

BOUTIQUE DESIGN HOTEL



LITOHORO
OLYMPUS RESORT

VILLAS & SPA

★ ★ ★ ★ +

Ο Γάμος μου

www.litohororesort.gr
info@litohororesort.gr

1.ΜΕΝΟΥ ΣΕ ΜΠΟΥΦΕΔΕΣ

Dinner - Cocktail Buffet no1

Ορεκτικά & σαλάτες

Station no1

Ποικιλία από φρεσκοψημένα αρτοσκευάσματα με κριτσίνια,
πικάντικες ελιές, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
Ποικιλία από παραδοσιακές χωριάτικες πίτες (σπανακόπιτα, τυρόπιτα)
Ανοιχτή μεσογειακή πίτα με φέτα, ντομάτα, πιπεριές
καπνιστό χοιρινό & λάδι βασιλικού

Station no2

Club sandwich με καπνιστή γαλοπούλα, ένταμ, λαχανικά & ταρτάρ
Τορτίγια με ψητά λαχανικά, κοτόπουλο, κρέμα μoustάρδας & κεφαλογραβιέρα
Πικάντικα λουκάνικα σε τραγανό φίλο σφολιάτας
Μίνι μπριός με μοτσαρέλα, ντομάτα & πέστο βασιλικού

Station no3

Τυροκαφερί με πιπεριά Φλωρίνης & μπουκόβο
Πατατοσαλάτα με μπέικον, αγγουράκι τουρσί, αρωματικά βότανα & σος μoustάρδας
Σαλάτα με φουσίλι, λαχανικά, σάλτσα κοκτέιλ & παρμεζάνα
Τρυφερά φύλλα λαχανικών με ξηρούς καρπούς, λιαστή ντομάτα & γραβιέρα
Μεσογειακή σαλάτα με κριθαροκούλουρο, ντομάτα, αγγουράκι, ελιές & νιφάδες
φέτας

Κυρίως & συνοδευτικά

Station no4

Φιλέτο μπουτί κοτόπουλο με πιπεριές, γραβιέρα & σάλτσα μoustάρδας
Παραδοσιακά μπιφτεκάκια με φρέσκια ρίγανη & λαδολέμονο
Χοιρινά μπριζολάκια με σάλτσα μανιταριών
Μελωμένες πατάτες με θυμάρι & βούτυρο
Πέννες με λαχανικά, πέστο βασιλικού & παρμεζάνα

Φρούτα & τυριά

Station no3

Φρέσκο φρούτα εποχής
Ποικιλία από ελληνικά τυριά με αποξηραμένα φρούτα & κρακερς
*Ατομική τούρτα γάμου

ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΠΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ:
ΚΡΑΣΙΑ, ΜΠΥΡΕΣ, ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΧΥΜΟΙ, ΝΕΡΑ

*Μέγιστος χρόνος διάρκειας 2 ώρες
*Ελάχιστος αριθμός ατόμων 100 μέγιστός αριθμός ατόμων 400
*Στις παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ

Dinner - Cocktail Buffet no2

Ορεκτικά&σαλάτες

Station no1

Ποικιλία από φρεσκοψημένα αρτοσκευάσματα με κριτσίνια
Ποικιλία από πικάντικες & μαρινάτες ελιές
Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
Ποικιλία από παραδοσιακές χωριάτικες πίτες (κοτόπιτα, σπανακόπιτα, τυρόπιτα)
Κιςλορέν με σπανάκι, κοτόπουλο, παρμεζάνα & αγουρέλαιο

Station no2

Αραβική πίτα με καπνιστό χοιρινό, λαχανικά, σοςbbq& παρμεζάνα
Hotdog με πικάντικη μουστάρδα & λαχανικά
Clubsandwich με μαρινάτο σολομό, κρέμα τυριού & λαχανικά
Μίνι μπριός με chicken nuggets, λαχανικά & γλυκόξινη σος

Station no3

Κοπανιστή Μυκόνου με ελιές καλαμών
Καπνιστή μελιτσανοσαλάτα με φέτα & κράκερ
Σαλάτα του καίσαρα με τραγανό μπέικον & σος παρμεζάνας
Κριτική σαλάτα με κριθαροκούλουρο, ντομάτα, κάπαρη, ελιές & μυζήθρα
Πατατοσαλάτα με μπέικον, αγγουράκι τουρσί, αρωματικά βότανα&σος μουστάρδας
Σαλάτα με πέννες ,καπνιστό χοιρινό, λαχανικά, σος μαγιονέζας & παρμεζάνα

