



# EXO CATERING

## FOOD CATERING SERVICES

### [Πριν το γεύμα](#)

Κέρασμα στην τελετή | Welcome drink | Welcome dishes

### [Menu](#)

Βασικό μενού | Προαιρετικές κατηγορίες

### [Μετά το γεύμα](#)

Επιδόρπια & γλυκά | Καφέ | Προπώσεις

### [Beverages](#)

Βασικά ποτά | Εμφιαλωμένο κρασί | Open bar | Cocktails | Late snack

### [Πολιτική κοστολόγησης](#)

# Πριν το γεύμα

Κέρασμα στην τελετή - Welcome drink & dishes

---

## Κέρασμα στην τελετή

Κέρασμα για τους καλεσμένους σας, μετά ή κατά την διάρκεια της τέλεσης του μυστηρίου, με μπουφέ παραδοσιακών γλυκών, refreshments ή ελαφρύ cocktail

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Παραδοσιακά γλυκά
  1. Παστέλι σε λεμονόφυλλο
  2. Ξεροτήγανο
  3. Ψαράκι
  4. Ποικιλία αμυγδαλωτών
2. Refreshments
  1. Σπιτική λεμονάδα
  2. Αρωματισμένο νερό με φρούτα
  3. Μαστιχόνερο
3. Soft cocktails
  1. Bellini
  2. Kir royal
  3. Aperol spritz
  4. Campari & soda
  5. Martini royal bianco & rosato
  6. Mastiqua
  7. Me-raki (raki, cucumber & ginger)

---

## Welcome drink

Καλωσορίσετε τους καλεσμένους σας στον χώρο της δεξίωσης με έναν αφρώδη οίνο, champagne ή ελαφρύ cocktail

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Dry, Sweet or Soft greek sparkling wines
  1. Moscato Bubbly / Matamis / Moscato Alexandrian 7,5% (white)
  2. Deus / Mega Spilaio / Sideritis, Moscato of Rio 8,5% (White)
  3. Deus Rosato / Mega Spilaio / Syrah 8,5% (Rose)
  4. D'Ifestia / Hadjigeorgiou / Moscato Alexandrian 8,5% (White)
  5. Akakies / Kyr Yanni / Xinomavro 11,5% (Rose)
  6. Paraga / Kyr Yanni / Xinomavro, Roditis, Chardonnay 11,5% (White)
  7. Treis Mayisses / Barafagas / Agiorgitiko, Syrah, Moschofilero 11% (Rose)
  8. Amalia either Brut or Rose or Vintage 2013 / Tselepos / Moschofilero 12% (White)
  9. Zitsa / Zoinos / Debina 11,5% (white)
2. Sparkling wines & Champagne
  1. Prosecco / 11% (dry) | Moscato d'Asti / 5,5% - 7,5% (sweet) | Champagne 12% (dry)

---

## Welcome dishes

\*Προαιρετική κατηγορία

### 1. Verrine

1. Με παραδοσιακή ταραμοσαλάτα, σάλτσα παντζαριού & κριτσίνι με μπαχάρια
2. Με πατάτα baby πάνω σε κρέμα κοπανιστής Τήνου
3. Καρέ μελιτζάνας με κρέμα φέτας
4. Με μαλακό τυρί Τήνου, ντοματίνι & αρωματισμένο ελαιόλαδο με μαϊντανό, άνηθο & δυόσμο (σε πιπέτα)
5. Μους πιπεριάς Φλωρίνης με κρέμα από κατσικίσιο τυρί & καπνιστό χοιρινό (προαιρετικά)

### 2. Μπρουσκέτα

1. με κατίκι Δομοκού, χοιρομέρι Τήνου & ξερό σύκο
2. με ψημένο ανθότυρο Τήνου, pesto βασιλικού & ντομάτα
3. με τυράκι Τηνιακό με δυόσμο, κάπαρη & λιαστή ντομάτα
4. με τυράκι Τηνιακό με παπαρουνόσπορο, ξερό σύκο & ρόκα
5. με φύλλα Γραβιέρας Τήνου & σοταρισμένα μανιτάρια
6. με κοπανιστή Τήνου, σοταρισμένα ντοματίνια, θυμάρι, ρίγανη & σκόρδο
7. με κοπανιστή Τήνου & σπιτική μαρμελάδα
8. με γραβιέρα Τήνου, λιαστή ντομάτα & κάπαρη Τήνου (σε φρυγανισμένο ψωμί γλυκανίσου)
9. με σοτέ κολοκύθια, βότανα & χοντρό αλάτι
10. με καρέ μελιτζάνα σοτέ, κρεμμύδι, ντομάτα & ξινομυζήθρα

### 3. Gazpacho

### 4. Αλμυρό macaron

1. με κρέμα Τηνιακού τυριού με παπαρουνόσπορο & πούδρα λούζας
2. με κρέμα τυριού, αλάτι & μαύρο πιπέρι
3. με καπνιστό σολομό & κρέμα τυριού
4. με κρέμα τυριού & πάστα ελιάς

### 5. Japanese by Kazoo

1. Sushi rolls Hosomaki (Tekka, Shakke, Kappa, Local fresh fish)
  2. Sushi rolls inside out (California, Tempura, Spicy tuna, Dragon roll, Salmon avocado, smoked salmon, etc)
  3. Sushi Nigiri
  4. Sashimi in mini plates skewered with dressing
  5. Tartare on standing spoons
-

# Menu

Βασικό μενού & Προαιρετικές κατηγορίες

---

## Είδη σερβιρίσματος

### • **Buffet service:**

Τα είδη στον μπουφέ, στο βασικό κόστος, ανάλογα με τον αριθμό καλεσμένων είναι:

- **ΕΩΣ 100 Άτομα = 16 Είδη**  
(4 σαλάτες & κρεμώδεις σαλάτες, 1-2 plateau, 1-2 κρύα πιάτα, έως 3 ζεστά πιάτα ή vegetarian, 1 ζυμαρικά, έως 4 κυρίως, 2 γαρνιτούρες)
- **100 - 150 Άτομα = 16 - 18 Είδη**  
(4-5 σαλάτες & κρεμώδεις σαλάτες, 1-2 plateau, 1-3 κρύα πιάτα, 3 ζεστά πιάτα ή vegetarian, 1 ζυμαρικά, 4 κυρίως, 2 γαρνιτούρες)
- **150 - 200 Άτομα = 18 - 20 Είδη**  
(5-6 σαλάτες & κρεμώδεις σαλάτες, 1-2 plateau, 1-3 κρύα πιάτα, 3 ζεστά πιάτα ή vegetarian, 1 ζυμαρικά, 4 κυρίως, 2 γαρνιτούρες)
- **200 - 250+ Άτομα = 20 -22 Είδη**  
(5-7 σαλάτες & κρεμώδεις σαλάτες, 1-2 plateau, 1-2 κρύα πιάτα, έως 4 ζεστά πιάτα, 1 ζυμαρικά, 1 vegetarian, έως 5 κυρίως, 2 γαρνιτούρες)

Επιλέγοντας των αριθμό πιάτων που υποδεικνύεται ανά βασική κατηγορία, διαμορφώνετε το βασικό σας μενού με το αντίστοιχο βασικό κόστος, βάσει του αριθμού καλεσμένων. Παράλληλα, επιλέγοντας από τις προαιρετικές κατηγορίες: BBQ station & carving / Cooking action station / Κρύα Θαλασσινά / Ζεστά Θαλασσινά / Ψάρια μπορείτε να εμπλουτίσετε το μενού και να το προσαρμόσετε στις δικές σας ιδιαίτερες απαιτήσεις. Οι παραπάνω προαιρετικές κατηγορίες είναι σημειωμένες με αστερίσκο (\*) ή σύμβολα (☞ / ☞ / ☞) και περιέχουν πιάτα τα οποία δεν αποτελούν τμήμα του βασικού κόστους καθώς προσφέρονται με επιπλέον χρέωση για την οποία θα ενημερωθείτε αναλυτικά κατόπιν της επιλογής τους. Συμβουλευτείτε τα παραδείγματα εκδηλώσεων της [ιστοσελίδας μας](#) για μια ενδεικτική καθοδήγηση.

### • **Sit down dinner:**

Τα είδη σερβιρίσματος στο βασικό κόστος, είναι:

- Family style:  
2-3 Σαλάτες + 3-4 Ορεκτικά (ανά 4 άτομα) + Κυρίως πιάτο (ατομικό)
- Formal plated service:  
1<sup>ο</sup> πιάτο (σαλάτες - ορεκτικά) + 2-3 ορεκτικά (ανά 4 άτομα) + Κυρίως πιάτο

Παράλληλα, επιλέγοντας από τις προαιρετικές κατηγορίες: BBQ station & carving / Cooking action station / Κρύα Θαλασσινά / Ζεστά Θαλασσινά / Ψάρια

ισχύει ότι και παραπάνω. Συμβουλευτείτε το παράδειγμα στην [ιστοσελίδας μας](#) για μια ενδεικτική καθοδήγηση.

### • **Buffet & sit-down dinner:**

Συνδυάζει τα δυο είδη σερβιρίσματος. Υποδοχή καλεσμένων με standing buffet & cocktail και σερβίρισμα ατομικού κυρίως πιάτου και του γλυκού στο τραπέζι.

### • **Street food buffet:**

Συνδυασμός action stations με πιάτα από διεθνής κουζίνες που μπορούν να μαγειρεύονται live σε όρθιο πάρτι. Π.χ. Gyros, Burgers, Tacos, Risotto, Sushi, etc. (σελ. 12)

---

## Σαλάτες

1. Αγγουροντομάτα κλασσική με sticks αγγουριού, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίταμο & παξιμάδι 🌱
2. Ελληνική σαλάτα αρωματική με sticks αγγουριού, αρωματισμένο Τηνιακό τυρί, κάπαρη, φρέσκια ρίγανη, δυόσμο & μαντζουράνα
3. Τηνιακή με μαρούλι, ρόκα, ψιλοκομμένη ντομάτα, κουκουνάρι, σταφίδα, λούζα, Τηνιακή γραβιέρα & vinaigrette πετιμέζι
4. Ρόκα με ξερά σύκα, ψιλοκομμένη ντομάτα, πορτοκάλι, σταφύλι, κουκουνάρι & vinaigrette πορτοκαλιού 🌱
5. Μιξ φασολιών με σπανάκι, ρόκα, φασόλι, ρεβίθι, μαυρομάτικα, κολοκύθι, φρ. κρεμμύδι & dressing με μέλι, μουστάρδα & πορτοκάλι 🌱
6. Πράσινη με σπανάκι, φέτα (γίδινη), μαυροκούκι & dressing little suzie (ξινόμηλο, άνηθο, μουστάρδα & lime) 🌱
7. Σπανάκι, ρόκα, μήλο, καρύδια, φουντίτσες κουνουπίδι στο φούρνο, πέτρωμα με κοπανιστή Τήνου, & dressing με ταχίνι, λεμόνι, άνηθο, μουστάρδα & μέλι
8. Μεσογειακή με βραστή πατάτα, πολύχρωμες πιπεριές, κάπαρη, κρεμμύδι, μαϊντανό & sauce μουστάρδας 🌱
9. Αγκινάρας με κους κους, τρυφερά κομματάκια αγκινάρας, ψιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, δυόσμο, μαϊντανό, κόλιανδρο, χυμός λεμονιού & ελαιόλαδο 🌱
10. Πλιγούρι με ντοματίνι, κρεμμύδι, ρεβίθι, φασόλι, δυόσμο, βασιλικό & ανθότυρο
11. Ταμπουλέ με πλιγούρι, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαϊντανό, δυόσμο, ελαιόλαδο 🌱
12. Βραστή με κολοκύθι, μπρόκολο, κουνουπίδι
13. Λαχανικά ψητά (φινόκιο, παντζάρι, κολοκύθι, καρότο, πράσο & κρεμμύδι) 🌱
14. Μαυρομάτικα με φρέσκο κρεμμύδι & ελαιόλαδο 🌱
15. Φακή με μαϊντανό, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, ελαιόλαδο 🌱
16. Αμπελοφάσουλα (από μέσα Ιουνίου έως αρχές Αυγούστου) 🌱🌱
17. Ρεβιθοσαλάτα αρωματική με κρεμμύδι φρέσκο & ξερό, κολοκύθι, πιπεριά Φλωρίνης, σκόρδο, δενδρολίβανο, θυμάρι, χυμό λεμονιού 🌱

---

## Κρεμώδεις Σαλάτες

18. Πάστα παντζάρι με ταχίνι 🌱
19. Πατζαροσαλάτα με ξινόμηλο & καρύδι
20. Μελιτζανοσαλάτα 🌱
21. Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια 🌱
22. Τζατζίκι
23. Ταραμοσαλάτα παραδοσιακή
24. Ρεγγοσαλάτα παραδοσιακή
25. Πράσινη σκορδαλιά με μαϊντανό 🌱

