

Wedding Collection

Η τέχνη της φιλοξενίας, η δύναμη της γεύσης.

Ο γάμος σας δεν είναι απλώς ένα μενού..

Είναι μια ακολουθία ξεχωριστών στιγμών.

Από το πρώτο ποτό υποδοχής μέχρι την τελευταία γεύση της βραδιάς, σχεδιάζουμε κάθε γαστρονομική στιγμή με γνώμονα τη συνολική εμπειρία του γάμου σας.

01 ΥΠΟΔΟΧΗ

02 ΔΕΙΠΝΟ

03 LIVE ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

04 ΓΛΥΚΟ

05 ΠΑΡΤΥ

06 LATE NIGHT

Wedding Collection

Essential

Ένα πλήρες,σύγχρονο και γενναιόδωρο wedding menu.

Signature

Η πρόταση που ξεχωρίζει για τη σχέση εμπειρίας και τιμής.

Premium

Εκλεκτότερες πρώτες ύλεςκαι περισσότερες live στιγμές.

Grand

Θαλασσινά,chef interaction και premium carving.



Τέσσερις προτάσεις.
Μία εμπειρία σχεδιασμένη γύρω από εσάς.

Essential

ΠΟΤΆ ΥΠΟΔΟΧΉΣ

Asti Signature με grapefruit
Thai Passion με passion fruit & κόκκινα φρούτα
Νερό αρωματισμένο με αγγούρι & lime

ΑΠΌ ΤΗΝ ΚΟΥΖΊΝΑ

Baby πατάτες με λεμονοθύμαρο
Ρολάκια μελιτζάνας με φέτα & πιπεριά Φλωρίνης
Παραδοσιακή τυρόπιτα
Φρέσκα Tortellini με ricotta & σπανάκι

ΚΑΝΑΠΈ ΥΠΟΔΟΧΉΣ

Caprese σε bamboo stick
Mini tartlet με mousse φέτας & μαρμελάδα τομάτας

ΑΠΌ ΤΗ ΣΧΆΡΑ

Φιλετάκια κοτόπουλου με sauce μουστάρδας
Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια με μυρωδικά
Χοιρινά μπριζολάκια με BBQ glaze

PLATEAU DE FORMAZ

Φέτα Αμφιλοχίας · Γραβιέρα Νάξου ·
Μανούρι, με κριτσίνια & αποξηραμένα φρούτα

Η ΣΤΙΓΜΗ ΤΟΥ CARVING

Χοιρινό μπούτι αργού ψησίματος με κρούστα μαύρης μπύρας & απαλή sauce μουστάρδας

ΟΙ ΣΑΛΆΤΕΣ

Prosciutto με ρόκα &παρμεζάνα
Μεσογειακή Caprese
Πράσινη σαλάτα κήπου με φρέσκα λαχανικά εποχής
Ελληνική χωριάτικη με φέτα

ΤΟ ΓΛΥΚΌ ΦΙΝΆΛΕ

Γαμήλια τούρτα σε γεύση επιλογής
Φρέσκα φρούτα εποχής
Λουκουμάδες live με μέλι & καρύδια

Signature
our suggestion

ΠΟΤΆ ΥΠΟΔΟΧΉΣ

Aegean Meets Ionia Spritz
Nevada Cocktail
Σπιτική λεμονάδα με μέντα & lime

ΚΑΝΑΠΈ ΥΠΟΔΟΧΉΣ

Καπνιστός σολομός σε Hovis με horseradish
Φωλιά αγγουριού με καβουροσαλάτα
Μανούρι σε κρούστα με μέλι & μαύρο σουσάμι

ΟΙ ΣΑΛΆΤΕΣ

Ρόκα Camembert και avocado
Μεσογειακή πολίτικη σαλάτα
Ελληνική χωριάτικη με φέτα
Παντζαροσαλάτα με πράσινο μήλο

ΚΥΡΊΩΣ ΓΕΎΣΕΙΣ

Χοιρινό ψαρονέφρι με sauce bordelaise
Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια
Μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλο σχάρας