Κυρίως & συνοδευτικά

Station no3

Χοιρινά τραγανά μπριζολάκια με σάλτσα BBQ& θυμάρι
Μπιφτεκάκια κοτόπουλο με πιπεριά Φλωρίνης, λαδολέμονο & φρέσκια ρίγανη
Ποικιλία από ελληνικά & διεθνή λουκάνικα με πίτες
Ψητές πατατούλες με παρμεζάνα, ντομάτα & βασιλικό
Μακαρόνια ογκρατέν με μπέικον, κασέρι, πιπεριές & σάλτσα φέτας

Φρούτα, επιδόρπια & τυριά

Station no4

Φρέσκο φρούτα εποχής
Ποικιλία από ελληνικά τυριά με αποξηραμένα φρούτα & κρακερς
Μπαβαρουάζ γιαουρτιού με μαρμελάδα φράουλας
Ποικιλία από παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού
*Ατομική τούρτα γάμου

ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΠΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ:
ΚΡΑΣΙΑ, ΜΠΥΡΕΣ, ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΧΥΜΟΙ, ΝΕΡΑ

*Μέγιστος χρόνος διάρκειας 2 ώρες

*Ελάχιστος αριθμός ατόμων 100 μέγιστος αριθμός ατόμων 400

*Στις παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ

Dinner - Cocktail Buffet no3

Ορεκτικά&σαλάτες

Station no1

Ποικιλία από φρεσκοψημένα αρτοσκευάσματα με κριτσίνια
Ποικιλία από πικάντικες& μαρινάτες ελιές
Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο& πικάντικες πιπεριές
Ποικιλία από παραδοσιακές χωριάτικες πίτες (κοτόπιτα, κιμαδόπιτα, τυρόπιτα)
Ανοιχτή πίτα με καλοκαιρινά λαχανικά, πεκορίνο& καπνιστό χοιρινό

Station no2

Τσιαπάτα με κοτόπουλο, καρδιές μαρουλιού, καλαμπόκι &σος παρμεζάνας
Τορτίγια με μαρινάτο σολομό, γουακαμόλε, ρόκα & μοσχολέμονο
Χωριάτικη μπαγκέτα με μεσογειακό λουκάνικου μαύρου χοίρου &coleslaw
Μίνι Bergerμε κασέρι, λαχανικά &ταρτάρ
Ποικιλία από ξηρούς καρπούς

Station no3

Δροσερό γιαούρτι με αγγουράκι δυόσμο & εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
Κηπουρού με σουσάμι &μπούκοβο
Δροσερές πατατούλες με φρέσκα αρωματικά βότανα
Λεμόνι & καπνιστό χοιρινό
Σαλάτα με πέννες ολικής άλεσης, λαχανικά,
πέστο βασιλικού & παρμεζάνα
Τρυφερά φύλλα λαχανικών με προσούτο Ευρυτανίας ντοματίνια& καραμελωμένα
σύκα
Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με φέτα &κρίταμο

Κυρίως & συνοδευτικά

Station no4

Live cooking

Καραμελωμένο μπουτί από μοσχαράκι με αρωματικά βότανα Ολύμπου
σάλτσα δεντρολίβανο & συνοδευτικά είδη

Station no5

Κοτόπουλο κατσιατόρε με λαχανικά, θυμάρι & σάλτσα κρασιού
Χοιρινά φιλετάκια με πιπεριές, σουσάμι & γλυκόζη σος
Λαζάνι με μπολονές, παρμεζάνα & κρέμα ντομάτας
Πατάτες countryμε σοςcheddar
Φρούτα, επιδόρπια & τυριά

Station no6

Φρέσκο φρούτα εποχής
Ποικιλία από ελληνικά τυριά με αποξηραμένα φρούτα &κρακερς
Μιλφέιγ με κρέμα βανίλιας & φράουλες
Πανακότα σοκολάτας με ρούμι & φρούτα του δάσους
Ποικιλία από παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού

*Ατομική τούρτα γάμου

ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΠΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ : ΚΡΑΣΙΑ, ΜΠΥΡΕΣ, ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΧΥΜΟΙ, ΝΕΡΑ

*Μέγιστος χρόνος διάρκειας 2 ώρες

*Ελάχιστος αριθμός ατόμων 100 μέγιστός αριθμός ατόμων 400

*Στις παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ

2. ΜΕΝΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΑ

Menu 1

Φρεσκοψημένα αρτοσκευάσματα με πάστα ελιάς & θυμάρι

Τρυφερά φύλλα λαχανικών με κατίκι Δομοκού, καρύδια, ντοματίνια, πράσινο μήλο & ντρέσινγκ από παλαιωμένο βαλσάμικο

Κοτόπουλο πικάτα με παρμεζάνα, αρωματικά βότανα, τάρτα πατάτας & σάλτσα Λουΐζας

Μπάρα γιαουρτιού με μαστίχα Χίου, παστέλι σουσαμιού & σος από φρούτα του δάσους

Menu2

Φρεσκοψημένα αρτοσκευάσματα με λάδι πορτοκαλιού & κροτσίνια

Σπανάκι & ρόκα με ψητά μανιτάρια, μανούρι
μαριναρισμένες σταφίδες & γλυκόξινο ντρέσινγκ

Σιγοψημένο μοσχαράκι νούα με σάλτσα πόρτο, λαχανικά βουτύρου & κρέμα καρότου

Μούς σοκολάτας με πικραμύγδαλο, σάλτα καραμέλας & κροκάν φουντουκιού

ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΕ Η ΓΑΜΗΛΙΑ ΤΟΥΡΤΑ
ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΠΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ : ΚΡΑΣΙΑ, ΜΠΥΡΕΣ, ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΧΥΜΟΙ, ΝΕΡΑ

Ελάχιστος αριθμός ατόμων 100 μέγιστός αριθμός ατόμων 300
Στις προτεινόμενες τιμές δεν συμπεριλαμβάνετε το Φ.Π.Α

Gala Menu 1

Φρεσκοψημένα αρτοσκευάσματα με μαρινάτες ελιές & κροτσίνια

Μαρινάτος σολομός με γλυκάνισο, baby ρόκα, αγγουράκι
χαβιάρι & μαγιονέζα γουασάμπι

Ριζότο με άγρια μανιτάρια Ολύμπου & παλαιωμένη παρμεζάνα

Χοιρινό φιλέτο με προσούτο Ευρυτανίας, μανιτάρια ραγού & σάλτσα φασκόμηλο

Μούσμασκαρπόνε σε τραγανό φύλλο κανταΐφι, σάλτσα από φράουλες με prosecco &
δυόσμο

Φρέσκος καφές φίλτρου

Γλυκές μινιατούρες

Gala Menu2

Φρεσκοψημένα αρτοσκευάσματα με διραπτό λιαστή ντομάτα & κροτσίνια

Άνθη λαχανικών με ψητή γαρίδα, σουσάμι, αβοκάντο & ντρέσινγκ από ξύδι cherry

Χειροποίητο ραβιόλη με καπνιστό χοιρινό, κρέμα τυριού & σάλτσα αλφρέντο

Φιλέτο μοσχαρίσιο με κρούστα από αρωματικά βότανα, μοσχολέμονο
κρέμα καπνιστής μελιτζάνας & σάλτσα από κρένο

Μπράουνις φουντούκια, τραγανό μπισκότο βανίλιας & σάλτσα jackDaniels

Φρέσκος καφές φίλτρου

Γλυκές μινιατούρες

ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΕ Η ΓΑΜΗΛΙΑ ΤΟΥΡΤΑ
ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΠΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ : ΚΡΑΣΙΑ, ΜΠΥΡΕΣ, ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΧΥΜΟΙ, ΝΕΡΑ

Ελάχιστος αριθμός ατόμων 20 μέγιστός αριθμός ατόμων 100
Στις προτεινόμενες τιμές δεν συμπεριλαμβάνετε το Φ.Π.Α

Executive Gala Menu 1

Δροσερήσούπα χωριάτης σαλάταςμεγαρίδες, αφρόουζου&ελιές καλαμών

Καπνιστός σολομός με ξινή κρέμα αγριορέπανου
χαβιάρι και λαδολέμονο βασιλικού

Ριζότο τσιπούρας με κρόκο Κοζάνης &μαραθόρυζα

Δροσιστικό σορμπέ από μάνγκο με δυόσμο

Φιλέτο από μοσχάρι γάλακτος με κρέμα αρακά
καραμελωμένα καρότα & σάλτσα από κρασί μαρσάλα

Μπάρα λευκής σοκολάτας με κουλί από βατόμουρα & ζελέ από amaretto

Ποικιλία Ελληνικών και διεθνών τυριών

Φρέσκος καφές φίλτρου ή ποικιλίες τσαγιού

Μινιατούρες σοκολάτας & γλυκίσματα

ExecutiveGalaMenu 2

Κοκτέιλ αστακού με κρέμα από αβοκάντο, κόλιανδρο και πέρλες από μαύρο χαβιάρι

Τρυφερά φύλλα λαχανικών με κροκέτες από χαλούμι
και δροσερό ντρέισινγκ από ψητές πιπεριές Φλωρίνης με ασύρτικο ξύδι

Φιλέτο τσιπούρας με τάρτα από αλμυρό χαλβά & σάλτσα σαμπάνιας

Δροσιστικό σορμπέ λεμονιού με βότκα Belvedere

Μοσχάρισιο φιλέτο με σάλτσα απόμανιτάρια του δάσους & τρούφα Ολύμπου

Μινεστρόνε από φράουλες με δυόσμο &μουςγιαουριού

Σφαίρα σοκολάτας με μους από φρούτα του πάθους & σάλτσα καραμέλας

Ποικιλία Ελληνικών & Διεθνών τυριών με γλυκό του κουταλιού

Φρέσκος καφές φίλτρου ή ποικιλίες τσαγιού

Μινιατούρες σοκολάτας & γλυκίσματα

ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΕ Η ΓΑΜΗΛΙΑ ΤΟΥΡΤΑ
ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΠΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ : ΚΡΑΣΙΑ, ΜΠΥΡΕΣ, ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΧΥΜΟΙ, ΝΕΡΑ

Ελάχιστος αριθμός ατόμων 20 μέγιστός αριθμός ατόμων 60
Στις προτεινόμενες τιμές δεν συμπεριλαμβάνετε το Φ.Π.Α

3. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΜΕΝΟΥ ΣΕ ΜΠΟΥΦΕΔΕΣ

Lunch - Cocktail Buffet no1

Station no1

Ντοματίνια με μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού
Τορτίγια ρολό με κοτόπουλο και πικάντικη κρέμα από αβοκάντο
Ταρτελέτα σολομού με κρέμα τυριού και άνηθο
Κροτσίνι με μορταδέλα ελιάς & κρέμα από καπνιστεί πιπεριά
Πικάντικα τηγανιτά ζυμαρικά
Ποικιλία από ελιές μαρινάτες

Station no2

Κεφτεδάκια ψημένα στη σχάρα με λαδολέμονο και φρέσκια ρίγανη
Μίνι σουβλάκια κοτόπουλο με πικάντικη σος μουστάρδας Dijon
Κροκέτες ρυζιού με κασέρι
Παραδοσιακή σπανακόπιτα
Λουκανοπιτάκια σε τραγανή σφολιάτα

Station no3

Ταρτάκια φρούτων με κρέμα βανίλιας
Παραδοσιακή καρυδόπιτα
Τρουφάκια σοκολάτας με ινδοκάρυδο
Ατομική τούρτα γάμου

ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΠΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ: ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΧΥΜΟΙ, ΝΕΡΑ
ΜΕ ΧΡΕΩΣΗ ΕΙΝΑΙ: ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ, ΜΠΥΡΕΣ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

*Μέγιστος χρόνος διάρκειας 2 ώρες

*Ελάχιστος αριθμός ατόμων 100 μέγιστός αριθμός ατόμων 400

*Στις παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ

Lunch - Cocktail buffet no2

Station no1

Τορτίγια γεμιστή με κοτόπουλο, γκούντα, μαρούλι και κρέμα μουστάρδας
Μαρινάτος σολομός με κρέμα τυριού και λάιμ
Ποικιλία από Ελληνικά και διεθνή τυριά με συνοδευτικά
Κριτσίνια, κράκερ και αποξηραμένα φρούτα
Μπρουσκετάκια με ντομάτα και βασιλικό
Πικάντικα τηγανιτά ζυμαρικά
Ποικιλία από ελιές μαρινάτες