\*Στις σαλάτες χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

🌱 = safe for vegans

---

## Τυριά

(Δημιουργήστε ένα plateau τυριών αποτελούμενο από ένα είδος ή από ποικιλία ειδών)

### 26. Τηνιακά τυριά

1. γραβιέρα
2. τυράκι «μπουκιά» σε παραλλαγές (Με Σκόρδο & δυόσμο / Θυμάρι & σκόρδο/ Γλυκιά πάπρικα / Παπαρουνόσπορος / Μαύρο σουσάμι)
3. βολάκι
4. μαλαθούνη (παραδοσιακό τυρί σε στρογγυλή μορφή, με ιδιαίτερα βουτυράτη γεύση και υφή σκληρή στο εξωτερικό και μαλακή στο εσωτερικό)
5. καρίκι \* (παραδοσιακό τυρί που ωριμάζει μέσα σε ξερή κολοκύθα και γεύση μεταξύ Roquefort, Gorgonzola και κοπανιστής Τήνου)
6. κοπανιστή
7. λαδοτύρι

### 27. Ελληνικά & Ευρωπαϊκά τυριά:

1. φέτα
2. roquefort
3. gorgonzola
4. parmigiano
5. pecorino
6. mozzarella
7. brie
8. stilton

---

## Αλλαντικά

(Δημιουργήστε ένα plateau αλλαντικών αποτελούμενο από ένα είδος ή από ποικιλία ειδών)

### 28. Τηνιακά αλλαντικά

1. λούτζα (παραδοσιακό παστό χοιρινό)
2. χοιρομέρι (χοιρινό μπούτι)
3. σαλτσίσι (λουκάνικο σκορδάτο)
4. ψαρονέφρι \*
5. σαλάμι






### 29. Ευρωπαϊκά αλλαντικά

1. Jamon
  2. Prosciutto
  3. Chorizo
  4. Cecina
  5. Coppa
  6. Bresaola
-



---

## Κρύα πιάτα

30. Τηνιακή γωνιά από:  
1. αγκινάρες, ντομάτα λιαστή, κάπαρη, ελιές & κρίταμος
31. Σπιτική τάρτα με γέμιση από:
1. γραβιέρα, σχοινόπρασο, δυόσμο & ντοματίνι
  2. γραβιέρα, καπνιστό χοιρινό, πράσο & λιαστή ντομάτα
  3. γραβιέρα, κολοκύθι, κρεμμύδι, πατάτα, ντομάτα & φέτα
  4. γραβιέρα, σπανάκι, σέσκουλο, φρ. κρεμμύδι, άνηθο & φέτα
  5. γραβιέρα, αγκινάρα, κρεμμύδι, ντομάτα & άνηθο
32. Ντολμαδάκι με πλιγούρι, σχοινόπρασο, ντομάτα, & δυόσμο 
33. Πιπεριές κέρατα με γέμιση από φέτα, φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένη ντομάτα & κρεμμύδι
-  = Vegan  = τοπικό προϊόν

---

## Ζεστά πιάτα

34. Τυρόπιτα με τηνιακά τυριά
35. Χορτόπιτα με σέσκουλα, πράσο, σπανάκι & φέτα
36. Αγκιναρόπιτα με τρυφερά κομμάτια αγκινάρας, καρότου & φέτα
37. Πρασόπιτα
38. Κολοκυθόπιτα
39. Μελιτζάνες rapé με ντοματίνια, σάλτσα & γραβιέρα
40. Αγκινάρα γεμιστή με κατσίκισιο τυρί, σπανάκι, σέσκουλα & άνηθο
41. Χωριάτικη μακαρονάδα φούρνου με φρέσκια ντομάτα, βασιλικό, πιπεριές & φέτα
42. Μανιτάρι (portobello) γεμιστό με γραβιέρα, ανθότυρο, σπανάκι, σέσκουλο & κρεμμύδι
43. Πατάτα γεμιστή με καπνιστό χοιρινό, πράσο, γραβιέρα & λιαστή ντομάτα
44. Πατάτα γεμιστή με ντομάτα, κρεμμύδι, δυόσμο & φέτα

