



MENU & ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ







[Click here for English version](#)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΙΝ ΤΟ ΓΕΥΜΑ

1. Κέρασμα στην τελετή 4
2. Welcome drink 4
3. Welcome snack 5

MENU

1. Τρόποι σερβιρίσματος (buffet, serving style etc.) 7
2. Βασικές κατηγορίες φαγητών (που ανήκουν στο βασικό κόστος) 9
3. Προαιρετικές κατηγορίες φαγητών
 1. BBQ station  & carving  15
 2. Cooking action station  16
 3. Θαλασσινά / Ψάρια  17
 4. Επιδόρπια & γλυκά 18

BEVERAGES & ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

1. Βασικά ποτά 20
2. Εμφιαλωμένο κρασί 20
3. Toast beverage 20
4. Καφές 20
5. Open bar 21
 1. Υπηρεσία bar
 2. Cocktails
 3. Late night snack 22
6. Street food 22

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1. Κοστολόγηση εκδήλωσης 24
2. Πολιτική κοστολόγησης 25

ΠΡΙΝ ΤΟ ΓΕΥΜΑ

1. κέρασμα στην τελετή
2. welcome drink
3. welcome snack

ΠΡΙΝ ΤΟ ΓΕΥΜΑ

κερασμα στην τελετη

Κέρασμα για τους καλεσμένους σας, μετά ή κατά την διάρκεια της τέλεσης του μυστηρίου, με μπουφέ παραδοσιακών γλυκών, refreshments ή ελαφρύ cocktail

1. Παραδοσιακά γλυκά
 1. Παστέλι σε λεμονόφυλλο
 2. Ξεροτήγανο
 3. Ψαράκι
 4. Ποικιλία αμυγδαλωτών
2. Refreshments
 1. Σπιτική λεμονάδα
 2. Αρωματισμένο νερό με φρούτα

welcome drink

Καλωσορίσετε τους καλεσμένους σας στον χώρο της δεξίωσης με έναν αφρώδη οίνο, champagne ή spritz

1. Greek sparkling wines
 1. Moscato Bubbly / Matamis / Moscato Alexandrian 7,5% (white)
 2. Luna blu / Matamis / Moscato Alexandrian 7,5% (white)
 3. Deus / Mega Spilaio / Sideritis, Moscato of Rio 8,5% (white)
 4. Deus Rosato / Mega Spilaio / Syrah 8,5% (Rose)
 5. D'lfestia / Hadjigeorgiou / Moscato Alexandrian 8,5% (white)
 6. Akakies / Kyr Yanni / Xinomavro 11,5% (rose)
 7. Paraga / Kyr Yanni / Xinomavro, Roditis, Chardonnay 11,5% (white)
 8. Treis Mayisses / Barafagas / Agiorgitiko, Syrah, Moschofilero 11% (rose)
 9. Amalia / Brut - Rose - Vintage / Tselepos (white)
2. Sparkling wines
 - Prosecco / Moscato d'Asti / Cava / Champagne
3. Spritzes
 1. White spritz with elderflower
 2. Aperol spritz
 3. Pink Aperol
 4. Limoncello spritz
 5. Pink Masticha

Προαιρετικές κατηγορίες υπηρεσιών που προσφέρονται με ειδικό κόστος

w e l c o m e s n a c k s

v e r r i n e (με συνοδευτικό κριτσίνι)

1. Μους Τηνιακού τυριού με δυόσμο με chutney ντομάτας ή σπιτική μαρμελάδα
2. Μους ταραμοσαλάτας με σάλτσα παντζαριού
3. Πατάτα baby πάνω σε κρέμα κοπανιστής Τήνου
4. Καρέ μελιτζάνας με κρέμα φέτας
5. Gazracho με μπαλάκι Τηνιακού τυριού
6. Μαλακό τυρί Τήνου, ντοματίνι & αρωματισμένο ελαιόλαδο με μαϊντανό, άνηθο & δυόσμο (σε πιπέτα)
7. Μους πιπεριάς Φλωρίνης με κρέμα από κατσικίσιο τυρί & καπνιστό χοιρινό

μ π ρ ο υ σ κ ε τ α

1. με κατίκι Δομοκού, χοιρομέρι Τήνου & ξερό σύκο
2. με τυράκι Τηνιακό με δυόσμο, κάπαρη & λιαστή ντομάτα
3. με τυράκι Τηνιακό με παπαρουνόσπορο, ξερό σύκο & ρόκα
4. με μους κοπανιστής Τήνου, σοταρισμένα ντοματίνια, θυμάρι & ρίγανη
5. με μους Τηνιακού τυριού με δυόσμο με chutney ντομάτας ή σπιτική μαρμελάδα
6. με γραβιέρα Τήνου, λιαστή ντομάτα & κάπαρη Τήνου (σε φρυγανισμένο ψωμί γλυκανίσου)
7. με σοτέ κολοκύθι, δυόσμο & χοντρό αλάτι
8. με καρέ μελιτζάνα σοτέ, κρεμμύδι, ντομάτα & ξινομυζήθρα

δ ι α φ ο ρ α

1. Gazracho
2. Αλμυρό μακαρόν με κρέμα Τηνιακού τυριού με παπαρουνόσπορο & λούζας
3. Αλμυρό μακαρόν με κρέμα τυριού, αλάτι & μαύρο πιπέρι
4. Πιατέλα με αλλαντικά, τυριά και προϊόντα της Τήνου (στο τραπέζι ή stand)

a s i a n d i s h e s b y K a z o o

1. Sushi rolls Hosomaki (Tekka, Shakke, Kappa, Local fresh fish)
2. Sushi rolls inside out (California, Tempura, Spicy tuna, Dragon roll, Salmon avocado, smoked salmon, etc)
3. Sushi Nigiri
4. Sashimi in mini plates skewered with dressing
5. Tartare on standing spoons

Προαιρετικές κατηγορίες υπηρεσιών που προσφέρονται με ειδικό κόστος




MENU

1. τρόποι σερβιρίσματος
(buffet, serving style etc.)
2. βασικές κατηγορίες φαγητών
(που ανήκουν στο βασικό κόστος)
3. προαιρετικές κατηγορίες φαγητών
 - a) BBQ station & carving
 - b) cooking action station
 - c) θαλασσινά / Ψάρια
 - d) επιδόρπια & γλυκά

ΤΡΟΠΟΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

1^{ος} : BUFFET STYLE

ΑΤΟΜΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ								ΣΥΝΟΛΟ ΠΙΑΤΩΝ ΒΑΣΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ
	ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΕΜΩΔΕΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ	PLATEAU (ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ)	ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ	ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ	VEGETARIAN	ΣΥΜΑΡΙΚΑ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ	ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ	
έως 100	4	1-2	1-2	1-3	0-1	1	3-4	2	16
100 έως 149	4-5	1-2	1-3	2-3	0-1	1	4	2	16-18
150 έως 199	5-6	1-2	1-3	3	1	1	4	2	18-20
200 έως 250+	5-7	1-2	1-2	3-4	1	1	4-5	2	20-22

- ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΕΝΟΥ ΜΕ ΜΠΟΥΦΕ : Επιλέγοντας τον αριθμό πιάτων που υποδεικνύεται ανά κατηγορία, μπορείτε να δημιουργήσετε ένα βασικό μενού με το αντίστοιχο βασικό κόστος, ανάλογα με τον αριθμό των καλεσμένων σας.
- Παράλληλα, επιλέγοντας πιάτα από τις προαιρετικές κατηγορίες (φαγητών) μπορείτε να εμπλουτίσετε το μενού και να το προσαρμόσετε στις δικές σας ιδιαίτερες απαιτήσεις:
 - BBQ station & carving 
 - Cooking action station 
 - Θαλασσινά / Ψάρια 
 - Επιδόρπια & γλυκά
- Οι προαιρετικές κατηγορίες (φαγητών), στην ακόλουθη λίστα πιάτων επισημαίνονται με αστερίσκο ή σύμβολο όπως παραπάνω. Αυτά τα πιάτα δεν περιλαμβάνονται στο βασικό κόστος και προσφέρονται με επιπλέον χρέωση, για την οποία θα ενημερωθείτε αναλυτικά μετά την επιλογή τους.
- Συμβουλευτείτε τα παραδείγματα εκδηλώσεων της ιστοσελίδας μας για μια ενδεικτική καθοδήγηση.

2^{ος} : BUFFET STATION

- Εκτός από τον παραπάνω τρόπο, μπορείτε επίσης να δημιουργήσετε ένα μενού σε μορφή buffet, με τα πιάτα χωρισμένα ανά κατηγορία. Για παράδειγμα, Stand 1: Vegetarian | Stand 2: BBQ station & live cooking | Stand 3: Salads & Appetizers, Stand 4: Θαλασσινά κλπ.
- Αν οι επιλογές σας περιλαμβάνουν πιάτα από τις ακόλουθες προαιρετικές κατηγορίες (φαγητών), όπως παραπάνω, αυτές προσφέρονται με επιπλέον χρέωση για την οποία θα ενημερωθείτε αναλυτικά κατόπιν της επιλογής τους.

