MENU

EXO CATERING

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

CLICK HERE FOR ENGLISH

BEFORE THE MEAL

1. Pre ceremony drinks & snacks 4
2. Welcome drink 4
3. Welcome snack 5

MENU

1. Τρόποι σερβιρίσματος 7
2. Βασικές κατηγορίες φαγητών 9
2. Προαιρετικές κατηγορίες φαγητών
    1. Carving | BBQ station | Σούβλες 15
    2. Cooking action station 16
    3. Θαλασσινά / Ψάρια 17
    4. 1ο & 2ο πιάτο για plated service menu 18
    5. Επιδόρπια & γλυκά 21
    6. Street food

BEVERAGES & ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

1. Βασικά ποτά / Εμφιαλωμένο κρασί 23
   Toast beverage / Καφές
2. Open bar / Cocktails / Late night snack 24

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1. Κοστολόγηση εκδήλωσης 27
2. Πολιτική κοστολόγησης 29

BEFORE THE MEAL

PRE-CEREMONY | WELCOME DRINK & SNACK

BEFORE THE MEAL

PRE- CEREMONY

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

παραδοσιακά γλυκά

1. Παστέλι σε λεμονόφυλλο
2. Ξεροτήγανο
3. Ψαράκι
4. Ποικιλία αμυγδαλωτών

refreshments

1. Σπιτική λεμονάδα
2. Αρωματισμένο νερό με φρούτα

WELCOME DRINK

Καλωσορίστε τους καλεσμένους σας στον χώρο της δεξίωσης με έναν αφρώδη οίνο ή spritz

sparkling wines *συμβουλευτείτε την λίστα των κρασιών*

Ελληνικός αφρώδης οίνος / Prosecco / Cava / Champagne

spritzes

1. Elderflower – *sauvignon, elderflower liqueur, soda*
2. Campari - *prosecco, Campari or red bitter, soda*
3. Aperol – *prosecco, Aperol, soda*
4. Pink Aperol - *pink grapefruit, Aperol*
5. Gangham – *prosecco, limoncello liqueur, tonic*
6. Pink Masticha – *pink grapefruit, lemon juice, masticha liqueur*
7. Bellini peach - *prosecco, peach puree, soda*
8. Fruit Cup - *prosecco, bianco & rosso vermouth, soda*
9. Gin basil* - *gin based, basil syrup, lemon juice, lemon tonic*
10. Hi Life* - *gin based, chardonnay white wine, elderflower, soda*

WELCOME SNACKS

grazing table

1. Ποικιλία Τηνιακών προϊόντων: τυριά, αλλαντικά, αγκινάρες, κάπαρη, κρίταμος, ελιές, λιαστή ντομάτα
2. Ποικιλία ψωμιών: Ψωμί ζυμωτό με προζύμι, παξιμάδι γλυκάνισου, κριτσίνια, παξιμάδι χαρουπιού
3. Ποικιλία ελαιόλαδων, πάστα ντομάτας
4. Φρούτα, ξερά φρούτα, σπιτική μαρμελάδα
5. Verrine με δροσερή σάλτσα ντομάτας με μπαλάκι Τηνιακού τυριού
6. Αλμυρό μακαρόν με κρέμα Τηνιακού τυριού με παπαρουνόσπορο & λούζας

verrine

1. Μους Τηνιακού τυριού με δυόσμο με chutney ντομάτας ή σπιτική μαρμελάδα
2. Μους ταραμοσαλάτας με σάλτσα παντζαριού
3. Πατάτα baby με κρέμα κοπανιστής Τήνου
4. Καρέ καπνιστής μελιτζάνας με κρέμα φέτας
5. Δροσερή σάλτσα ντομάτας 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

μπρουσκετα *(σε χειροποίητο ψωμί γλυκάνισου)*

1. με κατίκι Δομοκού, χοιρομέρι Τήνου & ξερό σύκο
2. με μους αγκινάρας, τουρσί κρίταμος & κάπαρη
3. με τυράκι Τηνιακό με δυόσμο, κάπαρη & λιαστή ντομάτα
4. με τυράκι Τηνιακό με παπαρουνόσπορο, ξερό σύκο & ρόκα
5. με μους κοπανιστής Τήνου, σοταρισμένα ντοματίνια, θυμάρι & ρίγανη
6. με μους Τηνιακού τυριού με δυόσμο με chutney ντομάτας ή σπιτική μαρμελάδα
7. με γραβιέρα Τήνου, λιαστή ντομάτα & κάπαρη Τήνου
8. με σοτέ κολοκύθι, δυόσμο & χοντρό αλάτι

θαλασσινών

1. Crostini με φάβα & καραμελωμένο χταπόδι
2. Crostini με μους ταραμά, αυγοτάραχο Μεσολογγίου & αρωματισμένο ελαιόλαδο
3. Ταρταρ φαγκρί
4. Ceviche φαγκρί
5. Sushi rolls Hosomaki (Tekka, Shakke, Kappa, Local fresh fish)
6. Sushi rolls inside out (California, Tempura, Spicy tuna, Dragon roll, Salmon avocado, smoked salmon, etc)
7. Sushi Nigiri

EXO CATERING

MENU

1. τρόποι σερβιρίσματος
- buffet | family style | plated etc.

2. βασικές κατηγορίες φαγητών
- που περιλαμβάνονται στο βασικό κόστος

3. προαιρετικές κατηγορίες φαγητών
- carving | BBQ station | σούβλες
- cooking action station
- θαλασσινά / ψάρια

4. επιδόρπια & γλυκά

BUFFET STYLE

- 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:
  1. Carving | BBQ station | Souvla
  2. Cooking action station
  3. Θαλασσινά / Ψάρια
  4. 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 ενημερώθειτε αναλυτικά μετά την επιλογή τους.
- Συμβουλευτείτε τα παραδείγματα εκδηλώσεων της ιστοσελίδας μας για μια ενδεικτική καθοδήγηση.

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

BUFFET STATIONS

- 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.

STAND NO1	STAND NO2	STAND NO3	STAND NO4
Salads & Appetizers	Vegetarian	BBQ station & live cooking	θαλασσινά

FAMILY STYLE

Επιλέγοντας τον οικογενειακό τρόπο σερβιρίσματος όλα τα πιάτα σερβίρονται στο κέντρο του τραπεζιού ανά **4 ή 6 άτομα**

i. 2 - 3 Σαλάτες
ii. 2 - 4 Ορεκτικά & γαρνιτούρες
iii. 1 – 3 Κυρίως πιάτα *(vegetarian, κρεατικά, ψάρι)*

PLATED SERVICE

i. 1ο πιάτο *ατομικό*
ii. 2ο πιάτο *ατομικό*
iii. 3ο πιάτο κυρίως *ατομικό*

- Στον συγκεκριμένο τρόπο σερβιρίσματος μπορεί να αντικατασταθεί το πρώτο ή το δεύτερο ατομικό πιάτο (ή και τα δυο μαζί), με πιάτα στην μέση του τραπεζιού όπως στο family style.
- Συμβουλευτείτε τα παραδείγματα εκδηλώσεων της ιστοσελίδας μας για μια ενδεικτική καθοδήγηση.

COCKTAIL TO SEATED DINNER

Η εκδήλωση χωρίζεται σε δύο διακριτές φάσεις:
Phase 1 (Cocktail Hour / Reception): Περιλαμβάνει ένα **Grazing Table** (τον εντυπωσιακό μπουφέ που βρίσκετε στην σελίδα no5 “welcome snacks”) ένα **Live Cooking Station** (pasta / risotto stations κ.α.). Οι καλεσμένοι είναι όρθιοι, κυκλοφορούν και γνωρίζονται.
Phase 2 (Plated Service): Μετά την πάροδο του προκαθορισμένου χρόνου, οι καλεσμένοι οδηγούνται στις θέσεις τους για το κυρίως γεύμα που σερβίρεται ατομικά στο τραπέζι.

STREET FOOD STYLE

- Συνδυασμός action stations με πιάτα από διεθνής κουζίνες που μπορούν να μαγειρεύονται live **σε όρθιο πάρτι**.
- Gyros, Burgers, Tacos, Risotto, Sushi station
- Δείτε περισσότερα στην σελίδα 18
- Η υπηρεσία προσφέρεται **σε ειδικές περιπτώσεις και ημερομηνίες**.

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, μαυρομάτικά, 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**.

ΚΡΕΜΩΔΕΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

18. Πάστα παντζάρι με ταχίνι **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

PLATEAU ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

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 ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

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

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

VEGETARIAN

48. Παστίτσιο λαχανικών με λαζάνι
49. Ιμάμ μελιτζάνα **v**
50. Μπριάμ ratatouille **v**
51. Ντομάτες γεμιστές **v**
52. Μπιφτέκι λαχανικών **v**
53. Μελιτζάνα γεμιστή με πλιγούρι & ανθότυρο
54. Κολοκύθι γεμιστό με ποικιλία μανιταριών & ρύζι **v**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