PLATEAU DE FORMAZ

Μετσοβόνε · Γραβιέρα Νάξου ·
Φέτα Αμφιλοχίας · Blue cheese

ΑΠΌ ΤΗΝ ΚΟΥΖΊΝΑ

Baby πατάτες με shallots & chives
Ρολάκια μελιτζάνας με mousse φέτας και σάλτσα ντομάτας
Σπανακόπιτα με χωριάτικο φύλλο
Κρέπες με χοιρινή ωμοπλάτη & κίτρινα τυριά

LIVE PASTA MOMENT

Φρέσκα Ravioli με ανθότυρο,
φρέσκα μυρωδικά & παρμεζάνα

LIVE RISOTTO MOMENT

Risotto μανιταριών με παρμεζάνα και πάστα τρούφας

SIGNATURE CARVING

Γουρουνόπουλο αργού ψησίματος με sauce μήλου-μουστάρδας

ΤΟ ΓΛΥΚΌ ΦΙΝΆΛΕ

Γαμήλια τούρτα σε γέυση της επιλογή σας
Buffet σιροπιαστών γλυκών
Σαραγλάκια & Φωλίτσες με κρέμα
Τάρτα cheesecake με μαύρο κεράσι

Premium

ΠΟΤΆ ΥΠΟΔΟΧΉΣ

Prosecco με raspberry & limoncello
Gin Fizz με elderflower
Premium λεμονάδα με citrus & μυρωδικά

ΚΑΝΑΠΈ ΥΠΟΔΟΧΉΣ

Blinis με καπνιστό σολομό
Prosciutto di Parma με αχλάδι
Γαρίδα panko με lime& sweet chili

ΟΙ ΣΑΛΆΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα με καπνιστό σολομό αχλάδι & Gorgonzola
Μεσογειακή Burrata με pesto
Παραδοσιακή χωριάτικη
Classic Ceasars

PLATEAU DE FORMAZ

Παλαιωμένη Γραβιέρα · Μετσοβόνε
Camembert · Gorgonzola

ΖΕΣΤΈΣ ΓΕΎΣΕΙΣ

Baby potatoes gratin
Πίτα με λαχανάκια Βρυξελλών & καβουρμά
Μανιτάρια γεμιστά με κρέμα τυριών
Καρέ μελιτζάνας με κρέμα καπνιστού Μετσοβόνε

LIVE PASTA MOMENT

Paccheri με καπνιστό Μετσοβόνε,
confit τομάτας & βασιλικό

LIVE RISOTTO MOMENT

Risotto porcini με παρμεζάνα & λευκή τρούφα

ΚΥΡΊΩΣ ΓΕΎΣΕΙΣ

Μοσχαρίσια μάγουλα με πουρέ σελινόριζας
Χοιρινό ψαρονέφρι με prosciutto & jus φασκόμηλου
Supreme κοτόπουλου με κρέμα παρμεζάνας

CARVING

Μοσχαρίσιο brisket 12 ωρών με red wine jus,
Dijon &shallots

ΓΛΥΚΌ ΦΙΝΆΛΕ

Γαμήλια τούρτα
Buffet γλυκών: σε οικογενειακό μέγεθος lemon tart,
profiterole bitter,chocolate,panna cotta&pavlova



Grand

ΠΟΤΆ ΥΠΟΔΟΧΉΣ

French 75
Gin & Basil Cocktail
Passion Fruit Spritz

ΚΑΝΑΠΈ ΥΠΟΔΟΧΉΣ

Γαρίδα ceviche με mango & lime
Duck tartlet με hoisin Jamón Ibérico & Manchego

Tuna tataki με ponzu

ΟΙ ΣΑΛΆΤΕΣ

Σαλάτα με σπανάκι, λιαστή τομάτα, γαρίδες, κουκουνάρι, παρμεζάνα & balsamico
Σαλάτα με ρόκα, kebere, αβοκάντο με βινεγκρέτ φρέσκιας μέντας
Σαλάτα πανδαισία (με φινόκιο, αμύγδαλο καβουρδισμένο, καρδιές λαχανικών & βινεγκρέτ τομάτας)
Σαλάτα της τομάτας με ανθότυρο, πάστα ελιάς & κριθαροκουλούρα