Station no2

Τηγανιτό καλαμάρι με σος ταρτάρ
Κολοκυθοκεφτέδες με δροσερό ντιπ γιαουρτιού και λεμόνι
Παραδοσιακά λουκάνικα ψημένα στη σχάρα με συνοδευτικά
Ανοιχτή πίτα με σπανάκι και μανιτάρια
Ψητά μπουτάκια κοτόπουλου με σος Barbeque

Station no3

Πιατέλα με φρέσκα φρούτα εποχής
Μους λευκής σοκολάτας με amaretto
Σαραγλί με ξηρούς καρπούς και κανέλα
Παραδοσιακό ταραμισού
Ατομική τούρτα γάμου

ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΠΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ: ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΧΥΜΟΙ, ΝΕΡΑ
ΜΕ ΧΡΕΩΣΗ ΕΙΝΑΙ: ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ, ΜΠΥΡΕΣ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

*Μέγιστος χρόνος διάρκειας 2 ώρες

*Ελάχιστος αριθμός ατόμων 100 μέγιστος αριθμός ατόμων 400

*Στις παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ

Lunch - Cocktail buffet no3

Station no1

Μαύρη μπαγκέτα με γαλοπούλα και μανούρι
Ταρτελέτες με ψητή μελιτζάνα και ανθότυρο
Μίνι μπριός με φιλέτο κοτόπουλο, λαχανικά & σος παρμεζάνας
Μπρουσκέτα με ντομάτα, μανούρι & βασιλικό
Ινβολτίνι καπνιστού σολομού με χαβιάρι και κρέμα τυριού
Ποικιλία από Ελληνικά και διεθνή τυριά με συνοδευτικά
Κριτσίνια, κράκερ και αποξηραμένα φρούτα
Τυρόμπαλες με πιπεριά Φλωρίνης και πάστα ελιάς
Πικάντικα τηγανιτά ζυμαρικά
Ποικιλία από ελιές μαρινάτες

Station no2

Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα λιαστής ντομάτας και κρέμα
Παραδοσιακά Σπανακοτυροπιτάκια
Κεφτεδάκια ψημένα στη σχάρα με λαδολέμονο και φρέσκια ρίγανη
Μενταγιόν από χοιρινό φιλέτο με φασκόμηλο και μπέικον
Παραδοσιακά λουκάνικα ψημένα στη σχάρα με συνοδευτικά
Γαρίδες τεμπούρα με γλυκόξινη σος

Station no3

Φρέσκα φρούτα εποχής
Παστάκια σοκολάτας με φουντούκια
Ποικιλία από Ελληνικά σιροπιαστά
Παραδοσιακό Πανακότα με couli φράουλας
Ατομική τούρτα γάμου

ΑΠΕΡΙΟΡΙΣΤΑ ΠΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ: ΚΡΑΣΙΑ, ΜΠΥΡΕΣ, ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΧΥΜΟΙ, ΝΕΡΑ

*Μέγιστος χρόνος διάρκειας 2 ώρες

*Ελάχιστος αριθμός ατόμων 100 μέγιστος αριθμός ατόμων 400

*Στις παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ

BOUTIQUE DESIGN HOTEL



LITOHORO
OLYMPUS RESORT

VILLAS & SPA
★★★★

Litohoro Olympus Resort

Πλάκα Λιτοχώρου | 60200 Πιερία

τ 23520 22200 | φ 23520 22207 | κ 6978894741

Villas and Spa

www.litohororesort.gr | info@litohororesort.gr

Ο ΓΑΜΟΣ ΜΟΥ

BOUTIQUE DESIGN HOTEL



LITOHORO
OLYMPUS RESORT

VILLAS & SPA
★★★★★

ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ ΓΑΜΩΝ

BACHELOR PARTY

ΔΕΞΕΙΩΣΕΙΣ

ΒΑΠΤΙΣΕΙΣ | ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΑΡΤΙ

Πλάκα Λιτοχώρου | 60200 Πιερία

τ 23520 22200 | κ 6978894741

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΝΕΟΝΥΜΦΟΥΣ ΔΩΡΟ ΔΙΑΜΟΝΗ ΣΕ

VIP PRIVATE VILLA