χοιρινο

55. Μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο & σάλτσα πετιμεζιού
56. Γεμιστό με γραβιέρα Τήνου, λιαστή ντομάτα, μπέικον& μυρωδικά
57. Μπριζόλα λαιμού με χυμό λεμονιού, μουστάρδα, δενδρολίβανο & θυμάρι
58. Πανσέτες ή μπριζολάκια **grilled**
59. Ψαρονέφρι **grilled**

μοσχαρι

60. Μπιφτέκι (100% μοσχάρι) **grilled**
61. Μοσχαρίσια σπάλα με μαύρη μπύρα *(sous vide)*
62. Μοσχαρίσιο ποντίκι με ρακί Τήνου & μυρωδικά *(sous vide)*

κοτοπουλο

63. Με λευκή σάλτσα, σουμάκι & φρέσκα μανιτάρια
64. Φιλεταρισμένο μπούτι, με θυμάρι & λευκό κρασί
65. Μπαλοτίνα με σπανάκι & φέτα *(sous vide)*
66. Σουβλάκι με σουσάμι
67. Φιλεταρισμένο μπούτι με σάλτσα από λευκό κρασί, μουστάρδα & παπαρουνόσπορο
68. Παϊδάκια **grilled**
69. Μπιφτέκι από με μυρωδικά **grilled**

αρνι / κατσικι

70. Με πράσο, φασκόμηλο & δενδρολίβανο
71. Κλέφτικο: φιλεταρισμένο αρνί με μυρωδικά & γραβιέρα
72. Παραδοσιακό φούρνου

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

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
3. ημι-άγριο με κουκουνάρι

78. Πουρές

1. σελινόριζας | λαχανικών | πατάτας

CARVING

*Πρόκειται για ένα **Carving Station**, στον μπουφέ όπου ο σεφ κόβει Live μεγάλα κομμάτια ψητού (ή ωμού) κρέατος μπροστά στους καλεσμένους.*

- Τραγανή πανσέτα καραμελωμένη με συνοδευτικές σάλτσες λαχανικών & πορτοκαλιού *(slow cooked)*
- Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος *(slow cooked)*
- Μοσχαρίσια μπρισκέτα με μαύρη μπύρα *(sous vide)*
- Μοσχαρίσιο φιλέτο με ρακί Τήνου & μυρωδικά *(sous vide)*
- Tartare μοσχαρίσιο

BBQ STATION

Επιλογή μοσχαρίσιου κρέατος (Ελληνικό, Ισπανικό, Γαλλικό, Black Angus, Wagyu κ.α.)

- **Κανονική ωρίμανση**: Rib eye / Tenderloin / Striploin / Flank / Picanha
- **Ξηρής ωρίμανσης *45+ ημερών***: T-bone / Tomahawk / Rib eye

---

ΣΟΥΒΛΕΣ

Επιλογή κρέατος

- Αρνί / κατσίκι
- Γουρουνόπουλο
- Κοντοσούβλι

Συνοδευτικές σάλτσες:

- Sour cream / Tar-tar sauce / BBQ sauce / Béarnaise

COOKING ACTION STATION

*Πρόκειται για ένα **Live Station**, στον μπουφέ όπου ο σεφ μαγειρεύει*

Live *ριζότο, μακαρονάδα ή κριθαρότο.*

t e r r a

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. Κρητικό γαμοπίλαφο
6. Λιγκουίνι με καπνιστό χοιρινό Τήνου, γραβιέρα Τήνου & αυγό

m a r e

1. Calamarata με φινόκιο, ξίσμα lime & γαρίδες
2. Αστακομακαρονάδα (κόστος ανά κιλό)
3. Γαριδομακαρονάδα
4. Λιγκουίνι με μύδια, γυαλιστερές, γαρίδες σβησμένα με ούζο
5. Λιγκουίνι 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

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ω μ ά ή π α σ τ ά

1. Tartare λαυράκι / φαγκρί
2. Ceviche λαυράκι / φαγκρί
3. Γαύρος & σαρδέλα μαρινάτα
4. Λακέρδα
5. Αχινός σε lime
6. Χταπόδι βραστό με λαδορίγανη
7. Σαλάμι χταποδιού
8. Κυδώνια & γυαλιστερές
9. Στρείδια
10. Ντολμαδάκι με πληγούρι & χταπόδι

κ υ ρ ί ω ς

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

ψ ά ρ ι α

1. Φρέσκο ψάρι ψητό *(σφυρίδα, συναγρίδα, στείρα, ροφός κ.α.)*
2. Φιλέτο φαγκρί σε λαδόκολλα με ούζο, λεμόνι & μυρωδικά
3. Φιλέτο φαγκρί σε λαδόκολλα με ντομάτα, κάπαρη & μυρωδικά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