---

## Ζυμαρικά

Πένες, φαρφάλες, λαζάνια, κοχύλι, σκιουφιχτά & ριγκατόνι

45. Με αρωματισμένη σάλτσα ντομάτας & μυρωδικά
46. Με pesto
1. Βασιλικού
  2. Μix με δυόσμο, άνηθο & μαϊντανό
  3. Μαϊντανού
  4. Άνηθου
47. Με πράσο, καρότο, κόκκινες πιπεριές, γραβιέρα Τήνου, βασιλικό & λευκή κρέμα

---

## Vegetarian

- 48. Βελουτέ σούπα λαχανικών 🌱 🍴
- 49. Παστίτσιο λαχανικών με λαζάνι
- 50. Ιμάμ μελιτζάνα 🌱
- 51. Μπριάμ ratatouille 🌱
- 52. Ντομάτες γεμιστές 🌱
- 53. Μπιφτέκι λαχανικών
- 54. Μελιτζάνα γεμιστή με πλιγούρι & ανθότυρο
- 55. Κολοκύθι γεμιστό με ποικιλία μανιταριών & ρύζι 🌱

🌱 = Vegan 🍴 = serving menu

---

## Κυρίως πιάτα

### Χοιρινό

- 56. Μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο & σάλτσα πετιμεζιού
- 57. Γεμιστό με γραβιέρα Τήνου, λιαστή ντομάτα, μπέικον & μυρωδικά
- 58. Μπριζόλα λαιμού με χυμό λεμονιού, μουστάρδα, δενδρολίβανο & θυμάρι
- 59. Λουκάνικο Τηνιακό **grilled**
- 60. Πανσέτες ή μπριζολάκια **grilled**
- 61. Ψαρονέφρι **grilled**

### Κοτόπουλο

- 62. Με λευκή σάλτσα, σουμάκι & φρέσκα μανιτάρια
- 63. Μπουτάκι Α/Ο, με θυμάρι & λευκό κρασί
- 64. Γεμιστό με σπανάκι & φέτα (μπαλοτίνα)
- 65. Γεμιστό με πιπεριές, κολοκύθι & καρότο (μπαλοτίνα)
- 66. Σουβλάκι με σουσάμι
- 67. Μπουτάκι Α/Ο με σάλτσα από λευκό κρασί, μουστάρδα & παπαρουνόσπορο
- 68. Φιλέτο στήθος **grilled**
- 69. Παϊδάκια **grilled**
- 70. Μπιφτέκι με μυρωδικά **grilled**

### Αρνί

- 71. Με πράσο, φασκόμηλο & δενδρολίβανο
- 72. Παϊδάκια **grilled**

### Μοσχάρι

- 73. Μπιφτέκι (100% μοσχάρι) **grilled**
-

---

## Γαρνιτούρες

### 74. Πατάτες φούρνου

1. Baby με βούτυρο & μυρωδικά
2. με χοντρό αλάτι & μυρωδικά

### 75. Ρύζι

1. λευκό με πράσο, φρέσκο κρεμμύδι και άνηθο
2. αρωματικό με πολύχρωμες πιπεριές, μπρούκοβο γλυκό, πάπρικα & φρέσκο βούτυρο
3. ημι-άγριο με κουκουνάρι

### 76. Πουρέ

1. σελινόριζας
2. λαχανικών
3. πατάτας

---

## BBQ station & carving

κρέατα με ειδικές εκτελέσεις μαγειρέματος & κοπής  
\*Προαιρετική κατηγορία

1. Χοιρινή πανσέτα καραμελωμένη (ολόκληρη)
2. Χοιρινή πανσέτα καραμελωμένη με σάλτσα λαχανικών (ολόκληρη)
3. Μοσχάρι tartare
4. Μοσχαρίσιο φιλέτο σουβλάκι (κόστος ανά κιλό)
5. Μοσχαρίσιο φιλέτο με ρακί Τήνου & μυρωδικά (κόστος ανά κιλό)
6. Μοσχαρίσιο φιλέτο ξηρής ωρίμανσης (κόστος ανά κιλό)
7. Rib eye (κόστος ανά κιλό)
8. Rib eye black Angus (κόστος ανά κιλό)
9. Σπαλομπριζόλα ξηρής ωρίμανσης (κόστος ανά κιλό)
10. Σούβλες

