

## Wedding brunch party στο Κτήμα Εφηλένα

Το 'Brunch' έχει αναδειχθεί παγκοσμίως στον καλύτερο φίλο των γευμάτων. Αυτό δεν οφείλεται μόνο στο εξαιρετικά νόστιμο φαγητό του, αλλά στην εξίσου παρείστικη και χαλαρή ατμόσφαιρα που το συνοδεύει.

Δεν θα ήταν λοιπόν ν'απορεί κανείς που η διοργάνωση ενός μεγαλύτερου σ'αυτή την περίπτωση γαμήλιου brunch θα μπορούσε να αποδειχθεί μια πολύ καλή επιλογή για εσάς που αναζητάτε την μαγεία της συγκεκριμένης ημέρας συγκερασμένη με την χαλαρή κι ευχάριστη διάθεση των αγαπημένων (καλεσμένων) σας.

Σε ύφος χαλαρό και casual, με ιδανική ώρα γύρω στη 1:00 μ.μ., ο καφές, το τσάι και οι φρεσκοστημένοι χυμοί συνοδεύονται υπέροχα με εύγευστα γαλλικά croc messier και αφράτα donuts. Στη συνέχεια ακολουθούν Aperol spriz και Bellini συνοδευόμενα από Tremezzini με καπνιστό Σολομό & Horseradish και Mousse Mango σεβριρισμένα σε ποτηράκι με γαρίδα μαριναρισμένη με Lime.

Το κτήμα Εφηλένα και οι έμπειροι συνεργάτες του είναι στη διάθεση σας για να βοηθήσουν να οργανώσετε και να προσαρμόσετε το γαμήλιο Brunch party που έχετε ονειρευτεί στο στίλ και τις ανάγκες σας.

Ελάτε, λοιπόν, να σχεδιάσουμε μαζί τη γαμήλια brunch εκδήλωση σας, μακριά από μαύρες γραβάτες και συνήθειες επισημότητας. Επιπλέον το γαμήλιο Brunch που επιθυμείτε δύναται να πραγματοποιηθεί οποιαδήποτε εποχή του χρόνου και σε οποιαδήποτε μορφή, ακόμη και σε χειμερινή.

### Wedding Brunch Buffet 1.

Ξεκινάμε τη μέρα μας με:  
Καφέ φίλτρου Jacobs με γάλα και ζάχαρη  
Espresso – Carruccino – Freddo  
Διάφοροι Φρέσκοι χυμοί φρούτων  
Τσάι με διάφορες γεύσεις  
Μεταλλικό & Ανθρακούχο νερό

Το καλάθι του φούρναρη:  
Μπαγκέτες, ατομικά ψωμάκια σικάλεως και σταρένια, φρυγανιές, κρουασάν βουτύρου

Σερβίρετε στο ψωμί σας:  
Βούτυρο, Μέλι ανθέων, μαρμελάδα βερίκοκο και φράουλα, μερέντα

Light επιλογές:  
Μπάρες σοκολάτας με βρόμη και πορτοκάλι  
Πλατό με φρεσκοκομμένα φρούτα  
Γιαούρτι 2%

Γλυκιές γεύσεις:  
Danish pastry με μήλα και κεράσι  
Κέικ ανάμεικτο με βανίλια πορτοκάλι και σοκολάτα πραλίνα  
Μυζηθοπιτάκια με μέλι

Αλμυρές γεύσεις:  
Mini brioche με:  
-Mozzarella, φέτες ντομάτας, φύλλα ρόκας και sauce pesto  
-Prosciutto, τυρί γραβιέρας, λόλα πράσινη  
Croc messier sandwiches  
Tramezzini λευκά και σικάλεως με:  
-Καπνιστό σολομό και sauce Horseradish  
-Γαλοπούλα καπνιστή με τυρί Φιλαδέλφειας & αγγουράκι  
Ρολά τორτίγιας (λευκή και πράσινη) με φιλετάκια κοτόπουλου, mascarpone, σταφίδες και πράσινο μήλο

### Wedding Brunch Buffet 2.

Ξεκινάμε τη μέρα μας με:  
Καφέ φίλτρου Jacobs με γάλα και ζάχαρη  
Espresso – Carruccino – Freddo  
Διάφοροι Φρέσκοι χυμοί φρούτων  
Τσάι με διάφορες γεύσεις  
Μεταλλικό & Ανθρακούχο νερό  
Cocktails Aperol spritz & Bellini

Το καλάθι του φούρναρη:  
Μπαγκέτες, ατομικά ψωμάκια σικάλεως και σταρένια, φρυγανιές, κρουασάν βουτύρου

Σερβίρετε στο ψωμί σας:  
Βούτυρο, Μέλι ανθέων, μαρμελάδα βερίκοκο και φράουλα, μερέντα, φυστικοβούτυρο

Light επιλογές:  
Μπάρες σοκολάτας με βρόμη και πορτοκάλι  
Πλατό με φρεσκοκομμένα φρούτα  
Γιαούρτι 2%

Γλυκειές επιλογές:  
Pancakes με σοκολάτα, θυμαρίσιο μέλι και μπανάνες  
Γαλατόπιτα με κανέλα  
Donuts με διάφορες γεύσεις  
Κέικ καρότο & λεμόνι  
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια  
Cheese cake

Αλμυρές γεύσεις:  
Τάρτα με κολοκυθάκια και κατίκι Δομοκού  
Mini burger με sauce Horseradish και αγγουράκι  
Plateau με ποικιλία εκλεκτών αλλαντικών και ελληνικών τυριών  
Συνοδεύονται με διάφορα αρτοσκευάσματα

Mini brioche με :  
-Bresaola, mascarpone, αποξηραμένα βερίκοκα και φύλλα μαρουλιού  
-καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα, ψιλοκομμένο άνηθο, κάππαρη, φύλλα μαρουλιού και λεμόνι

Station live cooking ο Chef Ετοιμάζει  
Μεσογειακή ομελέτα με λαχανικά και τυρί φέτα  
Φρουτάλια Τήνου με λουκάνικο, γραβιέρα και πατάτες