όλα τα γλυκά της λίστας είναι από το ζαχαροπλαστείο Μεσκλιές

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

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. Pavlova με φρούτα
17. Crème brulee

BEVERAGES & SERVICES

ΒΑΣΙΚΑ ΠΟΤΑ | ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΚΡΑΣΙ
SPEECHES | ΚΑΦΕΣ | OPEN BAR | LATE
NIGHT SNACKS

ΒΑΣΙΚΑ ΠΟΤΑ

τα ποτά της κατηγορίας παρέχονται δωρεάν στο βασικό κόστος

- Ελληνικά αναψυκτικά
- Μπύρες / μπύρες 0% alc.
- Νερό εμφιαλωμένο / νερό ανθρακούχο

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΚΡΑΣΙ

Επιλογή κατηγορίας εμφιαλωμένου κρασιού

• Advanced	από 10€/φιάλη
• Deluxe	από 15€/φιάλη
• Premium	από 25€/φιάλη
• Customized	corkage fee €/φιάλη

(για κρασιά εκτός λίστας ή για εκείνα που προμηθεύει ο πελάτης για την εκδήλωση)

SPEECHES

- Επιλέξτε από την **wine list** το ποτό σας για τις προπόσεις

ΚΑΦΕΣ

- Espresso
- Καφές φίλτρου
- Τσάι
- Ελληνικός καφές

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

OPEN 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 συρόπια κλπ.)
- Αναψυκτικά, liqueurs, συρόπια, bitters.
- Πάγος (απλός & θρυματισμένος).
- Κατάλληλη ενδυμασία του προσωπικού
- ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ: bartenders
- ΚΑΒΑ: Gin / Rum / Vodka / Tequila / Whisky / Campari etc.
- COCKTAILS: Δημιουργία κοκτέιλ
- LATE NIGHT SNACK: Mini Hot dogs & mini hamburgers

cocktails

1. Mojito
2. Daiquiri
3. Margarita
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

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ | ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ

Α. το βασικό κόστος περιλαμβάνει:

πιάτα από τις βασικές κατηγορίες:

- σαλάτες
- κρεμώδεις σαλάτες
- τυριά
- αλλαντικά
- κρύα ορεκτικά
- ζεστά ορεκτικά
- ζυμαρικά
- vegetarian
- κυρίως πιάτα
- γαρνιτούρες
- ψωμί & φρούτα

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

βασικό εξοπλισμό:

- τραπέζια banquet ή ροτόντα με λευκό τραπεζομάντηλο
- υφασμάτινες πετσέτες
- γυάλινα ποτήρια
- μαχαιροπίρουνα
- εξοπλισμό σερβιρίσματος κλπ.

προσωπικό:

- μετρ / σερβιτόροι / υποδοχή / debarassage / υπεύθυνος εκδήλωσης

Ο αριθμός του προσωπικού είναι ανάλογος με τον αριθμό καλεσμένων σας

βασικά ποτά:

- Ελληνικά αναψυκτικά
- κόκα κόλα
- Μπύρες/ μπύρες 0% alc
- νερό εμφιαλωμένο & νερό ανθρακούχο

EXO CATERING

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ

Β. μπορείτε να εμπλουτίσετε το μενού σας επιλέγοντας πιάτα από τις

προαιρετικές κατηγορίες

- BBQ station & carving
- Cooking action station
- Θαλασσινά / ψάρια
- Plated menu
- Επιδόρπια & γλυκά

Γ. μπορείτε να εμπλουτίσετε την εκδήλωση σας επιλέγοντας υπηρεσίες όπως:

- Pre-ceremony
- Welcome drink & snack
- Εμφιαλωμένο κρασί
- Toast beverage
- Καφές
- Open bar & late-night snacks

Δ. μπορείτε να εμπλουτίσετε την εκδήλωση σας επιλέγοντας επιπλέον ή διαφορετικό εξοπλισμό όπως:

- Καρέκλες
- Τραπέζια
- Υφάσματα
- Σερβίτσια
- Άλλα έπιπλα

Κατεβάστε εδώ τον κατάλογο από την ιστοσελίδα μας

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ

1. Το τελικό κόστος ανά άτομο υπολογίζεται από το βασικό κόστος Α (το οποίο είναι ανάλογο του αριθμού καλεσμένων σας) και τις επιλογές που θα κάνετε από τις κατηγορίες Β, Γ, & Δ της σελίδας 25.

