



EXO CATERING

PROPOSALS TO CREATE YOUR PLANNING

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

Menu 2017

Σαλάτες_

1. Αγγουροντομάτα κλασσική με παξιμαδάκι & αρωματισμένο ελαιόλαδο από ρίγανη (με ή χωρίς φέτα)
2. Αγγουροντομάτα αρωματική με ντομάτα, sticks αγγουριού, φέτα, φρέσκια ρίγανη, δυόσμο & μαντζουράνα
3. Ντάκος με ψιλοκομμένη ντομάτα, κάπαρη, κρίταμο, φέτα
4. Τηνιακή με μαρούλι, ρόκα, ψιλοκομμένη ντομάτα, κουκουνάρι, σταφίδα, καπνιστό χοιρινό, Τηνιακή γραβιέρα & dressing πετιμέζι
5. Ρόκα με ξερά σύκα, ψιλοκομμένη ντομάτα, μαρούλι σγουρό, πορτοκάλι, σταφύλι, κουκουνάρι & vinaigrette πορτοκαλιού 🍷
6. Πράσινη με μαρούλι σγουρό, ρόκα, σπανάκι & dressing λιαστής ντομάτας
7. Λίτλ σούζι με σπανάκι, ρόκα, μανιτάρια, παντζάρι, καρύδια, σουσάμι & vinaigrette πορτοκαλιού
8. Σπανάκι με ξυνόμηλο, σουσάμι, μέλι & ελαιόλαδο
9. Μεσογειακή με βραστή πατάτα, πολύχρωμες πιπεριές, κάπαρη, κρεμμύδι, μαϊντανό & sauce μουστάρδας 🍷
10. Αγκινάρας με κους κους, τρυφερά κομματάκια αγκινάρας, ψιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, δυόσμο, μαϊντανό, κόλιανδρο, χυμός λεμονιού & ελαιόλαδο 🍷
11. Κους² με ντομάτα, κρεμμύδι, ρεβίθι, δυόσμο, βασιλικό, ανθότυρο
12. Ταμπουλέ με πλιγούρι, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαϊντανό, δυόσμο, ελαιόλαδο 🍷
13. Ρεβιθοσαλάτα 🍷
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. Ρεβίθια με τσίλι & φέτα, αγγούρι, δυόσμο, κόλιανδρο, χυμό λεμονιού & ελαιόλαδο
18. Ρεβίθια με γαύρο, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, φρέσκα αρωματικά & ελαιόλαδο
19. Θαλασσινών με μαρούλι, ρόκα, κόκκινο φασόλι, καλαμπόκι, μύδια, γαρίδες, sauce μουστάρδας με άνηθο

Κρεμώδεις Σαλάτες_

1. Πάστα παντζάρι με ταχίни 🌱
2. Πατζαροσαλάτα με ξινόμηλο, καρύδι & γιαούρτι
3. Μελιτζανοσαλάτα 🌱
4. Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια 🌱
5. Ταραμοσαλάτα
6. Ρεγγοσαλάτα
7. Πράσινη σκορδαλιά με μαϊντανό 🌱

Τυριά_ (plateau τυριών με 2-3 είδη)

1. Τηνιακά τυριά 📍
 - i. Γραβιέρα Τήνου
 - ii. Τυράκι Τηνιακό «μπουκιά» σε διάφορες παραλλαγές όπως: Σκόρδο & δυόσμο¹, Θυμαρί & σκόρδο², Ψιλοκομμένη λούζα³, Γλυκιά πάπρικα⁴, Παπαρουνόσπορο⁵, Μαύρο σουσάμι⁶.
 - iii. «Βολάκι^{1*}», «Μαλαθούνι^{2*}», «Καρίκι^{3*}» με την παραδοσιακή Τηνιακή συνταγή *
 - iv. Κοπανιστή Τήνου
 - v. Λαδοτύρι Τήνου
2. Ελληνικά τυριά: Φέτα, Μανούρι, Κατίκι κλπ.
3. Ευρωπαϊκά τυριά: Roquefort, Gorgonzola, Parmigiano, Pecorino, Mozzarella, Brie, Stilton κλπ

1. Το «Βολάκι» είναι παραδοσιακό τυρί από αγελαδινό ή αιγοπρόβειο γάλα της Τήνου. Έχει ιδιαίτερα βουτυράτη γεύση. Η μορφή του είναι στρογγυλή και υφή του σκληρή απ' έξω και μαλακή στο εσωτερικό.
2. Το «Μαλαθούνι» είναι παραδοσιακό τυρί από αγελαδινό ή αιγοπρόβειο γάλα της Τήνου. Έχει πάρει την ονομασία του από το σκεύος (μικρό καλάθι) που το βοηθάει να πάρει μορφή και να στεγνώσει από τα υγρά του ώστε να γίνει τυρί. Έχει ήπια γεύση.
3. Το «Καρίκι» είναι το καμάρι της Τήνου. Ωριμάζει μέσα σε μια ξερή κολοκύθα. Η γεύση του είναι ένας συνδυασμός Roquefort, Gorgonzola και κοπανιστής Τήνου. Απλά μοναδικό..

Αλλαντικά (μπορείτε να επιλέξετε ένα plateau αλλαντικών ή μεμονωμένα)

1. Τηνιακά Αλλαντικά

- i. Λούζα παραδοσιακό παστό χοιρινό
- ii. Χοιρομέρι
- iii. Λουκάνικο σκορδάτο

Κρύα πιάτα

1. Κρύα Τηνιακή γωνιά:



- i. Αγκινάρες του λαδιού, Ντομάτα λιαστή του λαδιού, Κάπαρη & Καπαρόφυλλα

2. Plateau παραδοσιακών τηγανιτών εδεσμάτων με κρέμα γιαουρτιού & δυόσμο:

- i. Πατατοκεφτές, Μαραθοκεφτές, Κολοκυθοκεφτές, Ρεβιθοκεφτές, Κεφτές λιαστής ντομάτας

3. Μπρουσκέτα

- i. με κατίκι Δομοκού, χοιρομέρι Τήνου & ξερό σύκο
- ii. με ψημένο ανθότυρο Τήνου, pesto βασιλικού & ντομάτα
- iii. με τυράκι Τηνιακό με δυόσμο, κάπαρη & λιαστή ντομάτα
- iv. με τυράκι Τηνιακό με παπαρουνόσπορο, ξερό σύκο & ρόκα
- v. με φύλλα Γραβιέρας Τήνου & σοταρισμένα μανιτάρια
- vi. με κοπανιστή Τήνου, σοταρισμένα ντοματίνια, θυμάρι, ρίγανη & σκόρδο
- vii. με κοπανιστή Τήνου & σπιτική μαρμελάδα
- viii. με καραμελωμένα κρεμμύδια & σοταρισμένη λούζα
- ix. με κατίκι Δομοκού & σοτέ κολοκύθι
- x. με καρέ μελιτζάνα σοτέ, κρεμμύδι, ντομάτα & ξινομυζήθρα
- xi. με αγκινάρα, τριμμένη φέτα, κρεμμύδι, ντομάτα & δυόσμο
- xii. με κοπανιστή Τήνου & καραμελωμένα κρεμμύδια με πετιμέζι

4. Πιπεριές κέρατα με γέμιση από φέτα, φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένη ντομάτα & κρεμμύδι

Ζεστά πιάτα

1. Τυρόπιτα με τηνιακά τυριά
2. Χορτόπιτα με σέσκουλα, πράσο & σπανάκι
3. Αγκιναρόπιτα με τρυφερά κομμάτια αγκινάρας & καρότου
4. Πρασόπιτα
5. Κολοκυθόπιτα
6. Μελιτζάνες με σάλτσα ντομάτας & λιωμένα τυριά
7. Αγκινάρα γεμιστή με κατσικίσιο τυρί
8. Χωριάτικη μακαρονάδα φούρνου με φρέσκια ντομάτα, βασιλικό, πιπεριές & φέτα (+ κάπαρη)
9. Κρέπα
 - i. με κολοκύθια, μελιτζάνες, καρότα &μανιτάρια
 - ii. με κοτόπουλο, μανιτάρια & κρέμα γάλακτος
 - iii. με σέσκουλα, πράσο, σπανάκι, τυρί & κρέμα γάλακτος

Πάστα

1. Πένες, Φιογκάκι, Λαζάνια, Κοχύλι & Ριγκατόνι
 - i. με ντοματίνια & φρέσκο βασιλικό
 - ii. με σάλτσα λιαστής ντομάτας, κουκουνάρι & μυρωδικά
 - iii. με resto βασιλικού, κουκουνάρι & ντοματίνια
 - iv. με τρυφερές αγκινάρες, κρεμμύδι, ντομάτα φρέσκια, καρότο & χυμό λεμονιού (προτεινόμενη πάστα το κοχύλι)
 - v. λαχανικών με πράσο, καρότο, μανιτάρια, κόκκινες πιπεριές, Γραβιέρα Τήνου, βασιλικό & λευκή κρέμα
 - vi. με σκόρδο & ντομάτα
 - vii. με σκόρδο, κρέμα, φρέσκα μυρωδικά & ελαιόλαδο

Vegetarian_

1. Βελουτέ σούπα λαχανικών 🍃
2. Παστίτσιο λαχανικών με λαζάνι
3. Ιμάμ μελιτζάνα
4. Μελιτζάνα & Κολοκύθι λαδερά με πλιγούρι 🍃
5. Μπιφτέκι λαχανικών

Μαγειρευτά_

1. Χοιρινό
 - i. Μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο & σάλτσα πετιμεζιού
 - ii. Σπάλα με πορτοκάλι (ολόκληρη) 🍷
 - iii. Πανσέτα φούρνου γεμιστή με Γραβιέρα Τήνου, λιαστή ντομάτα & μυρωδικά 🍄
 - iv. Γεμιστό με Γραβιέρα Τήνου, λιαστή ντομάτα, μπέικον & μυρωδικά
 - v. με λευκή σάλτσα, μυρωδικά & αγκινάρες
 - vi. Σπάλα με χυμό λεμονιού, μουστάρδα, δενδρολίβανο & θυμάρι
 - vii. Μπριζόλα λαιμού με κολοκύθα βενετσιάνικη, πορτοκάλι & θυμάρι
 - viii. Πανσέτα καραμελωμένη, με λαχανικά σοτέ
2. Κοτόπουλο
 - i. με λευκή σάλτσα, σουμάκι & φρέσκα μανιτάρια
 - ii. με soy sauce & πετιμέζι
 - iii. με κολοκύθα βενετσιάνικη, λευκό κρασί & φασκόμηλο
 - iv. Καραμελωμένο με σουσάμι
 - v. Sauté με σάλτσα από λευκό κρασί, μουστάρδα & παπαρουνόσπορο
3. Μοσχάρι
 - i. Κατσαρόλας με καρότο, κρεμμύδι & σάλτσα λεμονιού
 - ii. Κοκκινιστό με μπύρα, μπέικον, θυμάρι & δάφνη
 - iii. Φιλέτο σουβλάκι (σερβίρεται με πικάντικη σάλτσα σε ποτήρι του λικέρ)*
 - iv. Φιλέτο με ρακί Τήνου & μυρωδικά* 🍄 ??????????
4. Γουρουνόπουλο φούρνου μαγειρεμένο με μπύρα (ολόκληρο* ή παιδάκια)
5. Αρνί φούρνου με μουστάρδα & δενδρολίβανο
6. Αρνί φούρνου με πράσο, φασκόμηλο & δενδρολίβανο

Της ώρας_

1. Χοιρινό

- I. Λουκάνικο Τηνιακό 🍖
- II. Πανσέτες ή Μπριζολάκια
- III. Ψαρονέφρι
- IV. Πανσέτα (ολόκληρη) 🍷

2. Κοτόπουλο

- I. Φιλέτο
- II. Παϊδάκια
- III. Μπιφτέκι με μυρωδικά

3. Μοσχάρι

- I. Μπιφτέκι
- II. Φιλέτο *

4. Αρνίσια παϊδάκια

5. Σούβλες (αρνί, γουρουνόπουλο κλπ) 🍷

Συνοδευτικές sauce: Sour cream, tar-tar sauce, BBQ, Béarnaise, Τζατζίκι

Γαρνιτούρες_





1. Πουρές σελινόριζας με ζαφορά 🍷
2. Πουρές λαχανικών 🍷
3. Πατάτες φούρνου με τη φλούδα & χοντρό αλάτι
4. Πατάτες φούρνου με τη φλούδα, καραμελωμένα κρεμμύδια, φρέσκο βούτυρο & μυρωδικά
5. Ρύζι άγριο με κουκουνάρι
6. Ρύζι αρωματικό με πολύχρωμες πιπεριές, μπούκοβο γλυκό, πάπρικα & φρέσκο βούτυρο
7. Λαχανικά ψητά ή στον ατμό



Κρύα Θαλασσινά*

1. Γαύρο & Σαρδέλα μαρινάτα
2. Λακέρδα
3. Αχινός σε lime
4. Αυγοτάραχο Μεσολογγίου σε ξερό σύκο
5. Σοταρισμένα οστρακοειδή με άνηθο σε κέλυφος μυδιού
6. Χταπόδι βραστό με λαδορίγανη

Ζεστά Θαλασσινά*

1. Χταπόδι σβησμένο με κόκκινο κρασί
2. Γαρίδες με κρέμα σβησμένες ούζο & άνηθο
3. Σαγανάκι πικάντικο με γαρίδες & μύδια
4. Ξιφίας σουβλάκι μαριναρισμένος με pesto βασιλικού
5. Σολομός φούρνου με σπανάκι & γραβιέρα Τήνου
6. Μπακαλιάρος τηγανητός 
7. Φρέσκο ψάρι φούρνου σε λαδόκολλα με μυρωδικά (τιμή ανά κιλό)
8. Φρέσκο ψάρι ψητό (τιμή ανά κιλό) 
9. Γαρίδες, Αστακός (τιμή ανά κιλό), Καβούρια, Χταπόδι ψητά 
10. Καλαμάρι ψητό
11. Καλαμάρι με σάλτσα μουστάρδας, κάπαρη & μυρωδικά
12. Αστακός με κρέμα από μουστάρδα, ελαιόλαδο & άνηθο
13. Μύδια, Κυδώνια, γυαλιστερές αχνιστά 

Μακαρονάδες Θαλασσινών_—

1. Αστακομακαρονάδα
2. Καβουρομακαρονάδα
3. Γαριδομακαρονάδα
4. Με μύδια, γυαλιστερές, γαρίδες σβησμένα με ούζο
5. Με μελάνι σουπιάς & αχινό

Ριζότο_—

1. Με μανιτάρια
2. Με παντζάρι
3. Με σίσυρα (χοιρινό) & μυρωδικά
4. Κρητικό Γαμοπίλαφο
5. Θαλασσινών με ούζο
6. Με μελάνι σουπιάς
7. Κριθαρότο με καλαμάρι & Τηνιακό τυρί

«Η κουζίνα που χρησιμοποιούμε, έχει επηρεαστεί από Τοπικές, Κυκλαδίτικες & Μεσογειακές μυρωδιές. Επιλέγουμε τοπικά προϊόντα για την μαγειρική μας, καθώς το νησί μας θεωρείται γαστρονομικός προορισμός & φημίζεται για την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων, όπως γαλακτοκομικών, κρασιών, αλλαντικών, καθώς και αγκινάρας, κάπαρης, λιαστής ντομάτας, ξερών σύκων & διαφόρων μυρωδικών βοτάνων.»

Στην τιμή ανά άτομο που θα διαμορφωθεί ανάλογα, περιλαμβάνονται: Ο βασικός εξοπλισμός (διαβάστε στην τελευταία σελίδα), το προσωπικό, το μενού που θα επιλέξετε, καθώς και ελληνικά αναψυκτικά, μπίρες, κρασί σε καράφες (λευκό μοσχοφίλερο & ερυθρό Αγιωργίτικο από το κτήμα Ζαχαριάς), νερό εμφιαλωμένο, νερό ανθρακούχο, ψωμί & φρούτα.

Παρακάτω είναι κάποιες extra υπηρεσίες και η τιμή διαμορφώνεται ανάλογα με τις επιλογές σας

1. Κέρασμα στην εκκλησία

Μπορείτε να κάνετε ένα κέρασμα στους καλεσμένους σας έξω από τον χώρο της εκκλησίας με έναν μπουφέ παραδοσιακών γλυκών, όπως παστέλι σε λεμονόφυλλο, ξεροτήγανο, ψαράκι, αμυγδαλωτό κλπ., με φρέσκια σπιτική λεμονάδα, αγγουρόνερο, μαστιχόνερο, σουμάδα κλπ.

2. Welcome drink

Μπορείτε να καλωσορίσετε τους καλεσμένους σας στον χώρο της δεξίωσης με έναν αφρώδη οίνο όπως Asti Martini, Moscato d'Asti, Proseco ή με ένα ελαφρύ cocktail όπως kir royal, cocktail αγγουριού με ρακί Τήνου, Bellini κλπ. . Συνδυάστε την υποδοχή με

- i. Κρύο μπουφέ από plateau τυριών & αλλαντικών
- ii. Μπρουσκέτες
- iii. Αλμυρά μακαρόνες με κρέμα τυριού, αλάτι & μαύρο πιπέρι / καπνιστό σολομό με κρέμα τυριού / κρέμα τυριού με πάστα ελιάς






*Συμβουλευτείτε τον κατάλογο [Welcome drinks & Cocktails](#)

3. Εμφιαλωμένο Κρασί

Συμβουλευτείτε μας στην επιλογή εμφιαλωμένου κρασιού που θα ταίριαζε στο μενού σας.

Tips: Ένας οικονομικός τρόπος χρήσης εμφιαλωμένου κρασιού είναι το Μοσχοφίλερο «Όμικρον» & το Αγιωργίτικο «Όμικρον» από το κτήμα Ζαχαριάς. Στην συγκεκριμένη επιλογή εμφιαλωμένων κρασιών, το κόστος ορίζεται μόνο για τις φιάλες που θα τοποθετηθούν στα τραπέζια των καλεσμένων & αυτό γίνεται γιατί η φιάλη θα γεμίζεται από το χύμα κρασί που είναι ακριβώς το ίδιο.

4. Επιδόρπια & Γλυκά


- i. Τούρτα για τους παρευρισκόμενους (κομμάτι 100γρ.).
- ii. Wedding cake στο σχέδιο της επιλογής σας
- iii. Naked cake
- iv. Μους bitter chocolate σε ποτήρι & γαρνιτούρα φρέσκιας φράουλας
- v. Crème brulee 
- vi. Προφιτερόλ 
- vii. Σφηνάκια : ατομικά μπολάκια σε διάφορες γεύσεις όπως προφιτερόλ, τυραμισού, crème brulee, μούς σοκολάτα, καραμέλα, cheesecake.
- viii. Γιαούρτι με γλυκά του κουταλιού ή φρουτοσαλάτα
- ix. Μαρέγκα με γιαούρτι & γλυκά του κουταλιού
- x. Παγωτό τριών γεύσεων της επιλογής σας σε χωνάκι & κυπελλάκι
- xi. Sorbet λεμονιού με φύλλα δυόσμου & μαύρη ζάχαρη 
- xii. Sorbet πεπόνι με παγωτό βανίλια 
- xiii. Λουκουμάδες 
- xiv. Σοκολατόπιτα
- xv. Λεμονόπιτα
- xvi. Πορτοκαλόπιτα
- xvii. Μπακλαβάς σε μπουκιές
- xviii. Συντριβάνι σοκολάτας με φράουλες, μπανάνες & μπισκότα
- xix. Μαρέγκες
- xx. Cupcakes, Cake-pops, Macaroons
- xxi. Cotton candy για μικρούς & μεγάλους (μαλλί της γριάς)

*Όλα τα γλυκά μπορείτε να τα συνοδέψετε με έναν αφρώδη οίνο της επιλογής σας.

5. Ο σεφ δημιουργεί

Επιλέξτε ένα πιάτο με αυτό το σύμβολο, το οποίο θα επιθυμούσατε να δημιουργεί ο σεφ στον μπουφέ

6. Cooking in a BBQ

Επιλέξτε ένα mix grill από τα είδη κρέατος στην κατηγορία «ΤΗΣ ΩΡΑΣ» που θα επιθυμούσατε να ψήγεται ζωντανά στον μπουφέ. Τα πιάτα με το σύμβολο (), ανήκουν υποχρεωτικά σε αυτή την κατηγορία

