



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 2018

[@exo_catering](#)

Γρήγορη μετάβαση στις [πληροφορίες](#)

Σαλάτες

1. Αγγουροντομάτα κλασσική με sticks αγγουριού, κρεμμύδι, πιπεριά, παξιμαδάκι & αρωματισμένο ελαιόλαδο από ρίγανη 🌱
2. Αγγουροντομάτα αρωματική με ντομάτα, sticks αγγουριού, φέτα, φρέσκια ρίγανη, δυόσμο & μαντζουράνα
3. Τηνιακή με μαρούλι, ρόκα, ψιλοκομμένη ντομάτα, κουκουνάρι, σταφίδα, λούζα, Τηνιακή γραβιέρα & dressing πετιμέζι
4. Ρόκα με ξερά σύκα, ψιλοκομμένη ντομάτα, μαρούλι σγουρό, πορτοκάλι, σταφύλι, κουκουνάρι & vinaigrette πορτοκαλιού 🌱
5. Λίτλ σούζι με σπανάκι, ρόκα, παντζάρι, καρύδια, σουσάμι & vinaigrette πορτοκαλιού 🌱
6. Σπανάκι με ξινόμηλο, σουσάμι, μέλι & ελαιόλαδο 🌱
7. Πράσινη με σπαράγγι, ντοματίνι, φινόκιο, λόλα, σπανάκι, καρότο, ραπανάκι & vinaigrette λεμονιού 🌱
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. Κους² με ντομάτα, κρεμμύδι, ρεβίθι, δυόσμο, βασιλικό, ανθότυρο
11. Ταμπουλέ με πλιγούρι, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαϊντανό, δυόσμο, ελαιόλαδο 🌱

Κρεμώδεις Σαλάτες

1. Πάστα παντζάρι με ταχίνι 🌱
2. Πατζαροσαλάτα με ξινόμηλο & καρύδι
3. Μελιτζανοσαλάτα 🌱
4. Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια 🌱
5. Τζατζίκι

🌱 = safe for vegans

Τυριά_ (plateau τυριών με 2-3 είδη)

1. Τηνιακά τυριά 📍

- i. Γραβιέρα
- ii. Τυράκι «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
- v. Λαδοτύρι

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. Σαλτσίσι σκορδάτο

Κρύα πιάτα

1. Κρύα Τηνιακή γωνιά:  
 - i. Αγκινάρες του λαδιού, Ντομάτα λιαστή του λαδιού, Κάπαρη & Καπαρόφυλλα
2. Τάρτες με γέμιση από:
 - i. Κοπανιστή, σχοινόπρασο, δυόσμο & ντοματίνι
 - ii. Γραβιέρα, καπνιστό χοιρινό, πράσο & λιαστή ντομάτα
 - iii. Γραβιέρα, κολοκύθι, κρεμμύδι, πατάτα, ντομάτα & φέτα
 - iv. Τηνιακό πέτρωμα, κολοκύθι βενέτικο, κρεμμύδι & μαϊντανό
 - v. Γραβιέρα, σπανάκι, σέσκουλο, φρ. κρεμμύδι, άνηθο & φέτα
 - vi. Γραβιέρα, αγκινάρα, κρεμμύδι, ντομάτα & άνηθο
3. Πιπεριές κέρατα με γέμιση από φέτα, φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένη ντομάτα & κρεμμύδι

Ζεστά πιάτα

1. Τυρόπιτα με τηνιακά τυριά
2. Χορτόπιτα με σέσκουλα, πράσο, σπανάκι & φέτα
3. Αγκιναρόπιτα με τρυφερά κομμάτια αγκινάρας, καρότου & φέτα
4. Πρασόπιτα
5. Κολοκυθόπιτα
6. Μελιτζάνες με σάλτσα ντομάτας & λιωμένα τυριά
7. Αγκινάρα γεμιστή με μπεσαμέλ από κατσίκισιο τυρί & σπανάκι
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, Φαρφάλες, Λαζάνια, Κοχύλι & Ριγκατόνι
 - i. με ντομάτας & μυρωδικά
 - ii. με λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι & μυρωδικά
 - iii. με pesto βασιλικού & 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 ντομάτα & σκόρδο
 - vii. με σκόρδο, κρέμα, φρέσκα μυρωδικά & ελαιόλαδο




Vegetarian_

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

🍃 = safe for vegans

Μαγειρευτά


1. Χοιρινό

- i. Μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο & σάλτσα πετιμεζιού
- ii. Σπάλα φούρνου με πορτοκάλι (ολόκληρη) 
- iii. Πανσέτα φούρνου γεμιστή με Γραβιέρα Τήνου, λιαστή ντομάτα & μυρωδικά 
- iv. Γεμιστό με Γραβιέρα Τήνου, λιαστή ντομάτα, μπέικον & μυρωδικά
- v. Μπριζόλα λαιμού με λευκή σάλτσα, μυρωδικά & αγκινάρες
- vi. Μπριζόλα λαιμού με χυμό λεμονιού, μουστάρδα, δενδρολίβανο & θυμάρι
- vii. Μπριζόλα λαιμού με κολοκύθα βενετσιάνικη, πορτοκάλι & θυμάρι
- viii. Πανσέτα καραμελωμένη με σάλτσα λαχανικών (ολόκληρη) 

2. Κοτόπουλο

- i. με λευκή σάλτσα, σουμάκι & φρέσκα μανιτάρια
- ii. μπουτάκι (χωρίς κόκκαλο), με θυμάρι & λευκό κρασί
- 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. Αρνί

- i. με μουστάρδα & δενδρολίβανο
- ii. με πράσο, φασκόμηλο & δενδρολίβανο

5. Γουρουνόπουλο φούρνου μαγειρεμένο με μπύρα (ολόκληρο* ή παιδάκια)

Της ώρας_

1. Χοιρινό
 - i. Λουκάνικο Τηνιακό 📍
 - ii. Πανσέτες ή Μπριζολάκια
 - iii. Ψαρονέφρι
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,

Γαρνιτούρες_

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










Σαλάτες για Θαλασσινά_

1. Μαυρομάτικα με φρέσκο κρεμμύδι & ελαιόλαδο 🌿
2. Φακή με μαϊντανό, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, ελαιόλαδο 🌿
3. Αμπελοφάσουλα (από μέσα Ιουνίου έως αρχές Αυγούστου) 📍 🌿
4. Ρεβιθοσαλάτα παραδοσιακή 🌿
5. Ρεβιθοσαλάτα αρωματική με κρεμμύδι φρέσκο & ξερό, κολοκύθι, πιπεριά Φλωρίνης, σκόρδο, δενδρολίβανο, θυμάρι, χυμό λεμονιού & ε.π. ελαιόλαδο 🌿
6. Ρεβίθια με γαύρο, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, φρέσκα αρωματικά & ελαιόλαδο 🌿
7. Θαλασσινών με μαρούλι, ρόκα, κόκκινο φασόλι, καλαμπόκι, μύδια, γαρίδες, sauce μουστάρδας με άνηθο
8. Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια 🌿
9. Ταραμοσαλάτα
10. Ρεγγοσαλάτα
11. Πράσινη σκορδαλιά με μαϊντανό 🌿

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
7. Κυδώνια & γυαλιστερές

Ζεστά Θαλασσινά*

1. Χταπόδι σβησμένο με κόκκινο κρασί & πετιμέζι
2. Γαρίδες με κρέμα σβησμένες ούζο & άνηθο
3. Σαγανάκι 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. Φιλέτο φρέσκου ψαριού με ούζο, λεμόνι & μυρωδικά 
10. Φιλέτο φρέσκου ψαριού με ντομάτα, κάπαρη & μυρωδικά 
11. Γαρίδες, Αστακός (τιμή ανά κιλό), Καβούρια, Χταπόδι ψητά 
12. Καλαμάρι ψητό
13. Καλαμάρι με σάλτσα μουστάρδας, κάπαρη & μυρωδικά
14. Αστακός με κρέμα από μουστάρδα, ελαιόλαδο & άνηθο
15. Μύδια, Κυδώνια, γυαλιστερές αχνιστά 

Μακαρονάδες Θαλασσινών

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

Ριζότο

1. Μανιταριών με λάδι τρούφας
2. Παντζάρι με παλαιωμένη γραβιέρα Τήνου
3. Κρητικό Γαμοπίλαφο
5. Θαλασσινών με ούζο
6. Με μελάνι σουπιάς
7. Κριθαρότο θαλασσινών με σαφράν
8. Κριθαρότο με καλαμάρι & Τηνιακό τυρί

*Σε όλα τα ριζότα χρησιμοποιείται φρέσκο βούτυρο Τήνου

Υποδοχή

1. Βερίνες

- i. Καρέ μελιτζάνας με κρέμα φέτας
- ii. Μους λιαστής ντομάτας με κοπανιστή Τήνου
- iii. Καρέ παντζαριού με μους γιαουρτιού, ξιμόμηλο & καρύδι
- iv. Μους πιπεριάς Φλωρίνης με κρέμα από κατσικίσιο τυρί & καπνιστό χοιρινό *(προαιρετικά)*
- v. Μους μαϊντανού με λαχανικά σοτέ & κρέμα φέτας
**Όλες οι βερίνες σερβίρονται με αρωματισμένα κρουτόν*

2. Μπρουσκέτες

- 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 караμελωμένα 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 & караμελωμένα κρεμμύδια με πετιμέζι

3. Αλμυρά macaron

- i. με κρέμα τυριού, αλάτι & μαύρο πιπέρι
- ii. καπνιστό σολομό με κρέμα τυριού
- iii. κρέμα τυριού με πάστα ελιάς

Πληροφορίες_

“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.”

Για τις παρακάτω extra υπηρεσίες, το κόστος διαμορφώνεται ανάλογα με τις επιλογές σας. *Συμβουλευτείτε [τα παραδείγματα](#) που θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

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, καθώς και 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, champagne ή με ένα ελαφρύ cocktail.

*Για την επιλογή του ποτού καλωσορίσματος συμβουλευτείτε τον κατάλογο [Welcome drinks & Cocktails](#)






**Συνδυάστε το καλωσόρισμα των καλεσμένων σας με verinne, bruschetta & macaron από την κατηγορία [Υποδοχή](#)

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

1. Τούρτα για τους παρευρισκόμενους (κομμάτι 100γρ.).
2. Wedding cake στο σχέδιο της επιλογής σας
3. Naked cake
4. Μους bitter chocolate σε ποτήρι & γαρνιτούρα φρέσκιας φράουλας
5. Crème brulee 
6. Προφιτερόλ 
7. Σφηνάκια : ατομικά μπολάκια σε διάφορες γεύσεις όπως προφιτερόλ, τυραμισού, crème brulee, μούς σοκολάτα, καραμέλα, cheesecake.
8. Γιαούρτι με γλυκά του κουταλιού ή φρουτοσαλάτα
9. Μαρέγκα με γιαούρτι & γλυκά του κουταλιού
10. Παγωτό τριών γεύσεων της επιλογής σας σε χωνάκι & κυπελλάκι
11. Sorbet λεμονιού με φύλλα δυόσμου & μαύρη ζάχαρη 
12. Sorbet πεπόνι με παγωτό βανίλια 
13. Λουκουμάδες 
14. Σοκολατόπιτα
15. Λεμονόπιτα
16. Πορτοκαλόπιτα
17. Μπακλαβάς σε μπουκιές
18. Συντριβάνι σοκολάτας με φράουλες, μπανάνες & μπισκότα
19. Μαρέγκες
20. Cupcakes, Cake-pops, Macarons


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

5. Ο σέφ δημιουργεί

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

6. BBQ & Carvery

Επιλέξτε ένα mix grill από τα είδη κρέατος στην κατηγορία «ΤΗΣ ΩΡΑΣ» που θα επιθυμούσατε να ψήγεται ζωντανά ή να φιλετάρεται στον μπουφέ.

*Τα πιάτα με το σύμβολο (), ανήκουν υποχρεωτικά σε αυτή την κατηγορία

7. Παρουσίαση Ζαχαροπλαστικής

Πιάτα με το συγκεκριμένο σήμα μπορείτε να επιλέξετε για live εκτελέσεις

8. Open bar

1. 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.). [Συμβουλευτείτε τον κατάλογο με τα cocktails](#)
2. Open Bar με όλα τα ποτά επιλογής σας & 2-3 cocktails (όπως mojito, mojito Diablo, daiquiri strawberry - lemon - peach, margarita lemon - strawberry, caipirinha). Το κόστος ορίζεται με βάση την κατανάλωση. Δεν υπάρχει κάποια άλλη έξτρα χρέωση.
3. Open Bar με την μορφή της πρώτης ή 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. For the toast

Επιλέξτε από τον κατάλογο [Welcome drinks & Cocktails](#) το ποτό σας για τις προπόσεις

11. 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.

Ερμηνείες & 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 ασφαλή για Vegans
- Τα πιάτα με το σύμβολο  ανήκουν στην κατηγορία 6. BBQ & Carvery
- Τα πιάτα με το σύμβολο  ανήκουν στην κατηγορία 5.Ο 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 προαιρετικά στην κατηγορία 7. Παρουσίαση Ζαχαροπλαστικής
- Τα γλυκά στην κατηγορία 4. Επιδόρπια & Γλυκά είναι από το ζαχαροπλαστείο «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 χίαναιρί, 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.

“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 κουζίνα που χρησιμοποιούμε,
έχει επηρεαστεί από Τοπικές,
Κυκλαδίτικες & Μεσογειακές μυρωδιές.
Επιλέγουμε τοπικές πρώτες ύλες για την μαγειρική μας,
καθώς το νησί μας, η Τήνος,
είναι γαστρονομικός προορισμός
και φημίζεται για την πρωτογενή του παραγωγή.

Μιχάλης & Γιώργος Αμοιραλής.”

[@exo_catering](#)

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