



FOOD CATERING SERVICES

\*Αποτελεί παράδειγμα

Formal plated service menu

Ημερομηνία:

Αριθμός καλεσμένων: **150**

Χώρος εκδήλωσης: **Tinos**

Μυστήριο: **Tinos**

---

## ΠΡΙΝ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

---

### Standing cocktail:

- Bar
  1. Champagne (χρέωση ανά φιάλη)
  2. Λευκό κρασί (από την κατηγορία εμφιαλωμένο κρασί)
  3. Aperol spritz
  4. Mojito
  5. Εμφιαλωμένο νερό
  6. Ανθρακούχο νερό
  7. Αναψυκτικά
- Περαστά σε δίσκους
  1. Verrine με μους καπνιστής μελιτζάνας και κρέμα φέτας
  2. Verrine με ceviche λαυράκι
  3. Bruschetta με κατίκι, Τηνιακό prosciutto & ξερό σύκο
  4. Verrine με φάβα & καραμελωμένο χταπόδι με πετιμέζι
  5. Verrine με ταραμά, μους πατζάρι & κριτσίνι

---

## MENU formal plated service

---

### 1<sup>st</sup> course:




- Σαλάτα ρόκα, ξερά σύκα, ντοματίνια, πορτοκάλι, σταφύλι, Τηνιακό τυρί βολάκι (+sweet sauce)

### 2<sup>nd</sup> course:

- Γεμιστό κολοκύθι με ρύζι,μανιτάρια & άνηθο 🌱 (vegan)

### Main:

- Φιλέτο φαγκρί με βλήτα και sauce λεμονιού🐟  
γαρνίρισμα: με πουρέ αγκινάρας και πουρέ φασολιού

-  = safe for Vegans
-  = Live BBQ station
-  = Live cooking station
-  = fish

---

## BEVERAGES

---

### Βασικά ποτά:

- Ελληνικά αναψυκτικά & coca cola
- Μπίρες
- Εμφιαλωμένο νερό & ανθρακούχο νερό

### Εμφιαλωμένο κρασί:

- Επιλογή εμφιαλωμένου κρασιού από την λίστα. Οι κατηγορίες είναι:
  1. Advanced 10€/bottle (more or less)
  2. Deluxe 15€/bottle (more or less)
  3. Premium 20€/bottle (more or less)
  4. Customized (for bottled wines not on the list or supplied from the customer)

### Open Bar:

#### PREMIUM

- Vintage ξύλινο cocktail bars πλήρως εξοπλισμένο.
- Επαγγελματικός εξοπλισμός (barware, strainers, Boston shakers, ice crushers, bar mats, bar spoons, καλαμάκια, χαρτοπετσέτες, κλπ.)
- Κορνίζα προβολής των κοκτέιλ.
- Highball & old-fashioned ποτήρια
- Υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες για τα cocktails & κανονικά ποτά (πουρέ φρέσκων φρούτων, φρέσκα φρούτα, χειροποίητα syrups κλπ.)
- Αναψυκτικά, liqueurs, syrups, bitters.
- Πάγος (& θρυματισμένος).
- Κατάλληλη ενδυμασία του προσωπικού
- ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ: 3 bartenders
- ΚΑΒΑ: Υπολογισμένη κατανάλωση 40 με 50 φιάλες: Gin / Rum / Vodka / Tequila / Whisky

---

## ΜΕΤΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

---

### Επιδόρπια & γλυκά:

- Φρούτα εποχής | μέλι Τήνου | grilled καρπούζι 🍉 | κρυσταλική ζάχαρη
- Crème brulee
- Μπακλαβά σε μπουκιές
- Τάρτα φρούτων
- Lemon pie
- Πορτοκαλόπιτα
- Τούρτες σοκολάτας
- Παγωτό τριών γεύσεων

---

### Late snack:

- Mini Hot dogs & mini hamburgers

---

# ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

---

Τραπέζι:

Καρέκλα:

Πιάτο:

Μαχαιροπίρουνο:

---

---


## ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ

Το συνολικό κόστος ανα κατηγορία, σύμφωνα με το παραπάνω παράδειγμα είναι:

### ΠΡΙΝ ΤΟ ΓΕΥΜΑ

- **ΚΕΡΑΣΜΑ ΣΤΗΝ ΤΕΛΕΤΗ:** Το συγκεκριμένο παράδειγμα δεν περιλαμβάνει κέρασμα κατά την διάρκεια της τελετής. Μπορείτε να βρείτε όλες τις επιλογές στο γενικό μενού στην σελ. 3.  
*\*Προαιρετική κατηγορία*
- **WELCOME DRINK ή STANDING COCKTAIL:** Το συγκεκριμένο παράδειγμα μενού περιλαμβάνει ένα standing cocktail, το οποίο είναι ένα welcome drink μαζί με welcome snacks. Μπορείτε να βρείτε όλες τις επιλογές στο γενικό μενού στην σελ. 3 & 4.  
*\*Προαιρετική κατηγορία*
- **CHAMPAGNE:** Το συγκεκριμένο παράδειγμα περιλαμβάνει σερβίρισμα γαλλικής σαμπάνιας, της οποίας το κόστος ορίζεται με βάση την κατανάλωση φιαλών. Μπορείτε να επιλέξετε πιο οικονομικές λύσεις, όπως αφρώδη οίνους, Prosecco κ.α.
- **WELCOME SNACK:** Το παράδειγμα μενού, περιλαμβάνει σκακς τα οποία είναι ενσωματωμένα στο standing cocktail.  
*\*Προαιρετική κατηγορία*

### MENΟΥ

- **ΒΑΣΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ**  
Το βασικό κόστος περιλαμβάνει:
  - ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ: Σαλάτες | Κρεμώδεις σαλάτες | Τυριά | Αλλαντικά | Κρύα πιάτα | Ζεστά πιάτα | Ζυμαρικά | Vegetarian | Κυρίως πιάτα | Γαρνιτούρες + ψωμί & φρούτα.
  - ΒΑΣΙΚΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ: Τραπεζία banquet ή ροτόντα, καρέκλες sabrina (λευκή με κάλυμμα), λευκά τραπέζομάντηλα, υφασμάτινες πετσέτες, ποτήρια, μαχαιροπήρουνα, εξοπλισμό μπουφέ και σέρβις
  - ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ: Τους σερβιτόρους, μετρ, προσωπικό υποδοχής & υπεύθυνους που αντιστοιχούν στον αριθμό καλεσμένων σας, σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα.
  - ΒΑΣΙΚΑ ΠΟΤΑ: Αναψυκτικά, μπύρες, νερό ανθρακούχο, νερό εμφιαλωμένο & ανθρακούχο  
[Διαβάστε αναλυτικά](#)
- **Πιάτα με επιπλέον κόστος:**
  - Fish  Φιλέτο φαγκρί  
*\*Προαιρετική κατηγορία*

### BEVERAGES

- **OPEN BAR:** Το παράδειγμα μενού περιλαμβάνει την Premium κατηγορία του open bar, μπορείτε να βρείτε και τις υπόλοιπες δυο στο γενικό μενού (Basic & Basic +)  
*\*Προαιρετική κατηγορία*
- **ΒΑΣΙΚΑ ΠΟΤΑ:** Μπύρες, 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.  
*\*αποτελεί τμήμα του βασικού κόστους και δεν έχει επιπλέον χρέωση*
- **ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΚΡΑΣΙ:** Επιλογή εμφιαλωμένου κρασιού από την λίστα μας.  
Οι κατηγορίες είναι:

i.	Advanced	10€/φιάλη (+ -)
ii.	Deluxe	15€/φιάλη (+ -)
iii.	Premium	20€/φιάλη (+ -)
iv.	Customized	5€/φιάλη (+ -)

