



EXO CATERING
PROPOSALS TO CREATE YOUR PLANNING

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

Παράδειγμα εκδήλωσης No 4

Σε μορφή μπουφέ: Περιλαμβάνει welcome drink, το βασικό μενού, θαλασσινά, live μαγειρικές, open bar, εμφιαλωμένο κρασί, σαμπάνια για την πρόποση, επιδόρπια & γλυκά, αργά τη νύχτα live μαγειρική.

*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: 10€/άτομο

Με Prosecco & dirty Bellini, καθώς και αλμυρά μακαρόν με κρέμα τυριού, αλάτι & μαύρο πιπέρι / καπνιστό σολομό με κρέμα τυριού / κρέμα τυριού με πάστα ελιάς

MENU

67€/άτομο + φρέσκο ψάρι (37€ βασικό κόστος + 4€ + 9€ + 7€ + 10€)

με Σαλάτες & Συνοδευτικές Σαλάτες:

Αγγουροντομάτα αρωματική / Ρόκα / Ρεβιθοσαλάτα / Μαυρομάτικα / Φάβα / Ρεγγοσαλάτα,

με Κρύα πιάτα / Τηνιακή γωνιά:

με Plateaυτυριών (Γραβιέρα, Τηνιακά σε μπουκιές & Κοπανιστή) / Plateau Παραδοσιακών αλλαντικών / Πιπεριές κέρατα,

με Ζεστά Πιάτα / Πάστα / Vegetarian / Μαγειρευτά: 4€/άτομο

Πρασόπιτα / Ιμάμ / Παστίτσιο λαχανικών / Χοιρινό i. / Μοσχάρι φιλέτο σουβλάκι,

με Της Ωρας:

Κοτόπουλο φιλέτο,

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

Αχινός σε φέτα από lime / 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 & Ριζότο με μελάνι σουπιάς

Open Bar: 25€/άτομο * ή 50€/φιάλη** ή 500€***
Δείτε παρακάτω στις πληροφορίες για το αλκοόλ

Εμφιαλωμένο κρασί: τιμή/φιάλη



Λευκό: Ασύρτικο ή Μαλαγουζιά

Ροζέ: Αυγουστιάτης - Μαυροτράγανο

Ερυθρό: Μαυροτράγανο

ΜΕΤΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Πρόποση: 10€/άτομο
Moet & Chandon ή Mumm brut

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
Γαμοπίλαφο  5€/άτομο

Σημειώσεις

- Πληροφορίες για τα πιάτα θα βρείτε στο βασικό μενού
- Το συνολικό κόστος ανά άτομο είναι **107€** + 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

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 μπίρες & 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