



EXO CATERING
PROPOSALS TO CREATE YOUR PLANNING

FOOD CATERING SERVICES | [INFO@EXO.COM.GR](mailto:info@exo.com.gr) | EXOCATERING.COM | EXO.COM.GR

Παράδειγμα εκδήλωσης No 3

Σε μορφή μπουφέ: Περιλαμβάνει welcome drink, το βασικό μενού, θαλασσινά, live μαγειρικές, open bar, εμφιαλωμένο κρασί, επιδόρπια & γλυκά.

*Τα παραδείγματα, δεν είναι προτεινόμενα μενού. Έχουν τον χαρακτήρα παραδείγματος για να σας βοηθήσουν να στήσετε 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

Welcome drink: 8€/άτομο

Με Prosecco & dirty Bellini, καθώς και μπρουσκέτες i., iii., & v.

MENU

68€/άτομο + φρέσκο ψάρι (37€ βασικό κόστος + 5€ + 9€ + 7€ + 10€)

με Σαλάτες & Συνοδευτικές Σαλάτες:

Αγγουροντομάτα αρωματική / Λίτλ Σούζι / Ρεβιθοσαλάτα /

Μαυρομάτικα / Φάβα / Ρεγγοσαλάτα,

με Κρύα πιάτα / Τηνιακή γωνιά:

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

Plateau Παραδοσιακών αλλαντικών / Πιπεριές κέρατα,

με Ζεστά Πιάτα / Πάστα / Vegetarian / Μαγειρευτά:

Πρασόπιτα / Ιμάμ / Παστίτσιο λαχανικών,

με Της Ωρας: 5€/άτομο

Κοτόπουλο φιλέτο / Μοσχάρι φιλέτο

με Κρύα θαλασσινά : 3€ + 3€ + 3€ = 9€/άτομο

Σοταρισμένα οστρακοειδή σε κέλυφος μυδιού / Γαύρο μαρινάτο /

Χταπόδι βραστό,

με Ζεστά θαλασσινά : 3€ + 4€ = 7€/άτομο

Χταπόδι σβησμένο με κόκκινο κρασί / Καλαμάρι ψητό / Φρέσκο ψάρι

φούρνου σε λαδόκολλα με μυρωδικά (65€/κιλό) 

με γαρνιτούρες:

Πατάτες φούρνου με τη φλούδα & χοντρό αλάτι / Ψητά λαχανικά

(μια "sourcream" που συνοδεύει κόκκινα κρέατα & πατάτες φούρνου

και μια "tar-tarsauce" που συνοδεύει το φιλέτο κοτόπουλο)

Ο Σεφ δημιουργεί : 8€ + 4€ = ~~12€~~ 10€/άτομο

Αστακομακαρονάδα & Μύδια αχνιστά

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 & 2-3 cocktails (mojito, daiquiri flavored, margarita flavored, cairirinha). Το κόστος ορίζεται με βάση την κατανάλωση Κόστος **50€/φιάλη - 60€/φιάλη** που θα χρησιμοποιηθεί για κοκτέιλ & **70€/φιάλη special**.
(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])
ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 2^{ης} ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ: Σε μια εκδήλωση 200 ατόμων, 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 12 είναι ρούμι για την παρασκευή των κοκτέιλ άρα 60€/φιάλη) από τις 40 φιάλες, το κόστος ορίζεται (18 X 50€) + (12 X 60€) = 1620,00€
- **3^η ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Open Bar με όλα τα ποτά της επιλογής σας & 2-3 cocktails (mojito, mojito Diablo, daiquiri flavored, margarita flavored, cairirinha). Στην περίπτωση αυτή το ζευγάρι παρέχει τις φιάλες του αλκοόλ 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). * Για λιγότερο αριθμό καλεσμένων από 200, το bar station έχει έξτρα χρέωση ενοικίου)

Εμφιαλωμένο κρασί: τιμή/φιάλη



Λευκό: Ασύρτικο ή Μαλαγουζιά

Ροζέ: Αυγουστιάτης - Μαυροτράγανο

Ερυθρό: Μαυροτράγανο

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 **91€** + φρέσκο ψάρι (πλέον ΦΠΑ + το Open Bar + εμφιαλωμένο κρασί) και περιλαμβάνει : τον βασικό εξοπλισμό, το προσωπικό, το παραπάνω μενού καθώς και αναψυκτικά, μπίρες, κρασί σε φιάλες από την κατηγορία «Εμφιαλωμένο κρασί», νερό εμφιαλωμένο, νερό ανθρακούχο, ψωμί, φρούτα
- Πληροφορίες για τον βασικό εξοπλισμό θα βρείτε στην σελίδα 13. του βασικού μενού
- Μπορείτε να επιλέξετε καρέκλα **white folding ή tiffanys/Chiavari** σε χρώμα ντεκαπé με κόστος ενοικίασης 2,5€ & 4€ αντίστοιχα.

Σημειώσεις για το Αλκοόλ

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

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).
- Ο βασικός εξοπλισμός περιλαμβάνει τα τραπέζια (banquet ή ροτόντα), τις καρέκλες (ξύλινη λευκή ή λευκή με κάλυμμα), τα τραπεζομάντηλα, 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.

We are social