GRAND PLATEAU ΤΥΡΙΏΝ

Ποικιλία Ελληνικών και Ευρωπαϊκών τυριών
(Μετσοβόνε, bluecheese, μπρι, SanMichel, Πυρηναίων, καπνιστό με ζαμπόν)
Συνοδεία από κριτσίνια και ξερά σύκα.

ΖΕΣΤΆ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΆ

Μανιτάρια πλευρώτους σχάρας κρασάτα με λεμονοθύμαρο

Λαχανικά ογκρατέν με sauce γιαουρτιού
Baby potatoes με μπέικον & καραμελωμένα σύκα

Τάρτα με σπαράγγια & μπέικον

LIVE RISSOTO STAND

Παρασκευάζεται παρουσία των καλεσμένων σας
Μαύρο ριζότο με τρούφα & χτένια

LIVE PASTA STAND

(Παρασκευάζεται παρουσία των καλεσμένων σας)
Ravioli με σπαράγγια & λάδι τρούφας
Φρέσκες ταλιατέλες με γαρίδες & πέστο κόλιανδρου

ΚΥΡΙΩΣ ΕΙΔΗ

Φιλετάκια ψαρονέφρι σχάρας με lime, φινόκιο & μουστάρδα μελιού
Φιλετάκια κοτόπουλο σχάρας με σπαράγγια, λιαστές ντομάτες & κάπαρη
Αρωίσιο καρέ σε κρούστα βοτάνων

CARVING

(Κόβεται παρουσία καλεσμένων)
Ribeye ολόκληρο με pepper sauce

DESSERT BUFFET

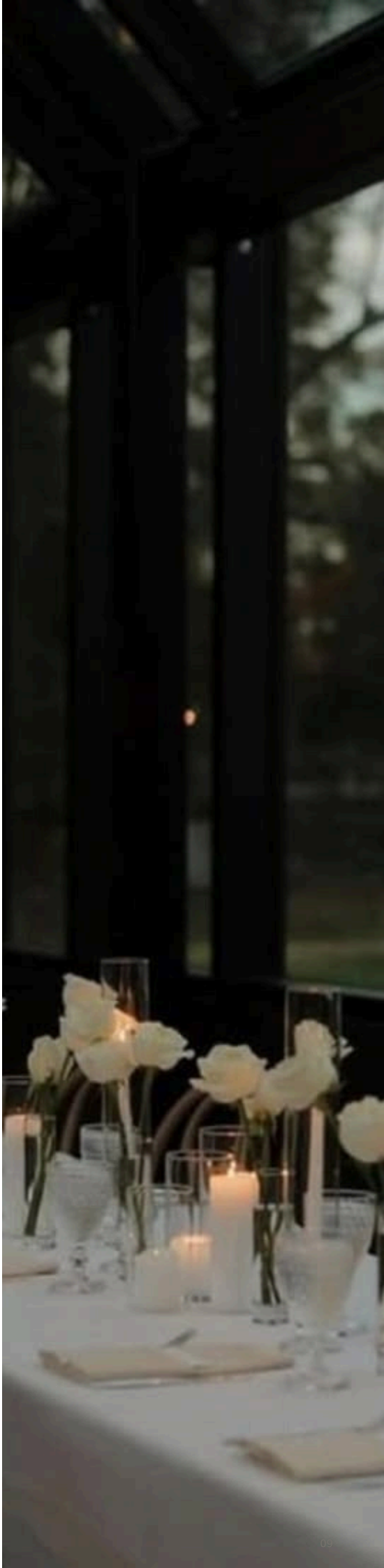
Τετραώροφη τούρτα επιλογή σας σε κλασικό σχέδιο
Ατομικό παστάκι σε γεύση της επιλογής σας
Φρέσκα φρούτα εποχής
Λουκουμάδες με μέλι & καρύδια
Μπουφέ γλυκών σε πιατέλες
(τιραμισού, black forest, profiterole, πανακότα, καραμέλα, τσιζ κέικ, λεμονόπιτα)
Σιροπιαστές μπουκιές τύπου Βυρηττού