3^ος : SIT DOWN SERVING DINNER

1. ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΕΝΟΥ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΜΕ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΟ ΤΡΟΠΟ : Επιλέγοντας έναν από τους δυο τρόπους σερβιρίσματος που σας υποδεικνύεται ανα κατηγορία, μπορείτε να δημιουργήσετε το μενού της αρεσκείας σας.
 - a. Family style:
 - i. 2-3 Σαλάτες (ανά 4 -6 άτομα)
 - ii. 3-4 Ορεκτικά (ανά 4 -6 άτομα)
 - iii. 1 ή περισσότερα κυρίως πιάτα (ατομικό ή ανά 4 - 6 άτομα)
 - b. Plated service:
 - i. 1^ο πιάτο (Σαλάτες ορεκτικά) ατομικό
 - ii. 2^ο πιάτο (Ψάρι, κοτόπουλο, vegetarian ή θαλασσινά) ατομικό
 - iii. 3^ο πιάτο κυρίως (Κρέας, Ψάρι, Vegetarian) ατομικό
 - iv. Προαιρετικά, μπορείτε να προσθέσετε ένα plateau ανάμεσα στα πιάτα ή και μια σούπα βελουτέ πριν το κυρίως
2. Αν οι επιλογές σας περιλαμβάνουν πιάτα από τις ακόλουθες προαιρετικές κατηγορίες (φαγητών), όπως παραπάνω, αυτές προσφέρονται με επιπλέον χρέωση για την οποία θα ενημερωθείτε αναλυτικά κατόπιν της επιλογής τους.
3. Στον συγκεκριμένο τρόπο σερβιρίσματος μπορούν να προστεθούν πιάτα πριν ή μετά το σερβίρισμα του κυρίως. Είτε με μια πιατέλα (συνήθως κρέας) στο family style ή μια βελουτέ σούπα πριν το κυρίως ή plateau τυριών & αλλαντικών στο plated service.
4. Συμβουλευτείτε τα παραδείγματα εκδηλώσεων της [ιστοσελίδας μας](#) για μια ενδεικτική καθοδήγηση.

4^ος : BUFFET & SIT DOWN DINNER

1. Συνδυάζει τα δυο παραπάνω είδη σερβιρίσματος.
2. Buffet: Υποδοχή καλεσμένων με standing buffet, canapes, live cooking dishes (risotto, pasta etc.) & cocktail
3. Serving: Και σερβίρισμα ατομικού κυρίως πιάτου και γλυκού στο τραπέζι.
4. Αν οι επιλογές σας περιλαμβάνουν πιάτα από τις ακόλουθες προαιρετικές κατηγορίες (φαγητών), όπως παραπάνω, αυτές προσφέρονται με επιπλέον χρέωση για την οποία θα ενημερωθείτε αναλυτικά κατόπιν της επιλογής τους.

5^ος : STREET FOOD

1. Συνδυασμός action stations με πιάτα από διεθνής κουζίνας που μπορούν να μαγειρεύονται live σε όρθιο πάρτι.
2. Gyros, Burgers, Tacos, Risotto, Sushi station (περισσότερες πληροφορίες στην σελ. 16)
3. Η υπηρεσία προσφέρεται σε ειδικές περιπτώσεις και ημερομηνίες.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

