



ΜΠΕΓΝΗΣ
CATERING





ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ Νο1

Starter

Σαλάτα με πολύχρωμα παντζάρια,
κρέμα κατσικίσιου τυριού, χαρούπι και πορτοκάλι

1° Πιάτο

Carruccino κολοκύθας
με κάστανο αρωματισμένο με λεβάντα
και μπρουσκέτα με κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας

Κυρίως πιάτο

Γαλοπούλα Γεωργικής σχολής
γεμιστή με κιμά, κάστανα και κουκουνάρι
Συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας,
σάλτσα gravy & ψητού, λαχανάκια Βρυξελλών,
ψητή γλυκοπατάτα και πατατούλες baby με θυμάρι

Επιδόρπιο

Baba au rum



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ Νο2

Starter

Cured salmon με μαριναρισμένη σελινόριζα,
πίκλες ξινόμηλου και σελινόριζας,
χειροποίητη sour cream, λάδι άνηθου και shiso leaves

1° Πιάτο

Βελουτέ σούπα από αγκινάρες Ιερουσαλήμ
και chips αγκινάρας

2° Πιάτο

Ριζότο με άγρια μανιτάρια,
φρέσκια μαύρη τρούφα και παρμεζάνα

Κυρίως πιάτο

Γαλοπούλα Γεωργικής σχολής
γεμιστή με κιμά, κάστανα και κουκουνάρι
Συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας,
σάλτσα gravy & ψητού, λαχανάκια Βρυξελλών,
ψητή γλυκοπατάτα και πατατούλες baby με θυμάρι

Επιδόρπιο

Ρανίονα με κόκκινα φρούτα



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ Νο3

Starter

Τερίνα foie gras σε φρυγανισμένο brioche,
με ανθό αλατιού, chutney μήλου με σαφράν και σταφίδες

1° Πιάτο

Βελουτέ σούπα κολοκύθας με κρέμα εσπεριδοειδών
και tartar καπνιστού σολομού με λάδι και άνηθο

2° Πιάτο

Λαχανοντολμάδες με γαρίδες, φινόκιο,
μυρωδικά και sabayon ginger με βασιλικό

Κυρίως πιάτο

Bon fillet από μοσχαρακι γάλακτος
με πουρέ καραμελωμένης σελινόριζας και ψητά κυδώνια

Επιδόρπιο

Saint Honore

Χειροποίητα choux γεμισμένα με κρέμα μασκαρπόνε
πάνω σε καραμελωμένη σφολιάτα και
κρέμα από βανίλια Μαδαγασκάρης



ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ Νο1

Starter

Βελουτέ από bisque αστακού με άρωμα από γλυκάνισο και αφράτο κροστίνι με λιναρόσπορο

1° Πιάτο

Κριθαράκι από μελάνι σουπιάς με μανταρίνι, τσίλι, μαριναρισμένες караβίδες και σουπιά σωτέ

Κυρίως πιάτο

Φιλέτο από μοσχαράκι γάλακτος, duxelles μανιταριών, άγρια μανιτάρια σωτέ, κάστανα γλασέ και σάλτσα κόκκινου κρασιού

Επιδόρπιο

Chocolate ball από μους σοκολάτα Guanaja και κρεμέ με λικέρ Baileys



ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ Νο2

Starter

Βελουτέ από πετρόψαρα με καραβίδες και lemongrass

1° Πιάτο

Βασιλικό καβούρι με καρέ από αβοκάντο, μάνγκο, τομάτα σε dressing εσπεριδοειδών και shiso leaves

2° Πιάτο

Χειροποίητα ραβιόλι μαιντανόριζας, γαρίδες και αρωματισμένη bisque με lime

Κυρίως πιάτο

Φιλέτο από μοσχάρακι γάλακτος στη σχάρα, τριλογία πουρέ από χειμωνιάτικες ρίζες και σάλτσα από κόκκινο κρασί Marsala

Επιδόρπιο

Μους bitter σοκολάτα με gianduja, παντεσπάνι αμυγδάλου και τραγανή βάφλα



ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ Νο3

Starter

Μους λευκού ταραμά με αυγοτάραχο Μεσολογγίου,
tartar από ψάρι ημέρας με μοσχολέμονο,
μαγιονέζα ρόκας και μούρα

1° Πιάτο

Ζεστή σαλάτα από πολύχρωμα τοματίνια, κόκκινα φρούτα
του δάσους και ρόδι μαγειρεμένα σε μέλι και θυμάρι,
ψητό κασικίσιο τυρί και φυστίκια Αιγίνης

2° Πιάτο

Φαγκρί σωτέ με γαρίδες, κολοκυθάκια, τοματίνια,
bisque αρωματισμένη με ούζο, μάραθο
και αυγά καπνιστής ρέγκας

Κυρίως πιάτο

Φιλέτο Tournedos Rossini (φρέσκο φουά γκρά),
πατάτα κρέμα με τρούφα, ψητά σπαράγγια
και σάλτσα μαδέρα

Επιδόρπιο

Mont blanc ball
Αφράτη σφαίρα μαρέγκας με κρέμα κάστανο
και κρεμέ με bitter σοκολάτα



