



EXO CATERING

FOOD CATERING SERVICES

tinis | mykonos | paros | syros | andros | + more

Παράδειγμα εκδήλωσης No 1

Σε μορφή μπουφέ: Περιλαμβάνει κέρασμα μετά την τελετή, welcome drink, το βασικό μενού, live μαγειρικές, open bar, επιδόρπια & γλυκά.

*Τα παραδείγματα περιέχουν ενδεικτικά πιάτα & υπηρεσίες. Σας βοηθάνε να στήσετε το μενού της δική σας δεξίωσης που σημαίνει ότι τα πιάτα που δεν σας αρέσουν, μπορείτε να τα αντικαταστήσετε με άλλα της ίδια κατηγορίας από το βασικό μενού.

**Το σύνολο των πιάτων αφορούν δεξιώσεις με περισσότερους από 150 καλεσμένους.

 @exo_catering  @exo catering

exo.com.gr | exocatering.com | info@exo.com.gr | +30 2283 022191 | Tinos island

ΠΡΙΝ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Μετά την τελετή:

Bar με σπιτική λεμονάδα, Αγγουρόνερο & Μαστιχόνερο, με μπουφέ από παραδοσιακά γλυκά όπως παστέλι σε φύλλο λεμονιάς, ξεροτήγανο & αμυγδαλωτό

Welcome drink:

Με Prosecco & Moscato d'Asti, καθώς και μπρουσκέτες: με κατίκι Δομοκού, χοιρομέρι Τήνου & ξερό σύκο / με τυράκι Τηνιακό με δυόσμο, κάπαρη & λιαστή ντομάτα & με φύλλα Γραβιέρας Τήνου & σοταρισμένα μανιτάρια,

MENU

με Σαλάτες & Συνοδευτικές Σαλάτες:

Αγγουροντομάτα αρωματική με sticks αγγουριού, φέτα, φρέσκια ρίγανη, δυόσμο & μαντζουράνα (εξ. π. ελαιόλαδο με μαντζουράνα) / Ρόκα με ξερά σύκα, ψιλοκομμένη ντομάτα, πορτοκάλι, σταφύλι, κουκουνάρι & vinaigrette πορτοκαλιού 🍷 / Ταμπουλέ με πλιγούρι, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαϊντανό, δυόσμο, ελαιόλαδο 🍷 / Μεσογειακή με βραστή πατάτα, πολύχρωμες πιπεριές, κάπαρη, κρεμμύδι, μαϊντανό & sauce μουστάρδας 🍷 / Πατζαροσαλάτα με ξινόμηλο & καρύδι,

με Κρύα Πιάτα:

Πιπεριές κέρατα με γέμιση από φέτα, φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένη ντομάτα & κρεμμύδι / Plateau τυριών (Γραβιέρα Τήνου, Τηνιακά τυριά σε μπουκιές & Κοπανιστή) / Plateau Τηνιακών αλλαντικών (λούζα, χοιρομέρι & σαλτσίσι) / Τάρτα με γραβιέρα, καπνιστό χοιρινό, πράσο & λιαστή ντομάτα / Αγκινάρες του λαδιού με κάπαρη & ντομάτα λιαστή του λαδιού με κάπαρη

με Ζεστά Πιάτα:

Τυρόπιτα με τηνιακά τυριά / Μελιτζάνες με σάλτσα ντομάτας & λιωμένα τυριά,

με Ζυμαρικά:

Ριγκατόνι λαχανικών με πράσο, καρότο, μανιτάρια, κόκκινες πιπεριές, γραβιέρα Τήνου, βασιλικό & λευκή κρέμα,

με Μανιρευτά:

Χοιρινή μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο & σάλτσα πετιμεζιού / Κοτόπουλο με λευκή σάλτσα, σουμάκι & φρέσκα μανιτάρια / Αρνί με πράσο, φασκόμηλο & δενδρολίβανο,

με Της Ώρας:

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο (100% μοσχάρι),

με γαρνιτούρες:

Πατάτες φούρνου με τη φλούδα & χοντρό αλάτι

Ο Σεφ δημιουργεί :

Μακαρονάδα θαλασσινών + Ριζότο με μανιτάρια & λάδι τρούφας

*Τα πιάτα με το σύμβολο () ανήκουν στην κατηγορία "Live cooking" και εκτελέσεις γίνονται live.

ΜΕΤΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Επιδόρπιο & Γλυκά:

με φρούτα εποχής / γιαούρτι με γλυκά του κουταλιού / παγωτό 3 γεύσεων / λουκουμάδες / σοκολατόπιτα / πορτοκαλόπιτα / μους bitter chocolate με φρέσκια φράουλα (σερβίρεται σε ποτήρι σαμπάνιας) / Crème brulee,

Open Bar:

1^η ή 2^η ή 3^η κατηγορία

- **1^η ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Η premium κατηγορία Open Bar με cocktails από την premium list του καταλόγου. Χρησιμοποιούνται φρέσκα υλικά, βότανα, μρωδικά & premium αναψυκτικά “3 cents” για τις μίξεις των ποτών και την παρασκευή των cocktails. Η ομάδα των bartenders μπορεί να δημιουργεί μέχρι 3 cocktails & στην λίστα των υπόλοιπων ποτών πχ. Βότκα, τζίν, τεκίλα, ρούμι κλπ., μπορείτε να προσθέσετε μια σπέσιαλ φιάλη, όπως ένα malt whisky ή μια premium vodka/gin κλπ.
Κόστος από **25€/άτομο**. (το κόστος μεταβάλλεται ανάλογα με τον αριθμό καλεσμένων)
(η τιμή ανά άτομο ισχύει για περισσότερα από 100 άτομα και περιλαμβάνει, τον εξοπλισμό του μπαρ, τους bartenders, αναψυκτικά “3 cents” & το bar station όταν αυτό χρειάζεται)
- **2^η ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Open Bar με όλα τα ποτά της επιλογής σας. Το κόστος ορίζεται με βάση την κατανάλωση Κόστος **50€/φιάλη - 70€/φιάλη special & 110€/φιάλη premium**.
Μπορείτε να προσθέσετε 2 ή 3 cocktails από τον κατάλόγό μας (mojito, daiquiri flavored, margarita flavored, caiririha κλπ) με έξτρα κόστος **500€** (ανεξάρτητα από τον αριθμό καλεσμένων).
ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 2^{ης} ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ: Σε μια εκδήλωση 200 ατόμων με κοκτέιλ, θα χρειαστούν περίπου 40 φιάλες (18 Rum, 10 Gin, 6 Vodka, 3 Whisky & 3 Tequila). Μετά το πέρας της εκδήλωσης, αν έχουν καταναλωθεί 30 (εκ των οποίων τα 10 είναι special, τα 5 premium και οι υπόλοιπες απλές φιάλες) από τις 40 φιάλες, το κόστος ορίζεται $(15 \times 50€) + (10 \times 70€) + (5 \times 110€) + (500€ \text{ κοκτέιλ}) = 2500,00€$
(στις τιμές περιλαμβάνονται, ο εξοπλισμός του μπαρ, οι bartenders, αναψυκτικά & το bar station όταν αυτό χρειάζεται. Οι τιμές ισχύουν για τουλάχιστον 20 φιάλες [ελάχιστη κατανάλωση])
- **3^η ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Open Bar με όλα τα ποτά της επιλογής σας. Στην περίπτωση αυτή το ζευγάρι παρέχει τις φιάλες του αλκοόλ.
Μπορείτε να προσθέσετε 2 ή 3 cocktails από τον κατάλόγό μας (mojito, daiquiri flavored, margarita flavored, caiririha κλπ) με έξτρα κόστος **500€** (ανεξάρτητα από τον αριθμό καλεσμένων).
Κόστος είναι **5€/άτομο ή 500€** (ελάχιστο κόστος για έως 100 καλεσμένους).
(η τιμή ανά άτομο ισχύει για περισσότερα από 100 άτομα και περιλαμβάνει, τον εξοπλισμό του μπαρ, τους bartenders, αναψυκτικά & το bar station όταν αυτό χρειάζεται).