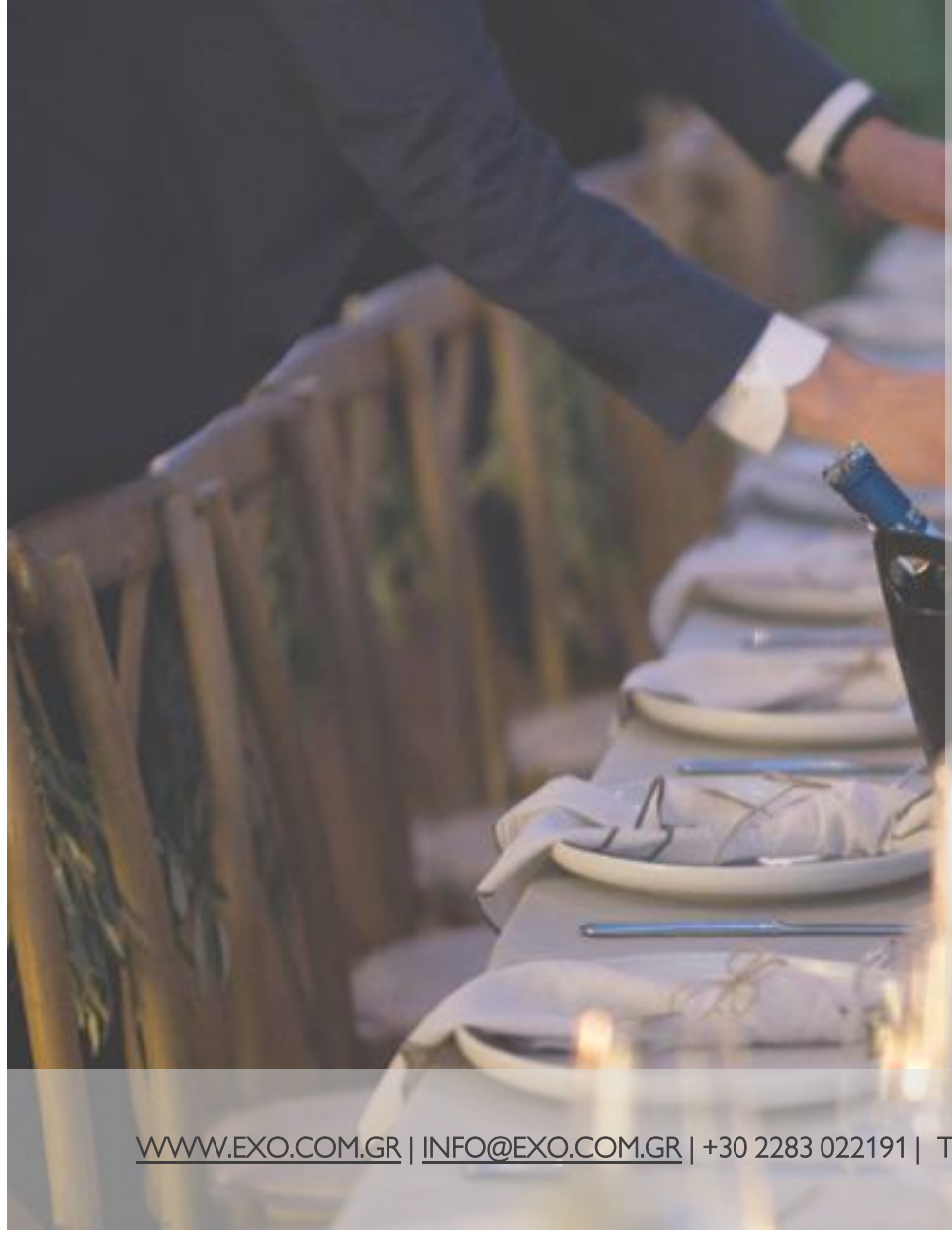
2. Οι φωτογράφοι, διακοσμητές, djs, μουσικοί και λοιποί vendors, οι οποίοι δεν ανήκουν στο προσωπικό του catering και θα παραμείνουν στον χώρο της εκδήλωσης για να σερβιριστούν φαγητό, χρεώνονται ½ (ένα προς δυο), δηλαδή 2 συνεργάτες = 1 άτομο. Η έκπτωση ισχύει για περισσότερους από 100 καλεσμένους.

3. Τα παιδιά από 3 έως 12 ετών χρεώνονται 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, θα πρέπει να μας ενημερώσετε 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. Ο ελάχιστος αριθμός χρέωσης είναι 100 καλεσμένοι, ενώ για micro weddings με λιγότερο από 80 καλεσμένους παρέχεται έκπτωση στο συνολικό βασικό κόστος.

6. 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.

WWW.EXO.COM.GR | INFO@EXO.COM.GR | +30 2283 022191 | TINOS ISLAND GR