



EXO CATERING

FOOD CATERING SERVICES

*παράδειγμα

Μπουφέ μενού νο2

ΠΡΙΝ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Welcome drink:

1. Ποτά:
 - a. Aperol spritz
 - b. Prosecco
2. Snacks:
 - a. Verrine με παραδοσιακή ταραμοσαλάτα, σάλτσα παντζαριού & κριτσίνι με μπαχάρια
 - b. Verrine με μαλακό τυρί Τήνου, ντοματίνι & αρωματισμένο ελαιόλαδο με μαϊντανό, άνηθο & δυόσμο (σε πιπέτα)
 - c. Μπρουσκέτα με ψημένο ανθότυρο Τήνου, pesto μαιντανού & ντομάτα

MENU

Σαλάτες & Κρεμώδεις σαλάτες:

1. Αγγουροντομάτα αρωματική με sticks αγγουριού, Τηνιακό τυρί, φρέσκια ρίγανη, δυόσμο & μαντζουράνα (εξ. π. ελαιόλαδο με μαντζουράνα)
2. Σπανάκι, ρόκα, μήλο, καρύδια, φουντίτσες κουνουπίδι στο φούρνο, πέτρωμα με κοπανιστή Τήνου, & dressing με ταχίни, λεμόνι, άνηθο, μουστάρδα & μέλι
3. Αγκινάρας με κους κους, τρυφερά κομματάκια αγκινάρας, ψιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, δυόσμο, μαϊντανό, κόλιανδρο, χυμός λεμονιού & ελαιόλαδο 🍃
4. Μεσογειακή με βραστή πατάτα, πολύχρωμες πιπεριές, κάπαρη, κρεμμύδι, μαϊντανό & sauce μουστάρδας 🍃
5. Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια 🍃
6. Πάστα παντζάρι με ταχίни 🍃

Κρύα πιάτα:

7. Plateau τυριών (Γραβιέρα Τήνου, Τηνιακά τυριά σε μπουκιές & Κοπανιστή)
8. Plateau Τηνιακών αλλαντικών (λούζα, χοιρομέρι & σαλτσίσι)
9. Τάρτα με γραβιέρα, κολοκύθι, κρεμμύδι, πατάτα, ντομάτα & φέτα
10. Πιπεριές κέρατα με γέμιση από φέτα, φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένη ντομάτα & κρεμμύδι

Ζεστά πιάτα:

11. Αγκιναρόπιτα
12. Κολοκυθόπιτα
13. Πατάτα γεμιστή με γραβιέρα, καπνιστό χοιρινό, πράσο & λιαστή ντομάτα

Ζυμαρικά:

14. Παστίτσιο λαχανικών με λαζάνι


15. Ριγκατόνι λαχανικών με πράσο, καρότο, μανιτάρια, κόκκινες πιπεριές, γραβιέρα Τήνου, βασιλικό & λευκή κρέμα,

Κυρίως πιάτα:

16. Χοιρινή μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο & σάλτσα πετιμεζιού
17. Αρνί φούρνου με πράσο, φασκόμηλο & δενδρολίβανο
18. Μπιφτέκι μοσχαρίσιο (100% μοσχάρι) **grilled**

με γαρνιτούρες:

19. Πατάτες φούρνου με τη φλούδα & χοντρό αλάτι

BBQ station & carving :

20. Fillet mignon με φρέσκο βούτυρο & μυρωδικά
~150gr/καλεσμένο
21. Χοιρινή πανσέτα καραμελωμένη **carving**
Συνοδεύεται με καραμελωμένη σάλτσα

Cooking action station :

22. Ριζότο με μανιτάρια & λάδι λευκής τρούφας

BEVERAGES

Βασικά ποτά:

- Ελληνικά αναψυκτικά & coca cola
- Μπίρες
- Εμφιαλωμένο νερό & ανθρακούχο νερό

Εμφιαλωμένο κρασί:

- Επιλογή εμφιαλωμένου κρασιού από την λίστα. Οι κατηγορίες είναι:
 1. Advanced 10€/bottle (more or less)
 2. Deluxe 15€/bottle (more or less)
 3. Premium 20€/bottle (more or less)
 4. Customized (for bottled wines not on the list or supplied from the customer)

Open Bar:

PREMIUM

- Vintage ξύλινο cocktail bars πλήρως εξοπλισμένο.
- Επαγγελματικός εξοπλισμός (barware, strainers, Boston shakers, ice crushers, bar mats, bar spoons, καλαμάκια, χαρτοπετσέτες, κλπ.)
- Κορνίζα προβολής των κοκτέιλ.
- Highball & old-fashioned ποτήρια

- Υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες για τα cocktails & κανονικά ποτά (πουρέ φρέσκων φρούτων, φρέσκα φρούτα, χειροποίητα syrups κλπ.)
- Αναψυκτικά, liqueurs, syrups, bitters.
- Πάγος (απλός & θρυματισμένος).
- Κατάλληλη ενδυμασία του προσωπικού
- ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ: 3 bartenders
- KABA: Υπολογισμένη κατανάλωση φιαλών ανάλογα με τον αριθμό καλεσμένων: Gin / Rum / Vodka / Tequila / Whisky
- COCKTAILS: Δημιουργία κοκτέιλ με ειδικές συνταγές κατόπιν δοκιμής
- LATE NIGHT SNACK: Mini Hot dogs & mini hamburgers

Open Bar:

MEDIUM

- Vintage ξύλινο cocktail bar πλήρως εξοπλισμένο.
- Επαγγελματικός εξοπλισμός (barware, strainers, Boston shakers, ice crushers, bar mats, bar spoons, καλαμάκια, χαρτοπετσέτες, κλπ.)
- old-fashioned ποτήρια
- Υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες για τα cocktails & κανονικά ποτά (πουρέ φρέσκων φρούτων, φρέσκα φρούτα, χειροποίητα syrups κλπ.)
- Αναψυκτικά, liqueurs, syrups, bitters.
- Πάγος (απλός & θρυματισμένος).
- Κατάλληλη ενδυμασία του προσωπικού
- ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ: 3 bartenders
- KABA: Υπολογισμένη κατανάλωση φιαλών ανάλογα με τον αριθμό καλεσμένων: Gin / Rum / Vodka / Tequila / Whisky
- LATE NIGHT SNACK: Mini Hot dogs & mini hamburgers

Open Bar:

CUSTOMIZED

- Ισχύει ότι και στο MEDIUM εκτός από την KABA την οποία προμηθεύει ο πελάτης.

ΜΕΤΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Επιδόρπιο & Γλυκά:

- φρούτα εποχής
- Verrine με μους bitter chocolate & φρέσκια φράουλα
- Ρανίονα με σάλτσα φρέσκιας φράουλας & σάλτσα
- λουκουμάδες
- σοκολατόπιτα
- πορτοκαλόπιτα
- παγωτό 3 γεύσεων
- Verrine με μους bitter chocolate & φρέσκια φράουλα
- Crème brulee

Late snack:

- Mini Hot dogs & mini hamburgers (δωρεάν με την υπηρεσία open bar)

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Τραπέζι:

Καρέκλα:

Πιάτο:

Μαχαιροπίρουνο:

Άλλα:

ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ

Το συνολικό κόστος ανα κατηγορία, σύμφωνα με το παραπάνω παράδειγμα είναι:



ΠΡΙΝ ΤΟ ΓΕΥΜΑ

- **ΚΕΡΑΣΜΑ ΣΤΗΝ ΤΕΛΕΤΗ:** Το συγκεκριμένο παράδειγμα δεν περιλαμβάνει κέρασμα κατά την διάρκεια της τελετής. Μπορείτε να βρείτε όλες τις επιλογές στο γενικό μενού στην σελ. 3.
**Προαιρετική κατηγορία*
- **WELCOME DRINK:** Το συγκεκριμένο παράδειγμα μενού περιλαμβάνει ένα Welcome drink & snack. Μπορείτε να βρείτε όλες τις επιλογές στο γενικό μενού στην σελ. 3 & 4.
**Προαιρετική κατηγορία*

MENΟΥ

- **Το βασικό κόστος περιλαμβάνει:**
 - ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ: Σαλάτες | Κρεμώδεις σαλάτες | Τυριά | Αλλαντικά | Κρύα πιάτα | Ζεστά πιάτα | Ζυμαρικά | Vegetarian | Κυρίως πιάτα | Γαρνιτούρες + ψωμί & φρούτα.
 - ΒΑΣΙΚΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ: Τραπεζία banquet ή ροτόντα, καρέκλες sabrina (λευκή με κάλυμμα), λευκά τραπεζομάντηλα, υφασμάτινες πετσέτες, ποτήρια, μαχαιροπήρουνα, εξοπλισμό μπουφέ και σέρβις
 - ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ: Τους σερβιτόρους, μετρ, προσωπικό υποδοχής & υπεύθυνους που αντιστοιχούν στον αριθμό καλεσμένων σας.
 - ΒΑΣΙΚΑ ΠΟΤΑ: Αναψυκτικά, μπίρες, νερό ανθρακούχο, νερό εμφιαλωμένο & ανθρακούχο

[Μελετήστε αναλυτικά τον πίνακα του βασικού κόστους](#)

- **Πιάτα με επιπλέον κόστος:**
 - a. BBO station & carving  : no20 & 21
**Προαιρετική κατηγορία*
 - b. Cooking action station  : Risotto no22
**Προαιρετική κατηγορία*

BEVERAGES

- **OPEN BAR:** Το παράδειγμα μενού περιλαμβάνει την Premium κατηγορία του open bar, μπορείτε να βρείτε και τις υπόλοιπες δυο στο γενικό μενού (Basic & Basic +)
**Προαιρετική κατηγορία*
- **ΒΑΣΙΚΑ ΠΟΤΑ:** Μπίρες, 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.
**αποτελεί τμήμα του βασικού κόστους και δεν έχει επιπλέον χρέωση*
- **ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΚΡΑΣΙ:** Επιλογή εμφιαλωμένου κρασιού από την λίστα μας.
Οι κατηγορίες είναι:

i. Advanced	10€/φιάλη (+ -)
ii. Deluxe	15€/φιάλη (+ -)
iii. Premium	20€/φιάλη (+ -)
iv. Customized	5€/φιάλη (+ -)

**Προαιρετική κατηγορία*









ΜΕΤΑ ΤΟ ΓΕΥΜΑ

- **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ & ΓΛΥΚΑ:** Το παράδειγμα μενού περιλαμβάνει έναν μπουφέ με 7 είδη γλυκών και μια ποικιλία φρούτων. Μπορείτε να βρείτε όλες τις επιλογές στο γενικό μενού στην σελ. 15.
**Προαιρετική κατηγορία*
- **ΚΑΦΕΣ:** Το συγκεκριμένο παράδειγμα δεν περιλαμβάνει αυτή την κατηγορία. Μπορείτε να προσθέσετε καφέ ή τσάι για μετά το δείπνο.
**Προαιρετική κατηγορία*
- **ΠΡΟΠΟΣΕΙΣ:** Το συγκεκριμένο παράδειγμα δεν περιλαμβάνει αυτή την κατηγορία. Επιλέξτε από την λίστα των welcome drinks το ποτό σας για τις προποσείς.
**Προαιρετική κατηγορία*
- **LATE SNACK:** Το παράδειγμα μενού, περιλαμβάνει σκακς που είναι δωρεάν μαζί με την υπηρεσία open bar. Μπορείτε να επιλέξετε για αργά τη νύχτα και άλλα πιάτα όπως pasta, risotto ή gyros stand
**Προαιρετική κατηγορία*

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- **ΚΑΡΕΚΛΑ:** Το βασικό κόστος περιλαμβάνει καρέκλες sabrina (λευκή με κάλυμμα), όμως θα μπορούσατε να δείτε τον κατάλογο με όλες τις επιπλέον επιλογές σε καρέκλες, είτε της εταιρείας μας (tiffanys decore, white folding, ταβέρνας), είτε των εξωτερικών συνεργατών μας από την Αθήνα.
**Υπάρχουν επιλογές που ανήκουν στο βασικό κόστος και επιλογές με επιπλέον χρέωση ανά τεμάχιο.*
- **ΤΡΑΠΕΖΙ:** Το βασικό κόστος περιλαμβάνει τραπέζια (μακρόστενα ή ροτόντες), όμως θα μπορούσατε να δείτε τον κατάλογο με όλες τις επιπλέον επιλογές σε τραπέζια, είτε της εταιρείας μας (μοναστηριακά ή banquet διαστάσεων 110*250 με τραπεζομάντηλο της άμμου), είτε των εξωτερικών συνεργατών μας από την Αθήνα.
**Υπάρχουν επιλογές που ανήκουν στο βασικό κόστος και επιλογές με επιπλέον χρέωση ανά τεμάχιο.*
- **ΛΟΙΠΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** Το βασικό κόστος περιλαμβάνει εξοπλισμό όπως: πιάτα, ποτήρια, μαχαιροπίρουνα, υφασμάτινες πετσέτες, λευκά υφάσματα, όμως θα μπορούσατε να δείτε τον κατάλογο με όλες τις επιπλέον επιλογές, είτε της εταιρείας μας, είτε των εξωτερικών συνεργατών μας από την Αθήνα.
**Υπάρχουν επιλογές που ανήκουν στο βασικό κόστος και επιλογές με επιπλέον χρέωση ανά τεμάχιο.*

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Το παρόν αποτελεί παράδειγμα **μενού με μπουφέ**, στο οποίο έχουν προστεθεί *προαιρετικές κατηγορίες
- Επιλέξτε πιάτα και υπηρεσίες από τον [Κατάλογο φαγητών & υπηρεσιών](#), είτε ανήκουν στο βασικό κόστος, είτε όχι. Μπορείτε δηλαδή, να αλλάξετε, αφαιρέσετε ή να προσθέσετε όποιο πιάτο ή υπηρεσία σας φαίνεται περιττό ή αναγκαίο αντίστοιχα από το παραπάνω παράδειγμα και να δημιουργήσετε ένα μενού σύμφωνα με τις δικές σας ανάγκες για την εκδήλωσή σας.
Αναλυτικά:
- **Buffet style menu:**
Ο αριθμός των πιάτων στον μπουφέ, στο βασικό κόστος, είναι ανάλογο με τον αριθμό καλεσμένων:
 - a. ΕΩΣ 100 Άτομα = 16 Είδη
(4 σαλάτες & κρεμώδεις σαλάτες, 1-2 plateau, 1-2 κρύα πιάτα, έως 3 ζεστά πιάτα ή vegetarian, 1 ζυμαρικά, έως 4 κυρίως, 2 γαρνιτούρες)
 - b. 100 - 150 Άτομα = 16 - 18 Είδη
(4-5 σαλάτες & κρεμώδεις σαλάτες, 1-2 plateau, 1-3 κρύα πιάτα, 3 ζεστά πιάτα ή vegetarian, 1 ζυμαρικά, 4 κυρίως, 2 γαρνιτούρες)
 - c. 150 - 200 Άτομα = 18 - 20 Είδη
(5-6 σαλάτες & κρεμώδεις σαλάτες, 1-2 plateau, 1-3 κρύα πιάτα, 3 ζεστά πιάτα ή vegetarian, 1 ζυμαρικά, 4 κυρίως, 2 γαρνιτούρες)
 - d. 200 - 250+ Άτομα = 20 -22 Είδη
(5-7 σαλάτες & κρεμώδεις σαλάτες, 1-2 plateau, 1-2 κρύα πιάτα, έως 4 ζεστά πιάτα, 1 ζυμαρικά, 1 vegetarian, έως 5 κυρίως, 2 γαρνιτούρες)
- ***Προαιρετικές κατηγορίες:** Επιλέγοντας πιάτα ή υπηρεσίες από τις προαιρετικές κατηγορίες που θα βρείτε στο γενικό μενού, εμπλουτίζετε το μενού της εκδήλωσή σας. Οι προαιρετικές αυτές κατηγορίες είναι σημειωμένες με αστερίσκο (*) ή σύμβολα όπως:  /  /  κ.α. και περιέχουν πιάτα ή υπηρεσίες τα οποία δεν αποτελούν τμήμα του βασικού κόστους καθώς προσφέρονται με επιπλέον ή ειδική χρέωση για την οποία θα ενημερωθείτε αναλυτικά κατόπιν της επιλογής τους. Δείτε αναλυτικά τις προαιρετικές κατηγορίες:
 - Αναγκαίες κατηγορίες: Επιδόρπια & γλυκά | εμφιαλωμένο κρασί
 - Προαιρετικές υπηρεσίες: Κέρασμα στην τελετή | Welcome drink -standing cocktail | Welcome snack | Open bar & late snack |
 - Πιάτα από κατηγορίες φαγητών με ειδικά σύμβολα ή αστερίσκο: BBQ station & carving  | Cooking action station  | Street food  | Θαλασσινά* | Ψάρια  |
- Τα πιάτα με το σύμβολο  είναι ασφαλή για Vegans

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ

1. Το τελικό κόστος ανά άτομο υπολογίζεται από το βασικό κόστος (το οποίο είναι ανάλογο του αριθμού καλεσμένων σας, σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα) και τις επιλογές που θα κάνετε από τις προαιρετικές κατηγορίες.
2. Οι φωτογράφοι, διακοσμητές, djs, μουσικοί κ.α vendors, οι οποίοι δεν ανήκουν στο προσωπικό του Catering και θα παραμείνουν στον χώρο της εκδήλωσης για να σερβιριστούν φαγητό, χρεώνονται 1/2, δηλαδή 2 συνεργάτες = 1 άτομο. Η έκπτωση ισχύει για περισσότερους από 100 καλεσμένους
3. Τα παιδιά από 3 έως 12 ετών χρεώνονται 1/3, δηλαδή 3 παιδιά = 1 άτομο. Από 13 ετών και πάνω υπολογίζονται κανονικά ως άτομα. Η έκπτωση ισχύει για περισσότερους από 100 καλεσμένους.
4. **Για τον ακριβή αριθμό των καλεσμένων σας, η εταιρεία μας θα πρέπει να ενημερωθεί δεκατέσσερις (14) ημέρες πριν την εκδήλωση.** Ο συγκεκριμένος αριθμός υπολογίζεται για το τελικό κόστος της εκδήλωσης, ανεξάρτητα από τον αριθμό καλεσμένων που θα παρευρεθούν. *Μπορείτε μόνο να προσθέσετε καλεσμένους έως και δυο ημέρες πριν την εκδήλωση.
5. Για τις υπηρεσίες μας εκτός Τήνου, υπάρχει επιπλέον κόστος ακτοπλοϊκών εισιτηρίων και διαμονής του προσωπικού.

We are social

 @exo_catering |  @exo catering

www.exo.com.gr | www.exocatering.com | info@exo.com.gr | +30 2283 022191 | Stavros Bay, Tinos Island