Bespoke Wedding Experience

- Champagne & signature cocktails υποδοχής
- Luxury canapés υποδοχής
- Raw & seafood εμπειρία
- Lobster pasta
- Live pasta με Parmigiano & τρούφα
- Premium ribeye carving
- Curated Cheese Selection
- Grand patisserie

Κάθε Bespoke Wedding δημιουργείται μετά από προσωπική συνάντηση. Το μενού, η παρουσίαση και οι γαστρονομικές εμπειρίες διαμορφώνονται γύρω από το ζευγάρι, τον χώρο και το ύφος της δεξίωσης.



Εμπειρίες Υποδοχής & Late Night

ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ

LIVE GRAVLAX SALMON

Gravlax με παντζάρι, citrus, άνηθο & pink pepper. Κόβεται live με crème fraîche, honey-Dijon, κάπαρη & sourdough.

MEDITERRANEAN CEVICHE

Λαβράκι, γαρίδα και εποχιακά θαλασσινά με citrus, avocado, chili, μυρωδικά & premium condiments.

OYSTER & SEAFOOD BAR

Στρείδια, γαρίδες, καπνιστός και μαριναρισμένος σολομός, seafood tartare, ponzu & shallot vinaigrette.

LIVE JAMÓN IBÉRICO CARVING

Ολόκληρο Jamón Ibérico σε ειδικό stand, κομμένο live με pan con tomate & premium συνοδευτικά.

LATE NIGHT & DESSERT EXPERIENCES

GREEK GYROS

Χοιρινός ή κοτόπουλο γύρος · πίτα · τζατζίκι · τομάτα · κρεμμύδι. Προσθήκη πατάτας

MIDNIGHT STREET FOOD

Smashed burger · brioche hot dog · bao bun με pulled pork · vegetarian falafel.

LATE NIGHT PASTA

Ravioli ricotta & truffle cream · gnocchi με pancetta · tagliatelle μανιταριών.

LIVE PIZZA STATION

Margherita · Prosciutto & ρόκα · Μανιτάρια & τρούφα.

DESSERT GARDEN

Crémeux · pistachio éclair · pavlova · tiramisu · cheesecake · lemon tart.

ARTISAN GELATO

4 γεύσεις με χωνάκια, κυπελλάκια και συνοδευτικά. Έως 200 άτομα.

What's included.

Όλα όσα χρειάζονται για μία ολοκληρωμένη εμπειρία φιλοξενίας.

Πλήρης εξοπλισμός εστίασης
Πολυτελή λινά και πορσελάνινα σερβίτσια.

Παρουσίαση buffet
Διακοσμητικές παρεμβάσεις για την αισθητική των buffet.

Βασική κάβα ελεύθερης κατανάλωσης
Αναψυκτικά, μπύρα Alfa, λευκός Ροδίτης, κόκκινο Αγιωργίτικο - Πρόρωγος Λαφαζάνη και εμφιαλωμένο νερό.

EXTRA ΧΡΕΩΣΕΙΣ: Full Open Bar Λίστα κρασιών με επιλογές επώνυμων ετικετών

Sunny Day Catering
T: 211 198 4422
sales@catering-sd.gr

Δείτε φωτογραφίες από εκδηλώσεις μας
https://photos.app.goo.gl/3GyXbefYqA9MM9xx5

Η δική σας στιγμή.
Η δική μας φροντίδα.
Μια εμπειρία που μένει.

SUNNY DAY CATERING
WEDDING COLLECTION 2026-2027

