



MENTHES

Μουσικές Αιθουσες Εκδηλώσεων



Κτήμα Φυλλιδος Γή

Buffet menu

Εθνικής Αντιστάσεως 50, 15351 Παλλήνη – Αττική
www.mentis.com.gr – info@mentis.com.gr
210 6032060 – 210 6667836 – 210 6667389 - 693 6005512

Εάν επιθυμείτε οι ωραιότερες στιγμές της ζωής σας να φιλοξενηθούν σε ένα χώρο που αποπνέει την αύρα της αγάπης σας συστήνουμε τον άρτια οικολογικά και βιοκλιματικά σχεδιασμένο χώρο της «Φυλλίδος γη».

«Φυλλίδος γη»

Η ελληνική μυθολογία μας διηγείται τον μύθο της αμυγδαλιάς ~της Φυλλίδος, όπως ομώνυμα αποκαλείται στα αρχαία ελληνικά, που κάθε χρόνο την άνοιξη φοράει τα λευκά της....

«Και τότε σαν από θαύμα,

ζωή πλημμύρισε το άψυχο ξύλο και τα γυμνά κλαδιά του δέντρου στολίστηκαν με πανέμορφα μικρά λευκά άνθη που ανέδυαν μια υπέροχη, υτελικάτη ευωδία..»

Στην εποχή μας, οι εμπνευστές του χώρου δημιούργησαν στην Παλλήνη Αττικής ένα ευχάριστο, και σύγχρονο οικιστικά χώρο που διαφοροποιείται σε σχέση με ότι γνωρίζετε στους χώρους δεξιώσεων.

Η διαμόρφωση του χώρου έχει βασικό γνώμονα την αγάπη για τη φύση, το σεβασμό στη διατήρηση της οικολογικής ισορροπίας και την παραδοσιακή αισθητική, που θα στεγάσει μοναδικά της ομορφότερες στιγμές της ζωής σας.

Buffet μενού Νο 1

Για την υποδοχή των καλεσμένων σας θα προσφέρουμε

- Καναπεδάκια σε διάφορες γεύσεις, ταρτάκια, *spring rolls*, *crutides* λαχανικών με δυο διαφορετικά *dips*.
 - *Sangria*, *Kir royal*, *Fruit Punch*.

- Πανέρι του φούρναρη με ποικιλία ψωμιών και κριτσινιών.

Salad bar

- Σαλάτα Φυλλίδος γη μαρούλι, Λόλα πράσινη – κόκκινη, ντοματίνια, ρόκα, φρέσκια παρμεζάνα, αμύγδαλο φιλέ με *dressing* εσπεριδοειδών πορτοκάλι λεμόνι.
- Σαλάτα Μεντής Λόλα πράσινη – κόκκινη, αυτίδι κατσαρό, φρέσκια ραπανάκι ραπανάκι, κρουτόν, καρότο, βινεγκρέτ μέλι και βαλσάμικο.
- Ελληνική σαλάτα ντομάτα, αγγούρι, κρεμμυδάκι, πολύχρωμες πιπεριές, κάπαρη, κριθαροκουλούρα.
- Σαλάτα του *chef*.

Καθρέφτες με ποικιλία ξένων και ελληνικών τυριών.

- Φέτα Δωδώνης, *edam*, ροκφόρ, γραβιέρα Ηπείρου

Hors d' Oeuvre για τους καλεσμένους σας

- Σπανακοτυρόπιτα με χωριάτικο φύλλο.
- Κρέπα αλλαδικών και κρέμα τυριών.
- Μιλφέιγ μελιτζάνας με κιμά και μπεσαμέλ.

Pasta stand μαγειρεύονται παρουσία των καλεσμένων σας

- Πέννες *primavera*.
- Φαρφάλες με φρέσκο βασιλικό και κουκουνάρα.
- Φυκατόνι καρμπονάρα.

BBQ stand

- Μπιφτεκάκι με φρέσκο δυόσμο και μυρωδικά.
- Λουκάνικο Τρικάλων με πράσο και *sauce BBQ*.
- Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο με μουστάρδα κόλιαυτρο και καπνιστή πάπρικα.
- Χοιρινό ροτή με σάλτσα κόκκινου κρασιού.