σαλατες

1. Αγγουροντομάτα κλασσική με sticks αγγουριού, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίταμο & παξιμάδι **v**
2. Ελληνική σαλάτα αρωματική με sticks αγγουριού, αρωματισμένο Τηνιακό τυρί, κάπαρη, φρέσκια ρίγανη, δυόσμο & μαντζουράνα
3. Ντοματίνια (ή ντομάτα) με σάλτσα ντομάτας, κάπαρη, κρίταμο & πέτρωμα Τήνου
4. Τηνιακή με μαρούλι, ρόκα, ψιλοκομμένη ντομάτα, κουκουνάρι, σταφίδα, λούζα, Τηνιακή γραβιέρα & vinaigrette πετιμέζι
5. Ρόκα με ξερά σύκα, ψιλοκομμένη ντομάτα, πορτοκάλι, σταφύλι, κουκουνάρι & vinaigrette πορτοκαλιού **v**
6. Μιξ φασολιών με σπανάκι, ρόκα, φασόλι, ρεβίθι, μαυρομάτικα, κολοκύθι, φρ. κρεμμύδι & dressing με μέλι, μουστάρδα & πορτοκάλι **v**
7. Σπανάκι, ρόκα, μήλο, καρύδια, φουντίτσες κουνουπίδι στο φούρνο, πέτρωμα με κοπανιστή Τήνου, & dressing με ταχίνι, λεμόνι, άνηθο, μουστάρδα & μέλι
8. Μεσογειακή με βραστή πατάτα, πολύχρωμες πιπεριές, κάπαρη, κρεμμύδι, μαϊντανό & sauce μουστάρδας **v**
9. Αγκινάρας με κους κους, τρυφερά κομματάκια αγκινάρας, ψιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, δυόσμο, μαϊντανό, κόλιανδρο, χυμός λεμονιού **v**
10. Πλιγούρι με ντοματίνι, κρεμμύδι, ρεβίθι, φασόλι, δυόσμο, βασιλικό & ανθότυρο
11. Ταμπουλέ με πλιγούρι, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαϊντανό, δυόσμο **v**
12. Βραστή με κολοκύθι, μπρόκολο, κουνουπίδι **v**
13. Λαχανικά ψητά (φινόκιο, παντζάρι, κολοκύθι, καρότο, πράσο & κρεμμύδι) **v**
14. Μαυρομάτικα με φρέσκο κρεμμύδι & ελαιόλαδο **v**
15. Φακή με μαϊντανό, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, ελαιόλαδο **v**
16. Αμπελοφάσουλα (από μέσα Ιουνίου έως αρχές Αυγούστου) **v**
17. Ρεβιθοσαλάτα αρωματική με κρεμμύδι φρέσκο & ξερό, κολοκύθι, πιπεριά Φλωρίνης, σκόρδο, δενδρολίβανο, θυμάρι, χυμό λεμονιού **v**

v = vegan

Βασικές κατηγορίες φαγητών που ανήκουν στο βασικό κόστος

κρεμωδεις σαλατες

18. Πάστα παντζάρι με ταχίни **v**
19. Πατζαροσαλάτα με ξινόμηλο & καρύδι
20. Μελιτζανοσαλάτα **v**
21. Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια **v**
22. Τζατζίκι
23. Ταραμοσαλάτα παραδοσιακή
24. Ρεγγοσαλάτα παραδοσιακή
25. Μαϊντανοσαλάτα **v**

plateau τυριων

26. Τήνου
 1. γραβιέρα
 2. τυράκι «μπουκιά» σε παραλλαγές (Με Σκόρδο & δυόσμο / Θυμάρι & σκόρδο / Γλυκιά πάπρικα / Παπαρουνόσπορος / Μαύρο σουσάμι)
 3. βολάκι
 4. μαλαθούνι (παραδοσιακό τυρί σε στρογγυλή μορφή, με ιδιαίτερα βουτυράτη γεύση και υφή σκληρή στο εξωτερικό και μαλακή στο εσωτερικό)
 5. καρίκι * (παραδοσιακό τυρί που ωριμάζει μέσα σε ξερή κολοκύθα και γεύση μεταξύ Roquefort, Gorgonzola και κοπανιστής Τήνου)
 6. κοπανιστή
 7. λαδοτύρι
27. Ελληνικά & Ευρωπαϊκά
 1. φέτα
 2. roquefort
 3. gorgonzola
 4. parmigiano
 5. pecorino
 6. mozzarella
 7. Brie

v = vegan

plateau αλλαντικών

28. Τηνιακά αλλαντικά

1. λούζα (παραδοσιακό παστό χοιρινό)
2. χοιρομέρι (χοιρινό μπούτι)
3. σαλτσίσι (λουκάνικο σκορδάτο)
4. ψαρονέφρι *
5. σαλάμι

29. Ευρωπαϊκά αλλαντικά

1. Jamon
2. Prosciutto
3. Chorizo
4. Cecina
5. Coppa
6. Bresaola

κρυα ορεκτικά

30. Τηνιακή γωνιά **v**

1. αγκινάρες, ντομάτα λιαστή, κάπαρη, ελιές & κρίταμος

31. Σπιτική τάρτα με γέμιση :

1. γραβιέρα, σχοινόπρασο, δυόσμο & ντοματίνι
2. γραβιέρα, καπνιστό χοιρινό, πράσο & λιαστή ντομάτα
3. γραβιέρα, κολοκύθι, κρεμμύδι, πατάτα, ντομάτα & φέτα
4. γραβιέρα, σπανάκι, σέσκουλο, φρ. κρεμμύδι, άνηθο & φέτα
5. γραβιέρα, αγκινάρα, κρεμμύδι, ντομάτα & άνηθο

