



ΜΕΝΤΗΣ

Μουσικές Αιθουσες Εκδηλώσεων



Κτήμα Φυλλιδος Γή

Σερβριστά μενού

Εθνικής Αντιστάσεως 50, 15351 Παλλήνη – Αττική

www.mentis.com.gr – info@mentis.com.gr

210 6032060 – 210 6667836 – 210 6667389 - 693 6005512

Οι Μουσικές Αίθουσες Εκδηλώσεων 'Μεντής'

είναι μία επιχείρηση στο χώρο της εστίασης και της διασκέδασης που κλείνει φέτος 19 χρόνια ζωής.

Η αγάπη μας και ο σεβασμός σε αυτό που κάνουμε είναι ευδιάκριτη και καθορίζονται από τις συνεχείς προσπάθειές μας για την καλύτερη εμφάνιση του χώρου, την καλύτερη απόδοση των καλλιτεχνών μας, αλλά και την όσο το δυνατόν ποιοτικότερη κουζίνα μας, που μαζί με την άμεση και άφρονη εξυπηρέτηση των πελατών μας (σέρβις), μας κάνουν να νιώθουμε περήφανοι.

*«Κάθε δεξίωση για μας είναι μια πρόκληση
να δώσουμε τον καλύτερο μας εαυτό
ώστε να σας μείνει αξέχαστη..»*

- Για την υποδοχή των καλεσμένων σας θα προσφέρουμε**
- Καναπεδάκια σε διάφορες γεύσεις, ταρτάκια, spring rolls.
 - Sangria, Kir royal, Fruit Punch.

Στο τραπέζι για τους καλεσμένους σας
• Ποικιλία από ψωμάκια .

- 1^ο πιάτο Hors d' Oeuve ατομικό για τον καλεσμένο σας**
- Κρέπα αλαυτικών με κρέμα τυριών.
 - Σπανακοτυρόπιτα με χειροποίητο φύλλο.
 - Λουκάνικο με πράσο Τρικάλων.
 - Μιλφειγ μελιτζάνας.

Σε κάθε τραπέζι

- Ποικιλία τυριών φρέα Δωδώνης, edam, ροκφόρ, γραβιέρα Ηπείρου
 - Αλοιφές τζατζίκι – τυροκαυτερή.

2 Σαλάτες ανά τραπέζι

- Σαλάτα Φυλλίδος γη μαρούλι, Λόλα πράσινη – κόκκινη, ντοματίνια, ρόκα, φρέικς παρμεζάνας, αμύγδαλο φιλέ με dressing εσπεριδοειδών πορτοκάλι λεμόνι.
- Ελληνική σαλάτα ντομάτα, αγγούρι, κρεμμυδάκι, πολύχρωμες πιπεριές, κάπαρη, κριθαροκουλούρα.

Κυρίως πιάτο ατομικό για τον καλεσμένο σας

- Τριλογία κρεατικών χοιρινό, μπιφτέκι μόσχου, κοτόπουλο φιλετάκι με σάλτσα μουστάρδας συνοδεύεται με πατάτες φούρνου με μουστάρδα ντιζόν και πολυνησιακό ρύζι με πολύχρωμες πιπεριές.

Σε κάθε τραπέζι

- Φρεσκοτηγανισμένες πατάτες dollars.
 - Τουρουνοπούλα στην γάστρα.

Γαμήλια τούρτα

- Γαμήλια τούρτα σε γεύση και σχέδιο της επιλογής σας.
- Ατομικό κομμάτι πάστας σε γεύση της επιλογής σας.

Sweet stand

- Παγωτό σε 4 γεύσεις.

Κάβα σε απεριόριστη κατανάλωση

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

Τιμή ανά άτομο 24€

Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%
Ελάχιστη συμμετοχή 100 ατόμων.

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

- *Αρνάκι σούβλας.*
- *Γύρος χοιρινός με πίτες, τζατζίκι, κρεμμύδι και ντομάτα.*
 - *Γουρουνοπούλα 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.*
 - *Mini burgers.*
 - *Μαστίχα, ρακόμελο, limoncello, τσίπουρο, ρακί.*
 - *Σαμπάνιες τραπεζιού (Asti Martini, Cair, Moet)*
 - *Open bar με ποτά ή σφηνάκια.*
 - *Καρότσι παγωτού.*
 - *Mini κανταϊφάκια, σαραγλί, μπακλαβαδάκια.*
 - *ποικιλία γλυκών σε σφηνάκια.*
 - *Καφές φίλτρου, τσάι.*
 - *Sweet stand buffet, Ποικιλία δροσερών φρούτων, Λουκουμάδες με μέλι καρύδια και κανέλα, Σιντριβάνι σοκολάτας με μπισκότα.*

Υπηρεσίες

- Πλήρης πολυτελής εξοπλισμός.
- Κάρτες για τα προσκλητήρια των καλεσμένων σας με χάρτη πρόσβασης.
- Κάλυψη του χώρου για να διαμορφώσετε την διαρρύθμιση των τραπέζιων.
 - Έντυπη παρουσίαση του επιλεγμένου από εσάς μενού σε κάθε τραπέζι, για την πληροφόρηση των καλεσμένων σας.
- Στολισμός του μπουφέ, των τραπέζιων των καλεσμένων, του τυφικού τραπέζιου και του τραπέζιού των ευχών.
- Το εξειδικευμένο προσωπικό (σεφ, μάγειροι, βοηθοί κουζίνας, μετρ, σερβιτόροι, βοηθοί σερβιτόρων, καθαρίστριες, παρκαδόροι, υποδοχή).
 - Όλες οι αίθουσες κλιματίζονται 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.