

İFTAR BÜFE MENÜSÜ

İftariyelikler

Hurma, kuru kayısı, kuru dut, kuru üzüm, kuru incir,
Boza, salep, meyve suyu, ayran, reçel, pekmez, helva, bal, tereyağ
Füme dil, sucuk, pastırma



Zeytinyağlı Çeşitleri

Dolmalar, domates, lahana, yaprak sarma, biber dolması,
Taze fasulye, ispanak, pırasa, bamya, kabak ve patlıcan kızartma



Salatalar

Akdeniz yeşillikleri, marul, roka, domates, salatalık, havuç, turşu,
Haydari, ezme, fava, kısır, cacık, humus, Çerkez tavuğu, patlıcan salatası,
Lahana salatası, patates salatası, çoban salatası, limon ve sirke sos ile



Çorba

Ezogelin çorbası, tarhana çorbası



Sıcak Büfesi

Su böreğ, talaş böreği
Levrek buğulama, sebzeli etli güveç
Piliç Topkapı, Beykoz kebabı, Beğendi kebabı,
Keşkekli kuzu incik, İzmir köfte, iç pilav
Fırın patates, sote sebzeler, kıymalı ve peynirli pide



Tatlı büfesi

İncir tatlısı, şekerpare, lokma, tulumba
Kabak tatlısı, güllaç, kazandibi, tavuk göğsü, sütlaç
Tel kadayıf, ekmek kadayıfı, revani, baklava çeşitleri
Zerde, aşure, keşkül, taze dilimlenmiş meyveler



Ekmek çeşitleri



Çay, kahve, ayran, meyve suları ve meşrubatlar