### \*Συνοδευτικές σάλτσες:

1. Sour cream
2. Tar-tar sauce
3. BBQ sauce
4. Béarnaise

---

## Cooking action station

εκτελέσεις live μαγειρικής

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Ριζότο μανιταριών με λάδι τρούφας
2. Ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών & Martini
3. Ριζότο με παντζάρι & παλαιωμένη γραβιέρα Τήνου
4. Ριζότο με σπαράγγια & μυρωδικά
5. Κρητικό γαμοπίλαφο
6. Λιγκουίни με καπνιστό χοιρινό Τήνου, γραβιέρα Τήνου & αυγό

### Θαλασσινά

7. Αστακομακαρονάδα (κόστος ανά κιλό)
8. Καβουρομακαρονάδα
9. Γαριδομακαρονάδα
10. Λιγκουίни με μύδια, γυαλιστερές, γαρίδες σβησμένα με ούζο
11. Λιγκουίни με μελάνι σουπιάς & αχινό
12. Ριζότο θαλασσινών με ούζο
13. Ριζότο με μελάνι σουπιάς & καλαμάρι
14. Κριθαρότο θαλασσινών με σαφράν
15. Κριθαρότο με καλαμάρι & Τηνιακό τυρί
16. Μύδια, Κυδώνια, γυαλιστερές αχνιστά

---

## Street food

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Gyros station
2. Hot dog station
3. Burger station (beef, chicken & vegan)
4. Pasta station
5. Risotto station
6. Soup station
7. Mexican food station (tacos, burritos, tortillas etc.)
8. Sushi station
9. Fried noodle station: Vegan/ Shrimp/ Chicken/ Pork/ Beef
10. Bao Buns station: Vegan/ Shrimp/ Chicken/ Pork/ Beef
11. Asian finger foods: Dumplings, Spring Rolls & Thai rolls(handmade)/ Peking duck & pancake

---

## Κρύα Θαλασσινά\*




\*Προαιρετική κατηγορία

1. Γαύρος & σαρδέλα μαρινάτα
2. Λακέρδα
3. Αχινός σε lime
4. Αυγοτάραχο Μεσολογγίου σε ξερό σύκο
5. Σοταρισμένα οστρακοειδή σε κέλυφος μυδιού
6. Χταπόδι βραστό με λαδορίγανη
7. Σαλάμι χταποδιού
8. Κυδώνια & γυαλιστερές
9. Ντολμαδάκι με πληγούρι & χταπόδι

---

## Ζεστά Θαλασσινά\*

\*Προαιρετική κατηγορία






1. Χταπόδι σβησμένο με κόκκινο κρασί & πετιμέζι
2. Γαρίδες με κρέμα σβησμένες ούζο & άνηθο
3. Σαγανάκι με γαρίδες & μύδια
4. Καλαμάρι ψητό
5. Καλαμάρι με σάλτσα μουστάρδας, κάπαρη & μυρωδικά
6. Αστακός με μουστάρδα & άνηθο (κόστος ανά κιλό)
7. Μπακαλιάρος τηγανητός 
8. Γαρίδες, Αστακός (τιμή ανά κιλό), Καβούρια, Χταπόδι ψητά   
 = BBQ station or Carvery

---

## Ψάρια

Φρέσκα ψάρια Α όπως στείρες, σφυρίδες ή φαγκριά, καθώς και λαυράκι

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Φρέσκο ψάρι ψητό (κόστος ανά κιλό) 
2. Φιλέτο ψαριού σε λαδόκολλα με ούζο, λεμόνι & μυρωδικά 
3. Φιλέτο ψαριού σε λαδόκολλα με ντομάτα, κάπαρη & μυρωδικά 
4. Tartare λαυράκι 
5. Ceviche λαυράκι 

 = BBQ station or Carvery

# Μετά το γεύμα

Επιδόρπια & γλυκά | Καφές | Προπώσεις

---

## Επιδόρπια & Γλυκά

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Τούρτα ανάμεικτη με μπισκότο & φράουλα (100γρ.).
2. Wedding cake στο σχέδιο της επιλογής σας (π.χ. τριόροφη, naked cake, κλπ.)
3. Verrines 100gr: ατομικά γλυκά σε ποτήρι σε γεύσεις όπως
  1. Profiterole
  2. Τυραμισού
  3. Black forest
  4. Μους πικρής σοκολάτας με σάλτσα φράουλας & μπισκότο
  5. Banoffee
  6. Cheesecake.
4. Lemon pie με Τηνιακό τυρί
5. Τάρτα φρούτων
6. Γιαούρτι με γλυκά του κουταλιού
7. Σοκολατόπιτα
8. Πορτοκαλόπιτα
9. Μπακλαβάς σε μπουκιές
10. Συντριβάνι σοκολάτας με φράουλες, μπανάνες & μπισκότα
11. Μαρέγκες
12. Cupcakes, Cake-pops, Macarons