32. Ντολμαδάκι με πλιγούρι, σχοινόπρασο, ντομάτα, & δυόσμο **v**

33. Πιπεριές κέρατα με γέμιση από φέτα, φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένη ντομάτα & κρεμμύδι

v = vegan

Βασικές κατηγορίες φαγητών που ανήκουν στο βασικό κόστος

Ζεστα ορεκτικά

34. Τυρόπιτα με τηγανικά τυριά
35. Χορτόπιτα με σέσκουλα, πράσο, σπανάκι & φέτα
36. Αγκιναρόπιτα με τρυφερά κομμάτια αγκινάρας, καρότου & φέτα
37. Πρασόπιτα
38. Κολοκυθόπιτα
39. Μελιτζάνες με ντοματίνια, σάλτσα & γραβιέρα
40. Αγκινάρα γεμιστή με κατσικίσιο τυρί, σπανάκι, σέσκουλα & άνηθο
41. Χωριάτικη μακαρονάδα φούρνου με φρέσκια ντομάτα, βασιλικό, πιπεριές & φέτα
42. Μανιτάρι (portobello) γεμιστό με γραβιέρα, ανθότυρο, σπανάκι, σέσκουλο & κρεμμύδι
43. Πατάτα γεμιστή με καπνιστό χοιρινό, πράσο, γραβιέρα & λιαστή ντομάτα
44. Πατάτα γεμιστή με ντομάτα, κρεμμύδι, δυόσμο & φέτα

Ζυμαρικά

Επιλογή : Πένες, φαρφάλες, λαζάνια, κοχύλι, σκιουφιχτά & ριγκατόνι

45. Με αρωματισμένη σάλτσα ντομάτας & μυρωδικά **v**
46. Με μανιτάρια, μπέικον & ντομάτα
47. Με pesto **v**
 1. Βασιλικού
 2. Μix με δυόσμο, άνηθο & μαϊντανό
 3. Μαϊντανού
 4. Άνηθου
48. Με πράσο, καρότο, κόκκινες πιπεριές, γραβιέρα Τήγου, βασιλικό & λευκή κρέμα

v = vegan

Βασικές κατηγορίες φαγητών που ανήκουν στο βασικό κόστος

vegetarian

- 49. Βελουτέ σούπα λαχανικών **v**
- 50. Παστίσιο λαχανικών με λαζάνι
- 51. Ιμάμ μελιτζάνα **v**
- 52. Μπριάμ ratatouille **v**
- 53. Ντομάτες γεμιστές **v**
- 54. Μπιφτέκι λαχανικών **v**
- 55. Μελιτζάνα γεμιστή με πλιγούρι & ανθότυρο
- 56. Κολοκύθι γεμιστό με ποικιλίαμανιταριών & ρύζι **v**

κυριως πιατα

χοιρινο

- 57. Μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο & σάλτσα πετιμεζιού
- 58. Γεμιστό με γραβιέρα Τήνου, λιαστή ντομάτα, μπέικον& μυρωδικά
- 59. Μπριζόλα λαιμού με χυμό λεμονιού, μουστάρδα, δενδρολίβανο & θυμάρι
- 60. Λουκάνικο Τηνιακό **grilled**
- 61. Πανσέτες ή μπριζολάκια **grilled**
- 62. Ψαρονέφρι **grilled**

κοτοπουλο

- 63. Με λευκή σάλτσα, σουμάκι & φρέσκα μανιτάρια
- 64. Μπουτάκι Α/Ο, με θυμάρι & λευκό κρασί
- 65. Γεμιστό με σπανάκι & φέτα (μπαλοτίνα)
- 66. Γεμιστό με πιπεριές, κολοκύθι & καρότο (μπαλοτίνα)
- 67. Σουβλάκι με σουσάμι
- 68. Μπουτάκι Α/Ο με σάλτσα από λευκό κρασί, μουστάρδα & παπαρουνόσπορο
- 69. Παϊδάκια **grilled**
- 70. Μπιφτέκι με μυρωδικά **grilled**

V = vegan

Βασικές κατηγορίες φαγητών που ανήκουν στο βασικό κόστος

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

α ρ ν ι / κ α τ σ ι κ ι

- 70. Με πράσο, φασκόμηλο & δενδρολίβανο
- 71. Κλέφτικο
- 72. Παϊδάκια **grilled**

μ ο σ χ α ρ ι



- 73. Μπιφτέκι (100% μοσχάρι) **grilled**
- 74. Μοσχαρίσια σπάλα με μαύρη μπύρα
- 75. Μοσχαρίσιο ποντίκι με ρακί Τήγου & μυρωδικά

γ α ρ ν ι τ ο υ ρ ε ς

- 76. Πατάτες φούρνου
 - 1. Baby με βούτυρο & μυρωδικά
 - 2. με χοντρό αλάτι & μυρωδικά
- 77. Ρύζι
 - 1. λευκό με πράσο, φρέσκο κρεμμύδι και άνηθο
 - 2. αρωματικό με πολύχρωμες πιπεριές, μπούκοβο γλυκό, πάπρικα & φρέσκο βούτυρο
 - 3. ημι-άγριο με κουκουνάρι
- 78. Πουρές
 - 1. σελινόριζας
 - 2. λαχανικών
 - 3. πατάτας



Βασικές κατηγορίες φαγητών που ανήκουν στο βασικό κόστος

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

bbq station  & carving 

κρεατα με ειδικες εκτελεσεις
μαγειρεματος & κοπης

χοιρινο

1. Ολόκληρη πανσέτα καραμελωμένη 
2. Τραγανή πανσέτα καραμελωμένη με σάλτσα λαχανικών (ολόκληρη) 

μοσχारी (ελληνικό, ισπανικό, γαλλικό, black angus, wagyu κ.α.)  

1. Tartare
2. Φιλέτο σουβλάκι
3. Φιλέτο με ρακί Τήνου & μυρωδικά
4. Tenderloin
5. Striploin
6. Rib eye
7. Σπαλομπριζόλα ξηρής ωρίμανσης
8. Tomahawk

σούβλες  

1. Αρνί / κατσίκι
2. Γουρουνόπουλο

συνοδευτικές σάλτσες

1. Sour cream
2. Tar-tar sauce
3. BBQ sauce
4. Béarnaise

Προαιρετικές κατηγορίες φαγητών που προσφέρονται με ειδικό κόστος

cooking action station

εκτελέσεις live μαγειρέματος

1. Ριζότο φουντουκιού με πέστο ρόκας & σπαράγγια
2. Ριζότο μανιταριών με λάδι τρούφας
3. Ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών & Martini
4. Ριζότο με παντζάρι & παλαιωμένη γραβιέρα Τήνου
5. Ριζότο με σπαράγγια & μυρωδικά
6. Κρητικό γαμοπίλαφο
7. Λιγκουίни με καπνιστό χοιρινό Τήνου, γραβιέρα Τήνου & αυγό
8. Λιγκουίни με μαύρο σκόρδο, τυριά & λιαστή ντομάτα

με θαλασσινά

1. Αστακομακαρονάδα (κόστος ανά κιλό)
2. Καβουρομακαρονάδα
3. Γαριδομακαρονάδα
4. Λιγκουίни με μύδια, γυαλιστερές, γαρίδες σβησμένα με ούζο
5. Λιγκουίни με μελάνι σουπιάς & αχινό
6. Ριζότο θαλασσινών με ούζο
7. Ριζότο με μελάνι σουπιάς & καλαμάρι
8. Κριθαρότο θαλασσινών με σαφράν
9. Κριθαρότο με καλαμάρι & Τηνιακό τυρί
10. Μύδια, Κυδώνια, γυαλιστερές αχνιστά

Προαιρετικές κατηγορίες φαγητών που προσφέρονται με ειδικό κόστος

Θ α λ α σ σ ι ν α

ω μ α ή π α σ τ α

1. Tartare λαυράκι
2. Ceviche λαυράκι
3. Γαύρος & σαρδέλα μαρινάτα
4. Λακέρδα
5. Αχινός σε lime
6. Αυγοτάραχο Μεσολογγίου σε ξερό σύκο
7. Σοταρισμένα οστρακοειδή σε κέλυφος μυδιού
8. Χταπόδι βραστό με λαδορίγανη
9. Σαλάμι χταποδιού
10. Κυδώνια & γυαλιστερές
11. Ντολμαδάκι με πληγούρι & χταπόδι

κ υ ρ ι ω ς

1. Χταπόδι σβησμένο με κόκκινο κρασί & πετιμέζι
2. Γαρίδες με κρέμα σβησμένες ούζο & άνηθο
3. Σαγανάκι με γαρίδες & μύδια
4. Καλαμάρι ψητό
5. Καλαμάρι με σάλτσα μουστάρδας, κάπαρη & μυρωδικά
6. Αστακός με μουστάρδα & άνηθο
7. Μπακαλιάρος τηγανητός
8. Γαρίδες, αστακός, καβούρια, χταπόδι