7. Live παρουσίαση

Πιάτα με το συγκεκριμένο σήμα μπορείτε να επιλέξετε για live εκτελέσεις

8. Open bar

- i. Στην κατηγορία αυτή το Open Bar το αναλαμβάνει μια ομάδα από professional bartenders που θα σας φτιάξουν από 3 έως 5 νέες συνταγές cocktail, από τον κατάλογο τους, αποκλειστικά για την δεξίωση σας. Η συγκεκριμένη ομάδα, χρησιμοποιεί φρέσκους χειροποίητους πουρέδες φρούτων, λικέρ από φρέσκα φρούτα, τοπικά αρωματικά βότανα κ.α. (περιλαμβάνει αλκοόλ, προσωπικό κλπ.). [Δείτε εδώ τον κατάλογο](#)
- ii. Open Bar με όλα τα ποτά επιλογής σας & 2-3 cocktails (όπως mojito, mojito Diablo, daiquiri strawberry – lemon – peach, margarita lemon – strawberry, cairirinha). Το κόστος ορίζεται με βάση την κατανάλωση. Δεν υπάρχει κάποια άλλη έξτρα χρέωση.
- iii. Open Bar με την μορφή της δεύτερης επιλογής, όπου ο πελάτης θέλει να παρέχει τις φιάλες του αλκοόλ και να υπάρχει bartender να σερβίρει και να φτιάχνει cocktails.
*Η εταιρία μας διαθέτει τον εξοπλισμό για να λειτουργήσει ένα Open Bar, όπως εξοπλισμός bartender, ποτήρια, πάγος, έπιπλο μπαρ κλπ.







9. Καφές

Καφές φίλτρου, τσάι, ελληνικός καφές ή espresso μετά το γεύμα

10. Αργά τη νύχτα

Μπορείτε να επιλέξετε κάποια πάστα της αρεσκείας σας ή ακόμη και γαμοπίλαφο που θα επιθυμούσατε να φτιάξει ο σεφ για τους καλεσμένους σας, αργά τη νύχτα. **Hotdogs & hamburgers είναι μια δωρεάν παροχή όταν το open bar ανήκει στις υπηρεσίες του catering.*

Πληροφορίες:

- Τα πιάτα με το σύμβολο  σημαίνει ότι είναι τοπικά και μπορούν να συνθέσουν μια Τηνιακή γωνιά παραδοσιακών προϊόντων.
- Τα πιάτα με το σύμβολο  είναι για Vegans
- Τα πιάτα με το σύμβολο  ανήκουν στην κατηγορία 6. Cooking in a BBQ
- Τα πιάτα με το σύμβολο  ανήκουν στην κατηγορία 5.0 σεφ δημιουργεί
- Τα πιάτα με το σύμβολο  μπορούν να συμπεριληφθούν μόνο σε μενού με την μορφή σέρβις και όχι μπουφέ
- Τα πιάτα με το σύμβολο  ανήκουν στην κατηγορία 7. live Παρουσίαση
- Τα γλυκά στην κατηγορία 4. Επιδόρπια & Γλυκά είναι από το ζαχαροπλασείο «Μεσκληές» που βρίσκεται στην Τήνο

Σημαντικές σημειώσεις:

- Τα πιάτα με τον αστερίσκο (*) ανεβάζουν το βασικό κόστος του μενού
- 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.
- Η χρήση επίπλων όπως οι καρέκλες τύπου χιανναί, παρολεον κλπ, καθώς και τα τραπέζια μοναστηριακού τύπου ή κάθε έξτρα εξοπλισμός που δεν ανήκει στο βασικό κόστος, έχουν έξτρα χρέωση.
- 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.
- Η εταιρία αν θέλετε σας προτείνει συνεργάτες όπως: event planners, διακόσμησης, φωτογραφίας, μουσικής (ορχήστρα ή dj's) γιατί δεν αναλαμβάνει η ίδια
- Η εταιρία εφαρμόζει σύστημα HACCP για την διασφάλιση των τροφίμων & διαθέτει νόμιμη άδεια οργάνωσης catering με τις απαιτούμενες ευρωπαϊκές προδιαγραφές.



We are social



exo catering | catering | tel [+30 2283 022191](tel:+302283022191) & fax [+30 2283 023091](tel:+302283023091)
www.exo.com.gr | www.exocatering.com/proposals | info@exo.com.gr