

Ζεστά πιάτα

1. Αρνίσιο πόδι σερβιρισμένο με σάλτσα από Κουμανταρία και «Sage»
2. Στήθος γαλοπούλας γεμιστό με σπανάκι και τυρί φέτα
3. Βοδινό φιλέτο φλαμπέ με κρεμώδη σάλτσα «Diana»
4. Ζυμαρικά λιγκουίνι σερβιρισμένα με γαρίδες και μύδια σβησμένα με ούζο
5. Λαβράκι φιλέτο με σάλτσα από πέστο και άνηθο
6. Ραβιόλες με σπανάκι και κρεμώδες λάδι βασιλικού
7. Ρύζι Τηγανητό με αυγά και χρωματιστές πιπεριές
8. «Wasabi» πατάτες πουρέ
9. Βουτυρωμένα λαχανικά εποχής ψημένα στον ατμό

Επιδόρπιο

1. Κρέμα Βαυαρίας με Πορτοκάλι
2. Τιραμισού
3. Μίνι σοκολατένια μπράουνι
4. Μους φράουλας
5. Επιλογή από φρέσκα φρούτα

Πιατέλα με Τυριά

Επιλογή από τοπικά και διάσημα ευρωπαϊκά τυριά

ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ

- Περιτυλιγμένη μεξικάνικη τортίγια με κρεμώδες τυρί και κοτόπουλο
- Καπνιστό ζαμπόν με πεπόνι
- Σφολιατάκια με γέμιση από κρεμώδες τυρί φέτα με λιαστές ντομάτες
- Μίνι τартάκια με κρεμώδες αβοκάντο και μικρές γαρίδες
- Ρολάκια καπνιστού σολομού με κρεμώδες τυρί και ψιλοκομμένο άνηθο
- Γαλοπούλα με σάλτσα από κόκκινα μούρα

ΖΕΣΤΑ ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ

- Σουβλάκι κοτόπουλο με σάλτσα τεριγιάκι
- Κοτόπουλο «satay» με σάλτσα φιστικιού
- Κοτόπουλο ταντούρι με σάλτσα ξινή κρέμας
- Τραγανές γαρίδες με γλυκιά καυτερή σάλτσα
- Παραδοσιακοί «κεφτέδες» με τζατζίκι στο πλάι
- Λουκάνικα τυλιγμένα σε μπέικον
- Χοιρινό σουβλάκι με λεμονάτες πατάτες τύπου «wedges»
- Χαλλούμι ψημένο στη σχάρα σεβρισμένο σε πίτα
- Πιτάκια «samosa» λαχανικών με σάλτσα από ταχίνη και γιαούρτι
- Μίνι τηγανητό φαλάφελ με σάλτσα από κόλιανδρο
- Ανοιξιάτικα ρολά λαχανικών με γλυκόξινη σάλτσα

ΔΙΕΘΝΗ ΓΛΥΚΑ

- Σοκολατένιο προφιτερόλ
- Τартάκια φρούτων
- Τάρτα λεμονιού με μαρέγκα
- Μίνι τσιζκέικ με βατόμουρο
- Μίνι πανακότα με φράουλες
- Μίνι τιραμισού

ΓΚΑΛΑ ΔΕΙΠΝΟ 1

Σούπα

Κρεμώδης βελουτέ σούπα καρότου αρωματισμένη με τζίντζερ και σεβρισιμένη με κρουτόνια από βότανα

Στο Μεταξύ

Τριλογία θαλασσινών

Καπνιστός σολομός «Rosset», τραγανή πίτα «beignet» από θαλασσινά και σούσι σολομού σεβρισιμένα με σάλτσα τεριγιάκι, αβοκάντο και τραγανά χόρτα

Σορμπέτ

Σορμπέτ λεμονιού και τζίντζερ με φρέσκα μέντα

Κυρίως πιάτο

Στήθος με γέμιση από μικρά φύλλα σπανακιού και τυρί φέτα, με βουτυρωμένα εποχιακά λαχανικά, σεβρισιμένο με πατάτα πουρέ και κρεμώδης σάλτσα από πέστο βασιλικού

Ή

Φρυγανισμένο φιλέτο σολομού με βότανα σε σπαράγγια ραγκού, σεβρισιμένα με βουτυρωμένα εποχιακά λαχανικά και σάλτσα σαμπάνιας

Ή

Μαριναρισμένο χοιρινό φιλέτο, αργά μαγειρεμένο με τη μέθοδο «Sous Vide» με μαρμελάδα μήλου και εποχιακά λαχανικά, πατάτα πουρέ αρωματισμένη με βότανα και σεβρισιμένο με σάλτσα από κουμανταρία και «sage»

Επιδόρπιο

Ζεστή μηλόπιτα σεβρισιμένη με σάλτσα toffee-καραμέλας και παγωτό βανίλια

Petit four

Καφές και μπουκιές «petit four»

ΓΚΑΛΑ ΔΕΙΠΝΟ 2

Σούπα

Σούπα με καπνιστά μανιτάρια σερβιρισμένη με λάδι τρούφας

Στο μεταξύ

Προσούτο γεμιστό με κρεμώδες τυρί, μη αλατισμένη αναρή, αποξηραμένα σύκα, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και ψιλοκομμένα βότανα με χαρούπι και λάδι βασιλικού

Κυρίως πιάτο

Ριζότο «Carganoli» αργά μαγειρεμένο με μάραθο και λαχανικά, σερβιρισμένο με μείγμα θαλασσινών σε μια κρεμώδη σάλτσα ντομάτας και τυρί παρμεζάνα, σβησμένο με ούζο και λάδι βασιλικού

Ή

Χοιρινό φιλέτο γεμιστό με χαλούμι, μέντα και λιαστές ντομάτες τσιγαρισμένες με σάλτσα «sage», σερβιρισμένο με πουρέ κολοκύθας και κομμένες μικρές πατάτες αρωματισμένες με βότανα, με εποχιακά λαχανικά και σάλτσα από κόκκινο κρασί και θυμάρι

Ή

Βοδινό φιλέτο «Angus» τσιγαρισμένο με μανιτάρια ραγκού, πατάτα πουρέ, βουτυρωμένα εποχιακά λαχανικά και σερβιρισμένο με ελαφριά πικάντικη σάλτσα πιπεριού

Επιδόρπιο

Τάρτα μαρέγκα με γεύση λεμόνι

Petit four

Καφές και μπουκιές «petit four»



CAVO MARIS
BEACH HOTEL

P.O. Box 33370 - PROTARAS - 5313 PARALIMNI - CYPRUS
TEL: #357 23832043 - FAX: #357 23832051

 CAVO@CYTANET.COM.CY

 WWW.CAVOMARIS.COM

 [HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/CAVOMARISBEACHHOTEL](http://WWW.FACEBOOK.COM/CAVOMARISBEACHHOTEL)