ΑΡΓΑ ΤΗΝ ΝΥΧΤΑ

Hot dogs & Hamburgers

-€/άτομο

Σημειώσεις

- Το συνολικό κόστος του παραδείγματος ανά άτομο είναι **5€ κέρασμα + 5€ welcome drink + 45€ μενού** (βασικό κόστος 37€) + **15€ γλυκά = 70€** (πλέον ΦΠΑ + το Open Bar) και περιλαμβάνει : τον βασικό εξοπλισμό, το προσωπικό, το παραπάνω μενού καθώς και αναψυκτικά, μπύρες, κρασί σε καράφες λευκό μοσχοφίλερο & ερυθρό Αγιωργίτικο από το κτήμα Ζαχαριάς, νερό εμφιαλωμένο, ψωμί, φρούτα
- Μπορείτε να επιλέξετε καρέκλα **white folding** ή **tiffanys/Chiavari** σε χρώμα ντεκαπé με κόστος ενοικίασης **2,5€ & 4€** αντίστοιχα.
- **HIGH SEASON:** *Το βασικό κόστος για τις ημερομηνίες από 12/6 έως 18/7 και 21/8 έως 19/9 ξεκινάει από **40€/άτομο** (επιπλέον κόστος 3€/άτομο) και περιλαμβάνει: τον βασικό εξοπλισμό (Ο βασικός εξοπλισμός περιλαμβάνει τα τραπέζια (banquet ή ροτόντα), τις καρέκλες sabrina (λευκή με κάλυμμα), τα τραπεζομάνηλα, τις υφασμάτινες πετσέτες, τα ποτήρια, τα μαχαιροπήρουνα, τον εξοπλισμό του μπουφέ κλπ), **το προσωπικό, το μενού που θα επιλέξετε** (με πιάτα που δεν ανήκουν σε έξτρα κατηγορία ή έχουν αστερίσκο), **καθώς και ελληνικά αναψυκτικά, μπύρες, κρασί εμφιαλωμένο (λευκό μοσχοφίλερο & ερυθρό Αγιωργίτικο Όμικρον από το κτήμα Ζαχαριάς), νερό εμφιαλωμένο, νερό ανθρακούχο, ψωμί & φρούτα. Για τις αναγραφόμενες ημερομηνίες το κόστος του παραδείγματος είναι 73€/άτομο.**
- Η προσφορά ισχύει για τουλάχιστον 100 καλεσμένους.
- Τα πιάτα με το σύμβολο 🌱 είναι ασφαλή για Vegans

Πληροφορίες για το Αλκοόλ

- **OPENBAR** = Δείτε εδώ την λίστα με τα [cocktails](#)
- Μπύρες, Κρασί, Νερό εμφιαλωμένο & Αναψυκτικά, σερβίρονται καθ' όλη την διάρκεια της εκδήλωσης χωρίς κανένα όριο.
- Οι μπύρες & τα αναψυκτικά είναι ελληνικής προέλευσης, εκτός από την κόκα κόλα.

Πολιτική χρεώσεων

- Για τον ακριβή αριθμό των καλεσμένων σας, η εταιρία θα πρέπει να ενημερωθεί μια εβδομάδα πριν την εκδήλωση. Ο συγκεκριμένος αριθμός υπολογίζεται για το τελικό κόστος της εκδήλωσης, ανεξάρτητα με τον αριθμό που θα παρευρεθούν (σε περίπτωση απουσίας καλεσμένων).
- Ο βασικός εξοπλισμός περιλαμβάνει τα τραπέζια (banquet ή ροτόντα), τις καρέκλες sabrina (αναδιπλούμενη καρέκλα με λευκό κάλυμμα), τα τραπεζομάνηλα, τις υφασμάτινες πετσέτες, τα ποτήρια, τα μαχαιροπήρουνα, τον εξοπλισμό του μπουφέ κλπ
- *Οι φωτογράφοι, διακοσμητές, DJs, μουσικοί κλπ. που θα παραμείνουν στον χώρο της δεξίωσης για να σερβιριστούν φαγητό, χρεώνονται στην μισή τιμή του πακέτου.
- Για παιδιά από 3 έως 12 ετών υπολογίζεται στα 3 παιδιά = 1 ενήλικας . Από 13 ετών και πάνω υπολογίζονται κανονικά.
- Για τις υπηρεσίες μας εκτός Τήνου, υπάρχει ένα έξτρα κόστος ακτοπλοϊκών εισιτηρίων και διαμονής. Η πρώτη εκτίμηση είναι ότι θα χρειαστούν 1 τρίκλινο για 2 ημέρες (check in μια ημέρα πριν και check out μια ημέρα μετά) και αναλόγως την εκδήλωση δίκλινο ή τρίκλινο για το υπόλοιπο προσωπικό (check in την ημέρα της εκδήλωσης και check out την επόμενη της εκδήλωσης). Το σύνολο των παραπάνω εξόδων υπολογίζεται να ξεκινάει από 500€.

We are social



@exo_catering



@exo catering