



catering

www.exo.com.gr

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ FINGER-FOODS ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΙΑ «ΜΙΧΑΗΛ ΑΜΟΙΡΑΛΗΣ – ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΑΜΟΙΡΑΛΗΣ Ο.Ε.»

Quiche Lorraine (ταρτάκι με μπέικον παρμεζάνα αυγό ελιά κρέμα γάλακτος)

Σπανακοπιτάκι με μπεσαμέλ (φύλο σφολιάτας σπανάκι τυρί φέτα, κρεμμύδι, άνιθο, μαϊντανό, κρέμα γάλακτος, μπεσαμέλ)

Μωσαϊκό (μπακέτα γεμιστό με τυρί φιλαδέλφεια, ζαμπόν αυγό πιπεριά)

Σπανακοπιτάκι

Πιτσάκια (ζυμάρι χειροποίητο, σάλτσα ντομάτας, ζαμπόν, τυρί, ντομάτα φρέσκια, ελιές, πιπεριά)

Εκλεράκια (ροκφόρ ή φιλαδέλφεια με ζαμπόν μαρούλι)

Σουδάκια (με ροκφόρ ή τόνο)

Ντάκος (παξιμαδάκι, τυρί φέτα, ντομάτα, ελαιόλαδο, ρίγανη)

Ντοματίνια γεμιστά με τόνο μαγιονέζα

Πεπόνι με προσούτο

Χαμπουργκεράκια (ψωμάκι μπριός, μπιφτεκάκι, μαγιονέζα, ντομάτα)

Αχιβάδες με ροκφόρ (μπριός, με ροκφόρ και κεφαλοτύρι)

Μπριός (μπριός, μαγιονέζα, σαλάμι αέρος, αγγούρι)

Λουκανικοπιτάκι

Τυροπιτάκι τρίφωνο

Τυροπιτάκι κουρού

Σουδάκια με σολομό (καπνιστός σολομός, μαγιονέζα μαϊντανό)

Ταρτάκια με καβουροσαλάτα ή γαριδοσαλάτα (φωλίτσα από φύλο κρούστας, καβουρόψυχα, ή γαρίδες, μαγιονέζα, τουρσί, μαϊντανό {αυγό})

Μπουρεκάκια κοτόπουλο (φύλο κρούστας, κοτόπουλο, τυρί φέτα, ζαμπόν, γραβιέρα,μανιτάρια {αυγό})

Πούρα με ζαμπόν τυρί

Κανταϊφάκι με τυριά (φέτα, ροκφόρ, γραβιέρα, κρέμα γάλακτος)

Κρουασανάκι ζαμπόν τυρί (μαρούλι, ντομάτα)

Κρουασανάκι με τόνο

Νολογαν διάφορα (τονοσαλάτα, γαριδοσαλάτα, κοτοσαλάτα, καβουροσαλάτα)

Πιροσκι με κιμά ή λουκάνικο

Καναπεδάκια διάφορα (πατέ ελιάς με αγγούρι – ταραμοσαλάτα με άνηθο – κοπανιστή με ντομάτα ή κάπαρη – χαβιάρι – σολομό)

Κοτοκροκέτες

Κρεατοκεφτέδες

Σουβλάκι κοτόπουλο

Σουβλάκι χοιρινό

Κολοκυθοκεφτέδες

Τυροκροκέτες

Λουκάνικο με μπέικον

κοτομπέικον

τυριά (ποικιλία τυριών {γραβιέρα Τήνου, Τηνιακό, .. })

λούζα με ανανά

- i. Το σουβλάκι χοιρινό & το κοτόπουλο μπορούν να συνοδευτούν με διάφορες σάλτσες όπως (sour cream, tartar sauce, Madera sauce, barbeque sauce, γλυκόξινη). Επίσης μπορούν να υπάρχουν στον μπουφέ διάφορα κριτσίνια με ένα κομμάτι παρμεζάνας και πατέ ελιάς, η πατέ λιαστής ντομάτας
- ii. Το bar θα αποτελείται από αναψυκτικά, μπύρες, χυμούς, νερό εμφιαλωμένο & κρασί.
- iii. Αν επιθυμείτε οιοπνευματώδη (μαζί με cocktails) είναι **40€/μπουκάλι** η τιμή διαμορφώνεται ανάλογα με ότι καταναλώσετε.
- iv. Διαβάστε το βασικό μενού , για να δείτε τον κατάλογο με τα γλυκά