### Pastry action station

13. Παγωτό επιλογή τριών γεύσεων σε χωνάκι & κυπελλάκι
14. Sorbet λεμόνι με φύλλα δυόσμου & μαύρη ζάχαρη
15. Sorbet πεπόνι με παγωτό βανίλια
16. Λουκουμάδες
17. Ρανίονα με φρούτα
18. Crème brulee

\*Όλα τα παραπάνω γλυκά της λίστας είναι από το ζαχαροπλαστείο **Μεσκληές**

---

## Καφές

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Espresso
2. Καφές φίλτρου
3. Τσάι
4. Ελληνικός καφές

---

## Προπώσεις

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Επιλέξτε από την λίστα των welcome drinks το ποτό σας για τις προπώσεις

# Beverages

Βασικά ποτά - Εμφιαλωμένο κρασί - Open bar, Cocktails & late snacks



---

## Βασικά ποτά

Τα ποτά της κατηγορίας ανήκουν στο βασικό κόστος

1. Ελληνικά αναψυκτικά + coca cola
2. Μπίρες
3. Νερό εμφιαλωμένο
4. Νερό ανθρακούχο

---

## Εμφιαλωμένο Κρασί

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Επιλογή κατηγορίας εμφιαλωμένου κρασιού
  1. Basic 8€-10€/φιάλη
  2. Medium 11€ - 15€/φιάλη
  3. Premium 16+€/φιάλη
2. Παροχή εμφιαλωμένου κρασιού από τον πελάτη

---

## Open bar

\*Προαιρετική κατηγορία

1. PREMIUM
  1. Open Bar με όλα τα ποτά της επιλογής σας.
  2. Το κόστος ορίζεται με βάση την κατανάλωση φιαλών + το κόστος της υπηρεσίας
  3. Μπορείτε να προσθέσετε 2 με 3 cocktails
  4. Γυάλινα ποτήρια για τα cocktails και τα ποτά
  5. Υψηλής ποιότητας υπηρεσίες & υλικά παρασκευής των cocktails
  6. Περιλαμβάνεται επίσης: εξοπλισμός μπαρ, πάγος υψηλής ποιότητας, Professional bartenders,
  7. premium αναψυκτικά & bar station όταν αυτό χρειάζεται.
2. BASIC
  1. Open Bar με όλα τα ποτά της επιλογής σας.
  2. Το κόστος ορίζεται με βάση την κατανάλωση φιαλών + το κόστος της υπηρεσίας
  3. Μπορείτε να προσθέσετε 2 με 3 cocktails
  4. Γυάλινα & PS ποτήρια για τα cocktails και τα ποτά
  5. Περιλαμβάνεται επίσης: εξοπλισμός μπαρ, πάγος υψηλής ποιότητας, professional bartenders,
  6. premium αναψυκτικά & bar station όταν αυτό χρειάζεται.

### 3. BASIC +

1. Open Bar με όλα τα ποτά της επιλογής σας.
2. Ο πελάτης παρέχει τις φιάλες του αλκοόλ.
3. Το κόστος ορίζεται με βάση την κατανάλωση φιαλών + το κόστος της υπηρεσίας
4. Μπορείτε να προσθέσετε 2 με 3 cocktails
5. Γυάλινα & PS ποτήρια για τα cocktails και τα ποτά
6. Περιλαμβάνεται επίσης: εξοπλισμός μπαρ, πάγος υψηλής ποιότητας, professional bartenders,
7. premium αναψυκτικά & bar station όταν αυτό χρειάζεται.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Σε μια εκδήλωση 200 καλεσμένων με κοκτέιλ, θα χρειαστούν περίπου 50 φιάλες (18 X Rum, 20 X Gin, 6 X Vodka, 3 X Whisky & 3 X Tequila). Μετά το πέρας της εκδήλωσης, αν έχουν καταναλωθεί 30 από τις 50 φιάλες χρεώνονται μόνο όσες καταναλώθηκαν + το κόστος της υπηρεσίας. Ελάχιστη χρέωση κατανάλωσης 20 φιάλες

---

### Cocktails

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Mojito (classic or flavored)
2. Daiquiri (classic or flavored)
3. Margarita (classic or flavored)
4. Paloma
5. Negroni
6. Caipirinha
7. Passion fruit Caipiroska w/ vodka (sweet & sour)
8. Zombie w/ Anejo (dark rum), passion fruit, orange juice & Falernum liqueur
9. Refreshing Cucumber w/ gin & homemade ginger syrup (spicy)
10. Pineapple blossom w/ rum & homemade sorbet lemon (lemon)
11. Coconut vs Mango w/ Aperol & plata tequila

---

### Late snack

\*Προαιρετική κατηγορία

1. Hotdogs (δωρεάν μαζί με το open bar)
  2. Mini hamburgers (δωρεάν μαζί με το open bar)
  3. Hotdogs με καραμελωμένο καρότο 🥕
  4. Pasta station
  5. Risotto station
  6. Gyros station
-

---

## ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ




### ΒΑΣΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ

Το βασικό κόστος περιλαμβάνει :

1. Πιάτα από τις κατηγορίες:  
**Σαλάτες | Κρεμώδεις σαλάτες | Τυριά | Αλλαντικά | Κρύα πιάτα | Ζεστά πιάτα | Ζυμαρικά | Vegetarian | Κυρίως πιάτα | Γαρνιτούρες + ψωμί & φρούτα.**  
Ο αριθμός των πιάτων για σερβίρισμα με μπουφέ εξαρτάται από τον αριθμό καλεσμένων σας (βλ. σελ. 6)
2. Τον βασικό εξοπλισμό:  
**τραπέζια banquet ή ροτόντα με λευκό τραπεζομάντηλο, καρέκλες sabrina (με λευκό κάλυμμα), υφασμάτινες πετσέτες, γυάλινα ποτήρια, μαχαιροπίρουνα, εξοπλισμό σερβιρίσματος κλπ).**
3. Το προσωπικό που αντιστοιχεί στον αριθμό καλεσμένων σας
4. Βασικά ποτά όπως:  
**Ελληνικά αναψυκτικά, κόκα κόλα, μπύρες, νερό εμφιαλωμένο & νερό ανθρακούχο**

### ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

Στο κατάλογο θα βρείτε υπηρεσίες & κατηγορίες πιάτων με αστερίσκο ή σύμβολο και την σημείωση ως «\*προαιρετική κατηγορία», οι οποίες έχουν ειδική ή επιπλέον χρέωση.

1. Βασικές προαιρετικές κατηγορίες όπως:  
**Επιδόρπια & γλυκά, εμφιαλωμένο κρασί**
2. Ειδικές προαιρετικές κατηγορίες όπως:  
**Κέρασμα στην τελετή, welcome drink, welcome snack, open bar & late snack**
3. Κατηγορίες φαγητών με ειδικά σύμβολα ή αστερίσκο\* όπως:  
**BBQ station & carving , Cooking action station , Street food, Κρύα Θαλασσινά\*, Ζεστά Θαλασσινά\* & Ψάρια **

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ

1. Το τελικό κόστος ανά άτομο υπολογίζεται από το βασικό κόστος (το οποίο είναι ανάλογο του αριθμού καλεσμένων σας) και τις επιλογές που θα κάνετε από τις προαιρετικές κατηγορίες.
2. Οι φωτογράφοι, διακοσμητές, djs, μουσικοί κ.α., οι οποίοι δεν ανήκουν στο προσωπικό του Catering και θα παραμείνουν στον χώρο της εκδήλωσης για να σερβιριστούν φαγητό, χρεώνονται 1/2, 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. Η έκπτωση ισχύει για περισσότερους από 100 καλεσμένους.
4. Για τον ακριβή αριθμό των καλεσμένων σας, η εταιρία 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.

*“Κάθε πελάτης για μας είναι μια προσωπική σχέση.  
Κάθε δεξίωση είναι μια καινούρια πρόκληση.  
Ανταποκρινόμαστε σε κάθε απαιτητική λεπτομέρεια,  
παρέχοντας πάντα την ποιότητα των υπηρεσιών μας.  
Η μαγειρική μας, έχει επηρεαστεί από τοπικές,  
Κυκλαδίτικες & Μεσογειακές μυρωδιές και  
επιλέγουμε πρώτες ύλες από το νησί μας, την Τήνο,  
καθώς είναι φημισμένος γαστρονομικός προορισμός.”*

**Μιχάλης & Γιώργος Αμοιραλής**