BBQ station 

ψ α ρ ι α

Φρέσκα Α ψάρια

1. Φρέσκο ψάρι ψητό
2. Φιλέτο ψαριού σε λαδόκολλα με ούζο, λεμόνι & μυρωδικά
3. Φιλέτο ψαριού σε λαδόκολλα με ντομάτα, κάπαρη & μυρωδικά

Προαιρετικές κατηγορίες φαγητών που προσφέρονται με ειδικό κόστος

επιδορπια & γλυκα

ολα τα παρακατω γλυκά της λίστας
είναι από το ζαχαροπλαστείο Μεσκληές

Buffet & σερβιριστο

1. Τούρτα ανάμεικτη με μπισκότο & φράουλα (κομμάτι 100γρ.).
2. Verrine 100gr: ατομικά γλυκά σε ποτήρι σε γεύσεις όπως
 1. Profiterole
 2. Τυραμισού
 3. Black forest
 4. Μους πικρής σοκολάτας με σάλτσα φράουλας & μπισκότο
 5. Banoffee
 6. Cheesecake.
3. Lemon pie με Τηνιακό τυρί
4. Τάρτα φρούτων
5. Γιαούρτι με γλυκά του κουταλιού
6. Σοκολατόπιτα
7. Πορτοκαλόπιτα
8. Μπακλαβάς σε μπουκιές
9. Συντριβάνι σοκολάτας με φράουλες, μπανάνες & μπισκότα
10. Fondue σοκολάτας + toppings
11. Cupcakes, Cake-pops, Macarons

pastry station

12. Παγωτό επιλογή τριών γεύσεων σε χωνάκι & κυπελλάκι + toppings
13. Sorbet λεμόνι με φύλλα δυόσμου & μαύρη ζάχαρη
14. Sorbet πεπόνι με παγωτό βανίλια
15. Λουκουμάδες
16. Ρανίονα με φρούτα
17. Crème brulee

Προαιρετικές κατηγορίες φαγητών που προσφέρονται με ειδικό κόστος

BEVERAGES & ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

1. βασικά ποτά
2. εμφιαλωμένο κρασί
3. toast beverage
4. καφές
5. open bar

BEVERAGES

βασικά ποτά

τα ποτά της κατηγορίας ανήκουν στο βασικό κόστος

1. Ελληνικά αναψυκτικά
2. Μπίρες
3. Νερό εμφιαλωμένο
4. Νερό ανθρακούχο

εμφιαλωμένο κρασί

επιλογή κατηγορίας εμφιαλωμένου κρασιού

1. Advanced 10€/φιάλη (more or less)
2. Deluxe 15€/φιάλη (more or less)
3. Premium 25€/φιάλη (more or less)
4. Customized TBD€/φιάλη (για κρασιά εκτός λίστας ή για εκείνα που προμηθεύει ο πελάτης για την εκδήλωση)

toast beverage

Επιλέξτε από την λίστα των welcome drinks το ποτό σας για τις προπόσεις

καφές

1. Espresso
2. Καφές φίλτρου
3. Τσάι
4. Ελληνικός καφές

Προαιρετικές κατηγορίες που προσφέρονται με ειδικό κόστος εκτός από τα βασικά
ΠΟΤΑ

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

open bar

bar service

- Ξύλινο cocktail bar 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 συρόπιτα κλπ.)
- Αναψυκτικά, liqueurs, συρόπιτα, bitters.
- Πάγος (απλός & θρυματισμένος).
- Κατάλληλη ενδυμασία του προσωπικού
- ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ: 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

cocktails

1. Mojito (classic or flavored)
2. Daiquiri (classic or flavored)
3. Margarita (classic or flavored)
4. Paloma
5. Negroni
6. Caipirinha
7. Passion fruit Caipiroska w/ vodka (sweet & sour)
8. Zombie w/ Anejo (dark rum), passion fruit, orange juice & Falernum liqueur
9. Refreshing Cucumber w/ gin & homemade ginger syrup (spicy)
10. Pineapple blossom w/ rum & homemade sorbet lemon (lemon)
11. Coconut vs Mango w/ Aperol & plata tequila

Προαιρετικές κατηγορίες που προσφέρονται με ειδικό κόστος

late night snack

1. Hotdogs (δωρεάν μαζί με το open bar)
2. Mini hamburgers (δωρεάν μαζί με το open bar)
3. Hotdogs με καραμελωμένο καρότο
4. Pasta station
5. Risotto station
6. Gyros station

street food

1. Gyros station
2. Hot dog station
3. Burger station (beef, chicken & vegan)
4. Pasta station
5. Risotto station
6. Soup station
7. Mexican food station (tacos, burritos, tortillas etc.)
8. Sushi station
9. Fried noodle station: Vegan/ Shrimp/ Chicken/ Pork/ Beef
10. Bao Buns station: Vegan/ Shrimp/ Chicken/ Pork/ Beef
11. Asian finger foods: Dumplings, Spring Rolls & Thai rolls(handmade)/ Peking duck & pancake

Προαιρετικές κατηγορίες φαγητών που προσφέρονται με ειδικό κόστος

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1. κοστολόγηση εκδήλωσης
2. πολιτική κοστολόγησης

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

κοστολόγηση εκδήλωσης 1/2

A. το βασικό κόστος περιλαμβάνει:

1. Πιάτα από τις βασικές κατηγορίες:

1. σαλάτες
2. κρεμώδεις σαλάτες
3. τυριά
4. αλλαντικά
5. κρύα ορεκτικά
6. ζεστά ορεκτικά
7. ζυμαρικά
8. vegetarian
9. κυρίως πιάτα
10. γαρνιτούρες

• ψωμί & φρούτα
Ο αριθμός επιλογής των πιάτων είναι ανάλογος με τον αριθμό καλεσμένων ή τον τρόπο σερβιρίσματος (βλ. σελ. 7 & 8)

2. Τον βασικό εξοπλισμό:

1. τραπέζια banquet ή ροτόντα με λευκό τραπεζομάντηλο
2. καρèκλες sabrina (με λευκό κάλυμμα)
3. υφασμάτινες πετσέτες
4. γυάλινα ποτήρια
5. μαχαιροπίρουνα
6. εξοπλισμό σερβιρίσματος κλπ.

3. Το προσωπικό:

1. μετρ / σερβιτόροι / υποδοχή / debarassage / υπεύθυνος εκδήλωσης

Ο αριθμός του προσωπικού είναι ανάλογος με τον αριθμό καλεσμένων σας

4. Βασικά ποτά:

1. Ελληνικά αναψυκτικά
2. κόκα κόλα
3. Μπύρες
4. νερό εμφιαλωμένο & νερό ανθρακούχο

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

κοστολόγηση εκδήλωσης 1/2

Β. μπορείτε να εμπλουτίσετε το μενού σας επιλεγώντας πιάτα από τις προαιρετικές κατηγορίες

1. BBQ station & carving
2. Cooking action station
3. Θαλασσινά / ψάρια
4. Επιδόρπια & γλυκά

Γ. μπορείτε να εμπλουτίσετε την εκδήλωσή σας επιλεγώντας υπηρεσίες όπως:

1. Κεράσμα στην τελετή
2. Welcome drink & snack
3. Εμφιαλωμένο κρασί
4. Toast beverage
5. Καφές
6. Open bar & late night snacks

Δ. μπορείτε να εμπλουτίσετε την εκδήλωσή σας επιλεγώντας επιπλέον ή διαφορετικό εξοπλισμό όπως:

1. Καρεκλές
2. Τραπεζία
3. Υφασματα
4. Σερβίτσια
5. Άλλα επιπλα

[Κατεβάστε τον καταλογο από την ιστοσελιδα μας](#)

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ

1. Το τελικό κόστος ανά άτομο υπολογίζεται από το βασικό κόστος (το οποίο είναι ανάλογο του αριθμού καλεσμένων σας) και τις επιλογές που θα κάνετε από τις κατηγορίες Β, Γ, & Δ της σελίδας 25.
2. Οι φωτογράφοι, διακοσμητές, djs, μουσικοί και λοιποί vendors, οι οποίοι δεν ανήκουν στο προσωπικό του Catering και θα παραμείνουν στον χώρο της εκδήλωσης για να σερβιριστούν φαγητό, χρεώνονται $\frac{1}{2}$ (ένα προς δυο), δηλαδή 2 συνεργάτες = 1 άτομο. Η έκπτωση ισχύει για περισσότερους από 100 καλεσμένους.
3. Τα παιδιά από 3 έως 12 ετών χρεώνονται $\frac{1}{3}$ (ένα προς τρία), 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 craft
recipes with the
understanding
that flavors are
fragrances,
memories,
and emotions
from moments in
our lives, even
before they
reach our
plates.