XMAS FAMILY BUFFET Νο1

Σαλάτες

Πράσινη σαλάτα με flakes κολοκύθας, λωτό flakes γραβιέρας και vinaigrette μπαχαρικών

Σαλάτα από πολύχρωμα τοματίνια, σταμνοτύρι, καραμέλα ελιάς, χαρούπι και λάδι ρίγανης

Ζεστά

Quiche lorraine με μπρόκολο

Λαχανοντολμάδες με κιμά και σως αυγολέμονο

Pasta

Κανελόνια με κιμά και σάλτσα τομάτας

ή

Ριζότο μεμανιτάρια porcini, λάδι τρούφας & flakes παρμεζάνας (απαιτείται παρουσία μάγειρα)

Κυρίως

Γαλοπούλα Γεωργικής σχολής γεμιστή με κιμά, κάστανα & κουκουνάρι Συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας, σάλτσα gratin & ψητού, λαχανάκια Βρυξελών, ψητή γλυκοπατάτα και πατατούλες baby με θυμάρι

Χοιρινό φιλέτο με δαμάσκηνα, κάστανα, σάλτσα με μέλι & πουρέ σελινόριζα

Επιδόρπιο

Πουτίγκα με cranberries, ξερά φρούτα και σως anglaise &

Saint Honore

Χειροποίητα choux γεμισμένα με κρέμα μασκαρπόνε πάνω σε καραμελωμένη σφολιάτα και κρέμα από βανίλια Μαδαγασκάρης



ΧMAS FAMILY BUFFET Νο2

Σαλάτες

Σαλάτα Noel με προσούτο, κουκουνάρι, ρόδι, πορτοκάλι, vinaigrette με μέλι και μπαλσάμικο

Πράσινα λαχανικά με κατσικίσιο τυρί παναρισμένο με ξηρούς καρπούς, flakes λαχανικών και dressing με παπαρουνόσπορο

Κρύα παρουσία σε plateau

Virginia Ham μπούτι με chutney μάνγκο και chutney μήλο

Ζεστά

Quiche με καπνιστό σολομό και σπαράγγια

Λαχανοντολμάδες με γαρίδες, φινόκιο, μυρωδικά και sabayon ginger με βασιλικό (απαιτείται παρουσία μάγειρα)

Pasta

Χειροποίητα ραβιόλι γεμισμένα με κολοκύθα και κρέμα παρμεζάνας

Κυρίως

Γαλοπούλα Γεωργικής σχολής γεμιστή με κιμά, κάστανα & κουκουνάρι Συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας, σάλτσα gravy & ψητού, λαχανάκια Βρυξελών, ψητή γλυκοπατάτα και πατατούλες baby με θυμάρι

Μοσχαράκι γάλακτος bourguignon με μανιτάρια, κάστανα και πουρέ γλυκοπατάτας με περγαμόντο

Επιδόρπιο

Baba au rum

&

Μους bitter σοκολάτα με gianduja, παντεσπάνι αμυγδάλου και τραγανή βάφλα



NEW YEAR'S EVE FAMILY BUFFET

Starter

Βελουτέ σούπα ψητής κολοκύθας,
crostini με κρέμα τυριού και αποξηραμένα φρούτα

Για το buffet

Σαλάτες

Σαλάτα από πολύχρωμα τοματίνια,
κόκκινα φρούτα του δάσους και ρόδι μαγειρεμένα σε μέλι
και θυμάρι, ψητό κατσικίσιο τυρί και φυστίκια Αιγίνης

Ζεστή σαλάτα με λαχανικά μαριναρισμένα σε hoisin sauce
(μανιτάρια portobello, σπαράγγια σωτέ, ψητή γλυκοπατάτα)
κρέμα γιαούρτι με ταχίνι, χαρουπόμελο, ginger και σουσάμι

Κρύα παρουσία σε plateau

Σολομός μαρινέ cured σε plateau με μαριναρισμένη
σελινόριζα, πίκλες ξινόμηλου και σελινόριζας,
χειροποίητη sour cream, λάδι άνηθου και shiso leaves

ή

Carpaccio από μοσχαράκι με πάστα τρούφας,
ρόκα και flakes παρμεζάνας

Ζεστά

Χειροποίητα ραβιόλι μαϊντανόριζας,
γαρίδες και αρωματισμένη bisque με lime

ή

Κριθαράκι από μελάνι σουπιάς με μανταρίνι, τσίλι,
μαριναρισμένες караβίδες και σουπιά σωτέ
(απαιτείται παρουσία μάγειρα)

Κυρίως

Φαγκρί σωτέ με γαρίδες, κολοκυθάκια, τοματίνια, bisque
αρωματισμένη με ούζο, μάραθο και αυγά καπνιστής ρέγκας

Κότσι από αρνάκι γάλακτος με μπαχαρικά
σιγοψημένο για 14 ώρες με fregola σε ζωμό τομάτας
με μαντζουράνα, μαραθόσπορο και παρμεζάνα

Επιδόρπιο

Βασιλόπιτα Κέικ με επικάλυψη λευκής σοκολάτας και νόμισμα

&

Mont blanc, Αφράτη μαρέγκα με κρέμα κάστανο και κρεμέ με bitter σοκολάτα

Μους σοκολάτα Guanaja και κρεμέ με λικέρ Baileys