exocatering

The "Essential" buffet

Minimal, modern, and elegant

Περιλαμβάνει:

- Welcome drink με αφρώδες κρασί & 1 spritz
- Welcome snacks
- ΜΕΝΟΥ:
    1. Βασικές επιλογές πιάτων
    2. 1 ριζότο
    3. 1 carving
    4. Επιδόρπια
- Βασικά ποτά & εμφιαλωμένα κρασιά deluxe κατηγορίας
- Open bar με τρία cocktails & late-night snacks
- Βασικό εξοπλισμό με διαφορετική επιλογή καρέκλας:
    1. Banquet τραπέζι ή ροτόντα
    2. Bamboo 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
- Spritz (μια επιλογή)
    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:

- Verrine με πατάτα baby με κρέμα κοπανιστής Τήνου
- Μπρουσκέτα από χειροποίητο ψωμί με γλυκάνισο και μους Τηνιακού τυριού με δυόσμο με chutney ντομάτας ή σπιτική μαρμελάδα
- Αλμυρό μακαρόν με κρέμα Τηνιακού τυριού με παπαρουνόσπορο & πούδρα λούζας

MENU

σαλάτες:

1. Ντοματίνια με σάλτσα ντομάτας, κρίταμο & πέτρωμα Τήνου
2. Ρόκα με ξερά σύκα, ψιλοκομμένη ντομάτα, πορτοκάλι, σταφύλι, κουκουνάρι & vinaigrette πορτοκαλιού **v**
3. Αγκινάρας με κους κους (κουσκουσέ ή πληγούρι), τρυφερά κομματάκια αγκινάρας, ψιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, δυόσμο, μαϊντανό, κόλιανδρο, χυμός λεμονιού & ελαιόλαδο **v**
4. Ταμπουλέ με πλιγούρι, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαϊντανό, δυόσμο **v**
5. Λαχανικά ψητά (φινόκιο, παντζάρι, κολοκύθι, καρότο, πράσο & κρεμμύδι) **v**
6. Ρεβιθοσαλάτα αρωματική με κρεμμύδι φρέσκο & ξερό, κολοκύθι, πιπεριά Φλωρίνης, σκόρδο, δενδρολίβανο, θυμάρι, χυμό λεμονιού **v**
7. Μελιτζανοσαλάτα **v**

Κρύα ορεκτικά:

8. Plateau τυριών Τήνου (γραβιέρα, μπουκιές, μαλαθούνι & καρίκι) + Παρμεζάνα (σκαλισμένη με τα κομμάτια έτοιμα κομμένα)

9. Plateau Τηνιακών αλλαντικών + bresaola
10. Τηνιακή γωνιά με αγκινάρες, ντομάτα λιαστή, κάπαρη, ελιές & κρίταμος
11. Ντολμαδάκι με ρύζι, σχοινόπρασο & δυόσμο **v**
    - Εξτρα γιαούρτι στο πλάι

Ζεστά ορεκτικά:

12. Τυρόπιτα με Τηνιακά τυριά

Ζυμαρικά:

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

Vegetarian:

14. Μπιφτέκι λαχανικών

Κυρίως πιάτα:

15. Χοιρινή μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο & σάλτσα πετιμεζιού
16. Πανσέτες **grilled**
17. Φιλεταρισμένο μπούτι κοτόπουλο, με θυμάρι & λευκό κρασί
18. Μπιφτέκι μοσχαρίσιο

Γαρνιτούρες:

19. Πατάτες baby με φρέσκο βούτυρο & χοντρό αλάτι
20. Ρύζι ημι-άγριο με κουκουνάρι

Carving:

- Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος ***slow cooked***

Live cooking station 🍳:

- Ριζότο φουντουκιού με πέστο ρόκας & σπαράγγια

Ψωμί:

- Με προζύμι

Επιδόρπια & γλυκά

- Φρούτα εποχής
- Παγωτό: Chocolate, lemon sorbet, βανίλια Μαδαγασκάρης με Χωνάκια και κυπελλάκια + toppings (+ μαύρη ζάχαρη & φύλλα δυόσμου)
- Πάβλοβα με δυο επιλογές σάλτσας (φράουλα & berries)
- Πορτοκαλόπιτα

BEVERAGES

Βασικά ποτά:

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

Εμφιαλωμένο κρασί:

1. Παράγκα / κυρ Γιάννη
2. Παράγκα flower / κυρ Γιάννη
3. Δυο ελιές / Κυρ Γιάννη

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: