



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 2

Family style menu με live μαγειρικές, 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 20 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: 15€/άτομο
με Aperol spritz – Campari & Soda – Bellini &, καθώς και βερίνα iv. & αλμυρά macaron i. & ii.

MENU

20 - 50 καλεσμένους (70€ β.κ. + 10€ + 10€ + 10€) 100€/άτομο

51 - 99 καλεσμένους (60€ β.κ. + 10€ + 10€ + 10€) 90€/άτομο

100 - 149 καλεσμένους (45€ β.κ. + 10€ + 10€ + 10€) 75€/άτομο

150+ καλεσμένους (40€ β.κ. + 10€ + 10€ + 10€) 70€/άτομο

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 / Κρύα θαλασσινά (ανά τέσσερα άτομα): 5€ + 5€ = 10€/άτομο
με Plateaυτιριών (Γραβιέρα, Τηνιακά σε μπουκιές & Κοπανιστή) & λούζα με σαλτσίσι / Γαύρο & Σαρδέλα μαρινάτα / Κυδώνια & γυαλιστερές

Ζεστά πιάτα (ανά τέσσερα άτομα): 5€ + 5€ = 10€/άτομο

Χταπόδι μαγειρεμένο με κόκκινο κρασί & πετιμέζι / Καλαμάρι ψητό

Κυρίως (family style σε πιατέλα) με live μαγειρική 🍴: 5€ + 5€ = 10€/άτομο

1^ο πιάτο: Ριζότο θαλασσινών με ούζο

2^ο πιάτο: Γαριδομακαρονάδα (+ καβούρια)

Εμφιαλωμένο κρασί: 55€/φιάλη
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, τζιν, 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 130€ από 20 - 50 καλεσμένους / από 60€ έως 120€ από 51 - 99 καλεσμένους / από 45€ έως 105€ από 100 - 149 καλεσμένους / από 40€ έως 100€ για 150+ καλεσμένους (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 ντεκαπé 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 chianari, 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.

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