*\*Προαιρετική κατηγορία*

## ΜΕΤΑ ΤΟ ΓΕΥΜΑ

- **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ & ΓΛΥΚΑ:** Το παράδειγμα μενού περιλαμβάνει έναν μπουφέ με 7 είδη γλυκών και μια ποικιλία φρούτων. Μπορείτε να βρείτε όλες τις επιλογές στο γενικό μενού στην σελ. 15.  
*\*Προαιρετική κατηγορία*
- **ΚΑΦΕΣ:** Το συγκεκριμένο παράδειγμα δεν περιλαμβάνει αυτή την κατηγορία. Μπορείτε να προσθέσετε καφέ ή τσάι για μετά το δείπνο.  
*\*Προαιρετική κατηγορία*
- **ΠΡΟΠΟΣΕΙΣ:** Το συγκεκριμένο παράδειγμα δεν περιλαμβάνει αυτή την κατηγορία. Επιλέξτε από την λίστα των welcome drinks το ποτό σας για τις προπώσεις.  
*\*Προαιρετική κατηγορία*
- **LATE SNACK:** Το παράδειγμα μενού, περιλαμβάνει σνακς που είναι δωρεάν μαζί με την υπηρεσία open bar. Μπορείτε να επιλέξετε για αργά τη νύχτα και άλλα πιάτα όπως pasta, risotto ή gyros stand  
*\*Προαιρετική κατηγορία*









## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- **ΚΑΡΕΚΛΑ:** Το βασικό κόστος περιλαμβάνει καρέκλες sabrina (λευκή με κάλυμμα), όμως θα μπορούσατε να δείτε τον κατάλογο με όλες τις επιπλέον επιλογές σε καρέκλες, είτε της εταιρείας μας (tiffanys decapre, white folding, ταβέρνας), είτε των εξωτερικών συνεργατών μας από την Αθήνα.  
*\*Υπάρχουν επιλογές που ανήκουν στο βασικό κόστος και επιλογές με επιπλέον χρέωση ανά τεμάχιο.*
- **ΤΡΑΠΕΖΙ:** Το βασικό κόστος περιλαμβάνει τραπέζια (μακρόστενα ή ροτόντες), όμως θα μπορούσατε να δείτε τον κατάλογο με όλες τις επιπλέον επιλογές σε τραπέζια, είτε της εταιρείας μας (μοναστηριακά ή banquet διαστάσεων 110\*250 με τραπεζομάντηλο της άμμου), είτε των εξωτερικών συνεργατών μας από την Αθήνα.  
*\*Υπάρχουν επιλογές που ανήκουν στο βασικό κόστος και επιλογές με επιπλέον χρέωση ανά τεμάχιο.*
- **ΛΟΙΠΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** Το βασικό κόστος περιλαμβάνει εξοπλισμό όπως: πιάτα, ποτήρια, μαχαιροπίρουνα, υφασμάτινες πετσέτες, λευκά υφάσματα, όμως θα μπορούσατε να δείτε τον κατάλογο με όλες τις επιπλέον επιλογές, είτε της εταιρείας μας, είτε των εξωτερικών συνεργατών μας από την Αθήνα.  
*\*Υπάρχουν επιλογές που ανήκουν στο βασικό κόστος και επιλογές με επιπλέον χρέωση ανά τεμάχιο.*

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Μπορείτε να δημιουργήσετε ένα μενού σύμφωνα με τις δικές σας ανάγκες για την εκδήλωσή σας, έχοντας αναφορά το παραπάνω παράδειγμα.
- Επιλέξτε πιάτα και υπηρεσίες από το [γενικό μενού](#), είτε ανήκουν στο βασικό κόστος, είτε όχι. Μπορείτε δηλαδή, να αλλάξετε, αφαιρέσετε ή προσθέσετε όποιο πιάτο ή υπηρεσία σας φαίνεται περιττό ή αναγκαίο αντίστοιχα.
- Το παρόν αποτελεί παράδειγμα **Family style service**, στο οποίο έχουν προστεθεί \*προαιρετικές κατηγορίες

Αναλυτικά:

- **Family style:**
  - a. 2-3 Σαλάτες (ανά 4 -6 άτομα)
  - b. 3-4 Ορεκτικά (ανά 4 -6 άτομα)
  - c. 1 ή περισσότερα κυρίως πιάτα (ατομικό ή ανά 4 - 6 άτομα)
- **\*Προαιρετικές κατηγορίες:** Επιλέγοντας πιάτα ή υπηρεσίες από τις προαιρετικές κατηγορίες που θα βρείτε στο [γενικό μενού](#), εμπλουτίζετε το μενού της εκδήλωσή σας. Οι προαιρετικές αυτές κατηγορίες είναι σημειωμένες με αστερίσκο (\*) ή σύμβολα όπως:  /  /  κ.α και περιέχουν πιάτα ή υπηρεσίες τα οποία δεν αποτελούν τμήμα του βασικού κόστους καθώς προσφέρονται με επιπλέον ή ειδική χρέωση για την οποία θα ενημερωθείτε αναλυτικά κατόπιν της επιλογής τους. Δείτε αναλυτικά τις προαιρετικές κατηγορίες και πως χωρίζονται:
  - e. **Βασικές προαιρετικές κατηγορίες:** Επιδόρπια & γλυκά | εμφιαλωμένο κρασί
  - f. **Ειδικές προαιρετικές υπηρεσίες:** Κέρασμα στην τελετή | Welcome drink -standing cocktail | Welcome snack | Open bar & late snack |
  - g. **Πιάτα από κατηγορίες φανητών με ειδικά σύμβολα ή αστερίσκο:** BBQ station & carving  | Cooking action station  | Street food  | Κρύα Θαλασσινά\* | Ζεστά Θαλασσινά\* | Ψάρια  |
- Τα πιάτα με το σύμβολο  είναι ασφαλή για Vegans

## ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ

1. Το τελικό κόστος ανά άτομο υπολογίζεται από το βασικό κόστος (το οποίο είναι ανάλογο του αριθμού καλεσμένων σας, σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα) και τις επιλογές που θα κάνετε από τις προαιρετικές κατηγορίες.
2. Οι φωτογράφοι, διακοσμητές, djs, μουσικοί κ.α vendors, οι οποίοι δεν ανήκουν στο προσωπικό του Catering και θα παραμείνουν στον χώρο της εκδήλωσης για να σερβιριστούν φαγητό, χρεώνονται ½, δηλαδή 2 συνεργάτες = 1 άτομο. Η έκπτωση ισχύει για περισσότερους από 100 καλεσμένους
3. Τα παιδιά από 3 έως 12 ετών χρεώνονται 1/3, δηλαδή 3 παιδιά = 1 άτομο . Από 13 ετών και πάνω υπολογίζονται κανονικά ως άτομα. Η έκπτωση ισχύει για περισσότερους από 100 καλεσμένους.
4. **Για τον ακριβή αριθμό των καλεσμένων σας, η εταιρεία μας θα πρέπει να ενημερωθεί δεκατέσσερις (14) ημέρες πριν την εκδήλωση.** Ο συγκεκριμένος αριθμός υπολογίζεται για το τελικό κόστος της εκδήλωσης, ανεξάρτητα από τον αριθμό καλεσμένων που θα παρευρεθούν. \*Μπορείτε μόνο να προσθέσετε καλεσμένους έως και δυο ημέρες πριν την εκδήλωση.
5. Για τις υπηρεσίες μας εκτός Τήνου, υπάρχει επιπλέον κόστος ακτοπλοϊκών εισιτηρίων και διαμονής του προσωπικού.

We are social

 @exo\_catering |  @exo catering

www.exo.com.gr | www.exocatering.com | info@exo.com.gr | +30 2283 022191 | Stavros Bay, Tinos Island