



EXO CATERING

PROPOSALS TO CREATE YOUR PLANNING

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

Παράδειγμα εκδήλωσης καθιστού service No 1

Family style menu με εμφιαλωμένο κρασί, επιδόρπια & γλυκά.

*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 50 καλεσμένους.

20 - 50 καλεσμένους το β.κ ξεκινάει από **70€/pax**
51 - 99 καλεσμένους το β.κ ξεκινάει από **60€/pax**

100 - 149 καλεσμένους το β.κ ξεκινάει από **45€/pax**
150+ καλεσμένους το β.κ ξεκινάει από **40€/pax**

ΠΡΙΝ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Welcome drink: 10€/άτομο
με "Akakies" sparkling wine (Rose 11,5%), καθώς και μπρουσκέτες i. & iii.

MENU

20 - 50 καλεσμένους	(70€ β.κ. + 15€)	85€/άτομο	+30€ (επιλογή ψαριού)
51 - 99 καλεσμένους	(60€ β.κ. + 15€)	75€/άτομο	+25€ (επιλογή ψαριού)
100 - 149 καλεσμένους	(45€ β.κ. + 15€)	60€/άτομο	+20€ (επιλογή ψαριού)
150+ καλεσμένους	(40€ β.κ. + 15€)	55€/άτομο	+20€ (επιλογή ψαριού)

Family style hors d'oeuvres

Σαλάτες (ανά τέσσερα άτομα):

Αγγουροντομάτα αρωματική / Αγκινάρας με κους κους, τρυφερά κομματάκια αγκινάρας, ψιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, δυόσμο, μαϊντανό, κόλιανδρο, χυμός λεμονιού & ελαιόλαδο 🍷 / Φάβα 🍷 / Ρεβιθοσαλάτα αρωματική με κρεμμύδι φρέσκο & ξερό, κολοκύθι, πιπεριά Φλωρίνης, σκόρδο, δενδρολίβανο, θυμάρι, χυμό λεμονιού & ε.π. ελαιόλαδο 🍷,

Plateau (ανά τέσσερα άτομα):

με Plateaυτιριών (Γραβιέρα, Τηγιακά σε μπουκιές & Κοπανιστή) & λούζα με σαλτσίσι

Ζεστά πιάτα (ανά τέσσερα άτομα): 5€ + 5€ + 5€ = 15€/άτομο

Χταπόδι μαγειρεμένο με κόκκινο κρασί & πετιμέζι / Μπακαλιάρος / Γαρίδες με κρέμα σβησμένες με ούζο & άνηθο

Κυρίως (ατομικό):

1^η επιλογή ΨΑΡΙ: +30€ - 25€ - 20€/άτομο

Φρέσκο ψάρι (φιλέτο) μαγειρεμένο σε λαδόκολλα με λεμόνι, ούζο & δενδρολίβανο με πουρέ σελινόριζας και σαφράν.

2^η επιλογή ΚΡΕΑΣ:

Χοιρινή μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο & πετιμέζι με γαρνιτούρα πουρέ φρέσκιας πατάτας

3^η επιλογή VEGETARIAN:

Παστίτσιο λαχανικών ή Ιμάμ μελιτζάνα (παραδοσιακό)

Εμφιαλωμένο κρασί: 55€/φιάλη (δείτε στις πληροφορίες για το αλκοόλ)

Glos Stegasta (Ασύρτικο) premium wine από την Τήνο/ T-oinos winery

Open Bar: 1^η ή 2^η ή 3^η κατηγορία

- **1^η ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Η premium κατηγορία Open Bar με cocktails από την premium list του καταλόγου. Χρησιμοποιούνται φρέσκα υλικά, βότανα, μρωδικά & premium αναψυκτικά "3 cents" για τις μίξεις των ποτών και την παρασκευή των cocktails. Η ομάδα των bartenders μπορεί να δημιουργεί μέχρι 3 cocktails & στην λίστα των υπόλοιπων ποτών πχ. Βότκα, τζίν, τεκίλα, ρούμι κλπ., μπορείτε να προσθέσετε μια σπέσιαλ φιάλη, όπως ένα malt whisky ή μια premium vodka/gin κλπ.
Κόστος από **25€/άτομο**. (το κόστος μεταβάλλεται ανάλογα με τον αριθμό καλεσμένων)
(η τιμή ανά άτομο ισχύει για περισσότερα από 100 άτομα και περιλαμβάνει, τον εξοπλισμό του μπαρ, τους bartenders, αναψυκτικά "3 cents" & το bar station όταν αυτό χρειάζεται)
- **2^η ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Open Bar με όλα τα ποτά της επιλογής σας & 2-3 cocktails (mojito, daiquiri flavored, margarita flavored, cairirinha). Το κόστος ορίζεται με βάση την κατανάλωση Κόστος **50€/φιάλη - 60€/φιάλη** που θα χρησιμοποιηθεί για κοκτέιλ & **70€/φιάλη special**.
(στις τιμές περιλαμβάνονται, ο εξοπλισμός του μπαρ, οι bartenders, αναψυκτικά & το bar station όταν αυτό χρειάζεται. Οι τιμές ισχύουν για τουλάχιστον 20 φιάλες [ελάχιστη κατανάλωση])
ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 2^{ης} ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ: Σε μια εκδήλωση 200 ατόμων, θα χρειαστούν περίπου 40 φιάλες (18 Rum, 10 Gin, 6 Vodka, 3 Whisky & 3 Tequila). Μετά το πέρας της εκδήλωσης, αν έχουν καταναλωθεί 30 (εκ των οποίων τα 12 είναι ρούμι για την παρασκευή των κοκτέιλ άρα 60€/φιάλη) από τις 40 φιάλες, το κόστος ορίζεται $(18 \times 50€) + (12 \times 60€) = 1620,00€$
- **3^η ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Open Bar με όλα τα ποτά της επιλογής σας & 2-3 cocktails (mojito, daiquiri flavored, margarita flavored, cairirinha). Στην περίπτωση αυτή το ζευγάρι παρέχει τις φιάλες του αλκοόλ Κόστος είναι **5€/άτομο ή 500€** (ελάχιστο κόστος για έως 100 καλεσμένους).

(η τιμή ανά άτομο ισχύει για περισσότερα από 100 άτομα και περιλαμβάνει, τον εξοπλισμό του μπαρ, τους bartenders, αναψυκτικά). * Για λιγότερο αριθμό καλεσμένων από 200, το bar station έχει έξτρα χρέωση ενοικίου)

ΜΕΤΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Επιδόρπιο (ανά τέσσερα άτομα): 3€/άτομο

Φρούτα εποχής με γιαούρτι & γλυκά του κουταλιού

Γλυκά: 4€ + 4€ + 4€ = 12€/άτομο

Πεπόνι sorbet με βανίλια παγωτό / Sorbet Λεμόνι με φύλλα δυόσμου & μαύρη ζάχαρη / Crème brulee

Σημειώσεις

- Πληροφορίες για τα πιάτα θα βρείτε στο [μενού](#)
- Το συνολικό κόστος ανά άτομο είναι από 70€ έως 112€ από **20 - 50** καλεσμένους (+30€ για την επιλογή ψαριού) / από 60€ έως 102€ από **51 - 99** καλεσμένους (+25€ για την επιλογή ψαριού) / από 45€ έως 87€ από **100 - 149** καλεσμένους (+20€ για την επιλογή ψαριού) / από 40€ έως 75€ για **150+** καλεσμένους (+20€ για την επιλογή ψαριού) (πλέον ΦΠΑ + εμφιαλωμένο κρασί + open bar) και περιλαμβάνει : τον βασικό εξοπλισμό, το προσωπικό, το παραπάνω μενού καθώς και αναψυκτικά, μπίρες, νερό εμφιαλωμένο, νερό ανθρακούχο, ψωμί
- Πληροφορίες για τον βασικό εξοπλισμό θα βρείτε παρακάτω
- β.κ. = βασικό κόστος
- Μπορείτε να επιλέξετε καρέκλα **white folding** ή **tiffanys/Chiavari** σε χρώμα ντεκαπρέ με κόστος ενοικίασης 2,5€ & 4€ αντίστοιχα.

Σημειώσεις για το αλκοόλ

- **OPENBAR** = Δείτε εδώ την λίστα με τα [cocktails](#)
- Μπίρες, Κρασί, Νερό εμφιαλωμένο & Αναψυκτικά, σερβίρονται καθ' όλη την διάρκεια της εκδήλωσης χωρίς κανένα όριο.
- Οι μπίρες & τα αναψυκτικά είναι ελληνικής προέλευσης, εκτός από την κόκα κόλα.

Άλλες σημειώσεις

- 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 χίαναρί, παρλεον 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.

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