Συνοδευτικά

- Πατάτες φούρνου με μουστάρδα ντιζόν.
- Πολυνησιακό ρύζι με έγχρωμες πιπεριές και μυρωδικά.
 - Πατάτες φρεσκοτηγανισμένες dollars.

Carving stand κόβεται παρουσία των καλεσμένων σας

- Μπούτι χοιρινό με σάλτσα ξινού μήλου και μουστάρδα.

Fruit stand

- Ποικιλία δροσερών φρούτων.

Sweet stand

- Γαμήλια τούρτα σε γεύση και σχέδιο της επιλογής σας.
- Ατομικό κομμάτι πάστας σε γεύση τις επιλογής σας.
 - Λουκουμάδες με μέλι καρύδια και κανέλα.
 - Σιντριβάνι σοκολάτας με μπισκότα.
 - Τροχήλατο, παγωτό σε 4 γεύσεις.

Κάβα σε απεριόριστη κατανάλωση

- Κρασί κάβα Μεντής λευκός – ερυθρός οίνος, αναψυκτικά, μπύρες.

Το μενού της εκδήλωσης σας μπορείτε να το εμπλουτίσετε προσθέτοντας κάποιες από τις παρακάτω επιλογές :

- *Αρνάκι σούβλας.*
- *Τύρος χοιρινός με πίτες, τζατζίκι, κρεμμύδι και ντομάτα.*
 - *Τουρουνπούλα σούβλας.*
 - *Μοσχαράκι με sauce demi glace.*
 - *Γαμοπίλαφο Γιαννιώτικο ή Κρητικό.*
 - *Stand θαλασσινών.*
 - *Γαρίδες Σιντριβάνι.*
 - *Φιζότο θαλασσινών.*
 - *Σουβλάκια ξιφία και μύδια με γαρίδες.*
 - *Παέγια.*
 - *Sushi bar.*
 - *After hotdog και mini burgers.*
- *Μαστίχα, ρακόμελο, limoncello, τσίπουρο, ρακί.*
- *Σαμπάνιες τραπεζιού (Asti Martini, Cair, Moet)*
 - *Open bar με ποτά ή σφηνάκια.*
 - *Καρότσι παγωτού.*
 - *Mini κανταιφάκια, σαραγλί, μπακλαβαδάκια.*
 - *ποικιλία γλυκών σε σφηνάκια.*
 - *Καφές φίλτρου, τσάι.*

Υπηρεσίες

- Πλήρης πολυτελής εξοπλισμός.
- Κάρτες για τα προσκλητήρια των καλεσμένων σας με χάρτη πρόσβασης.
- Κόστος του χώρου για να διαμορφώσετε την διαρρύθμιση των τραπεζιών.
 - Έντυπη παρουσίαση του επιλεγμένου από εσάς μενού σε κάθε τραπέζι, για την πληροφόρηση των καλεσμένων σας.
- Στολισμός του μπουφέ, των τραπεζιών των καλεσμένων, του τυφικού τραπεζιού και του τραπεζιού των ευχών.
- Το εξειδικευμένο προσωπικό (σεφ, μάγειροι, βοηθοί κουζίνας, μετρ, σερβιτόροι, βοηθοί σερβιτόρων, καθαρίστριες, παρκαδόροι, υποδοχή).
 - Όλες οι αίθουσες κλιματιζονται και διαθέτουν σύστημα εξαερισμού.
 - Άνετο parking δυνατότητα 400 θέσεων.
 - Χώρος του παιδιού συντροφιά με τον animateur, φύλαξη των παιδιών.
 - Σύστημα τεσσάρων αυτόματων γεννητριών σε περίπτωση διακοπή ρεύματος.
- Τα μενού επιμελείται ο Executive Chef Βασίλης Μαργαρίτης, μέλος του διοικητικού συμβουλίου Hellenic Chef's Association.
- Όλα τα φαγητά μας είναι χειροποίητα από φρέσκα και αγνά υλικά που φροντίζουν οι σεφ, παρασκευάζονται στις κουζίνες μας στον ίδιο χώρο.