exocatering

The “Classic selection” buffet

A refined menu without excess

Περιλαμβάνει:

- Welcome drink με αφρώδες κρασί
- Welcome snacks
- ΜΕΝΟΥ:
    1. Βασικές επιλογές πιάτων
    2. Επιδόρπιο
- Βασικά ποτά & εμφιαλωμένα κρασιά
- Open bar με τρία cocktails & late-night snacks
- Βασικό εξοπλισμό με διαφορετική επιλογή καρέκλας:
    1. Banquet τραπέζι ή ροτόντα
    2. Tiffanys καρέκλα

**Ο αριθμός επιλογής πιάτων (βασικές επιλογές) διαμορφώνεται ανάλογα με τον αριθμό των καλεσμένων. Βλ. σελ. 7 του καταλόγου φαγητών και υπηρεσιών*

Welcome drink:

- Prosecco ή ελληνικό αφρώδες κρασί

Welcome snacks:

- Μπρουσκέτα από χειροποίητο ψωμί με γλυκάνισο και κατίκι Δομοκού, χοιρομέρι Τήνου & ξερό σύκο
- Μπρουσκέτα από χειροποίητο ψωμί με γλυκάνισο και μους Τηνιακού τυριού με δυόσμο με chutney ντομάτας ή σπιτική μαρμελάδα

MENU

σαλάτες:

1. Ντοματίνια με σάλτσα ντομάτας, κάπαρη, κρίταμο & πέτρωμα Τήνου
2. Σπανάκι, ρόκα, μήλο, καρύδια, φουντίτσες κουνουπίδι στο φούρνο,πέτρωμα με κοπανιστή Τήνου, & dressing με ταχίνι, λεμόνι, άνηθο, μουστάρδα & μέλι
3. Μεσογειακή με βραστή πατάτα, πολύχρωμες πιπεριές, κάπαρη, κρεμμύδι, μαϊντανό & sauce μουστάρδας **v**
4. Αγκινάρας με κους κους, τρυφερά κομματάκια αγκινάρας, ψιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, δυόσμο, μαϊντανό, κόλιανδρο, χυμός λεμονιού & ελαιόλαδο **v**
   - **Εξτρα αρωματισμένη μους γιαουρτιού με δυόσμο**
5. Πατζαροσαλάτα με ξινόμηλο & καρύδι
6. Τζατζίκι

Κρύα ορεκτικά:

7. Plateau Τηνιακών τυριών
8. Plateau Τηνιακών αλλαντικών
9. Σπιτική τάρτα με γέμιση : γραβιέρα, κολοκύθι, κρεμμύδι, πατάτα, ντομάτα & φέτα
10. Ντολμαδάκι γιαλαντζί με ρύζι & δυόσμο **v**

Ζεστά ορεκτικά:

11. Τυρόπιτα με Τηνιακά τυριά
12. Μανιτάρι (portobello) γεμιστό με γραβιέρα, ανθότυρο, σπανάκι, σέσκουλο & κρεμμύδι
13. Πατάτα γεμιστή με ντομάτα, κρεμμύδι, δυόσμο & φέτα

Ζυμαρικά:

14. Ριγκατόνι με πράσο, καρότο, κόκκινες πιπεριές, γραβιέρα Τήνου, βασιλικό & λευκή κρέμα

Vegetarian:

15. Ιμάμ μελιτζάνα **V**

Κυρίως πιάτα:

16. Μπριζόλα λαιμού με χυμό λεμονιού, μουστάρδα, δενδρολίβανο & Θυμάρι
17. Κοτόπουλο μπουτάκι Α/Ο, με Θυμάρι & λευκό κρασί
18. Πανσέτες **grilled**
19. Μπιφτέκι μοσχαρίσιο **grilled**

Γαρνιτούρες:

20. Πατάτες baby με χοντρό αλάτι & μυρωδικά
21. Ρύζι λευκό με πράσο, φρέσκο κρεμμύδι και άνηθο

Επιδόρπια & γλυκά

- Φρούτα εποχής
- Τούρτα ανάμεικτη με μπισκότο & φράουλα (κομμάτι 100γρ.).

BEVERAGES

Βασικά ποτά:

- Ελληνικά αναψυκτικά
- Μπύρες Νήσος / Μπύρες 0%
- Νερό εμφιαλωμένο & Νερό ανθρακούχο

Εμφιαλωμένο κρασί:

1. Ντάμα κούπα / Nico Lazaridi
2. Βαλές κούπα / Nico Lazaridi
3. Ρήγας κούπα / Nico Lazaridi

Open bar:

1. Cocktail bar πλήρως εξοπλισμένο.
2. Επαγγελματικός εξοπλισμός bar (barware, strainers, Boston shakers, ice crushers, bar mats, bar spoons, καλαμάκια, χαρτοπετσέτες, etc.)
3. Πίνακας (κορνίζα) με τα προσφερόμενα cocktail.
4. Γυάλινα ποτήρια για τα COCKTAILS και τα ποτά. (old-fashioned glasses) έως την 1:00πμ και πλαστικά καλής ποιότητας ή κραφτ για μετά.
5. Υψηλής ποιότητας υλικά παρασκευής και γαρνιρίσματος των cocktail και των regular drinks (φρέσκοι πουρέδες φρούτων, προϊόντα μαναβικής, τροπικά φρέσκα φρούτα, λαιμ, passion fruit, pineapple, star fruit, physalis etc.)

6. Αναψυκτικά, χυμοί, liqueurs, syrups, bitters και λοιπά συστατικά, απαραίτητα για την παρασκευή των cocktails και των regular drinks.
7. Πάγος υψηλής ποιότητας (τριμμένος κ ολόκληρος).
8. Συντηρητές πάγου & φρούτων.
9. Κατάλληλη ενδυμασία του προσωπικού εναρμονισμένη με την αισθητική της εκδήλωσή σας.
10. 2-3 επαγγελματίες bartender
11. KABA: Gin / Rum / Vodka / Tequila / Whisky / Campari
12. COCKTAILS:

Late night snack:

- mini burgers
- mini hot-dogs

Εξοπλισμός:

Table: Banquet ή ροτόντα με λευκό ύφασμα
Chair: Tiffanys
Plate / Charger / Dessert plate:
Cutlery: Roma
Glassware: Strix
Napkins:
Extra: