



EXO CATERING
PROPOSALS TO CREATE YOUR PLANNING

FOOD CATERING SERVICES | INFO@EXO.COM.GR | EXOCATERING.COM | EXO.COM.GR

Παράδειγμα εκδήλωσης No 1

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

*Τα παραδείγματα, δεν είναι προτεινόμενα μενού. Έχουν τον χαρακτήρα παραδείγματος για να σας βοηθήσουν να σήσετε το δικό σας μενού. Αυτό σημαίνει ότι 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.

ΠΡΙΝ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Μετά την εκκλησία: 5€/άτομο

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

Welcome drink: 5€/άτομο

Με Prosecco & Moscato d'Asti, καθώς και μπρουσκέτες i., iii., & v.

MENU 47€/άτομο (37€ το βασικό μενού + 3€ + 7€)

με Σαλάτες & Συνοδευτικές Σαλάτες:

Ντάκος / Ρόκα / Ταμπουλέ / Μεσογειακή / Πατζαροσαλάτα

με Τηνιακή γωνιά:

με Plateauτυριών (Γραβιέρα, Τηνιακά σε μπουκιές & Κοπανιστή) /

PlateauΠαραδοσιακών αλλαντικών / PlateauΠαραδοσιακών

τηγανιτών εδεσμάτων / Αμπελοφάσουλα / Αγκινάρες του λαδιού με

κάπαρη & ντομάτα λιαστή του λαδιού με κάπαρη

με Κρύα Πιάτα:

Πιπεριές κέρατα

με Ζεστά Πιάτα, Μαγειρευτά, της Ωρας:

Τυρόπιτα / Μελιτζάνες / Κοτόπουλο i. / Χοιρινό i.,

με Της Ωρας:

3€/άτομο

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο / Γουρουνόπουλο σούβλας

με γαρνιτούρες:

Πατάτες φούρνου με τη φλούδα & χοντρό αλάτι

(μια "sourcream" που συνοδεύει κόκκινα κρέατα & πατάτες φούρνου και μια "tar-tarsauce" που συνοδεύει το φιλέτο κοτόπουλο)

Ο Σεφ δημιουργεί: 4€ + 4€ = 8€ 7€/άτομο

Μακαρονάδα θαλασσινών & Ριζότο με μελάνι σουπιάς

Open Bar: 25€/άτομο * ή 50€/φιάλη** ή 500€***

Δείτε παρακάτω στις πληροφορίες για το αλκοόλ

ΜΕΤΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Επιδόρπιο & Γλυκά: €+ 2,5€ + 3€+ 3€ + 3€+ 3€+ 3,5€ + 3€ = ~~21€~~ 15€/άτομο
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,

ΑΡΓΑ ΤΗΝ ΝΥΧΤΑ

Hot dogs & Hamburgers -€/άτομο

Σημειώσεις

- Πληροφορίες για τα πιάτα θα βρείτε στο βασικό μενού
- Το συνολικό κόστος ανά άτομο είναι **72€** (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 Αγιουργήτικο από το κτήμα Ζαχαριάς, νερό εμφιαλωμένο, ψωμί, φρούτα
- Πληροφορίες για τον βασικό εξοπλισμό θα βρείτε στην σελίδα 13. του βασικού μενού

Σημειώσεις για το Αλκοόλ

- **OPENBAR =**
 - *Στην κατηγορία αυτή το Open Bar το αναλαμβάνει μια ομάδα από professional bartenders που θα σας φτιάξουν έως 3 νέες συνταγές cocktail για την εκδήλωσή σας (περιλαμβάνει τις φιάλες του αλκοόλ, το προσωπικό, τον εξοπλισμό κλπ.). Κόστος από 20€ έως 25€/άτομο.
 - **Open Bar με όλα τα ποτά της επιλογής σας & 2-3 signature cocktails (mojito, mojito Diablo, daiquiri flavored, margarita flavored, cairirinha). Το κόστος ορίζεται με βάση την κατανάλωση (50€/απλή φιάλη & 70€/φιάλη special). Δεν υπάρχει κάποια άλλη έξτρα χρέωση. ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Σε μια εκδήλωση 200 ατόμων, θα χρειαστούν περίπου 30 φιάλες (12 Rum, 8 Gin, 4 Vodka, 3 Whisky & 3 Tequila). Μετά το πέρας της εκδήλωσης, αν έχουν καταναλωθεί 25 από τις 30 φιάλες, το κόστος ορίζεται 25 X 50€ = 1250,00€
 - ***Σε περίπτωση που το ζευγάρι θέλει να παρέχει το αλκοόλ και να υπάρχει bartender να σερβίρει και να φτιάχνει cocktails, το κόστος είναι 500€.
- Μπίρες, Κρασί, Νερό εμφιαλωμένο & Αναψυκτικά, σερβίρονται καθ' όλη την διάρκεια της εκδήλωσης χωρίς κανένα όριο.
- Οι μπύρες & τα αναψυκτικά είναι ελληνικής προέλευσης.

Λοιπές σημειώσεις

- 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).
- *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.

We are social



exo catering | catering | tel +30 2283 022191 & fax +30 2283 023091
www.exo.com.gr | www.exocatering.com/proposals | info@exo.com.gr