exocatering

“Simple & fine” buffet

Clean & tasty

Περιλαμβάνει:

- Welcome drink με ελληνικό αφρώδες κρασί & μια επιλογή spritz
- Welcome snacks & grazing table
- ΜΕΝΟΥ:
    1. Βασικές επιλογές πιάτων
    2. + 1 πιάτο carving
    3. + 1 BBQ πιάτο
    4. + 1 Live cooking Θαλασσινό
    5. + 1 πιάτο με φρέσκο ψάρι
    6. Επιδόρπιο
- Βασικά ποτά, καφέ & εμφιαλωμένα κρασιά από τις Κυκλάδες
- Open bar με τρία cocktails & late-night snacks
- Premium Εξοπλισμό:
    1. Μοναστηριακό ξύλινο τραπέζι
    2. Cross back καρέκλα

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

Welcome drink:

- Karanikas Speciale sparkling wine
- 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:

- Crostini με φάβα και καραμελωμένο χταπόδι
- Crostini με μους ταραμά και αυγοτάραχο
- Ceviche φαγκρί

Grazing table:

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

MENU

σαλάτες:

1. Ντοματίνια με σάλτσα ντομάτας, κρίταμο & πέτρωμα Τήνου
2. Μιξ φασολιών με σπανάκι, ρόκα, φασόλι, ρεβίθι, μαυρομάτικά, κολοκύθι, φρ. κρεμμύδι & dressing με μέλι, μουστάρδα & πορτοκάλι **v**
3. Αγκινάρας με κους κους, τρυφερά κομματάκια αγκινάρας, ψιλοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, δυόσμο, μαϊντανό, κόλιανδρο, χυμός λεμονιού & ελαιόλαδο **v**
4. Βραστή με κολοκύθι, μπρόκολο, κουνουπίδι (θα σερβίρεται δίπλα στο ψάρι) **v**
5. Αμπελοφάσουλα

Κρύα ορεκτικά:

6. Ποικιλία τυριών και αλλαντικών Τήνου
7. Σπιτική τάρτα με γραβιέρα, κολοκύθι, κρεμμύδι, πατάτα, ντομάτα & φέτα
8. Ντολμαδάκι με ρύζι, σχοινόπρασο & δυόσμο **v**
   - Εξτρα γιαούρτι στο πλάι

Ζεστά ορεκτικά:

9. Τυρόπιτα με Τηνιακά τυριά

Ζυμαρικά:

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

Vegetarian:

11. Ιμάμ μελιτζάνα **v**

Κυρίως πιάτα:

12. Χοιρινή μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο & σάλτσα πετιμεζιού

Γαρνιτούρες:

13. Πατάτες baby με φρέσκο βούτυρο & χοντρό αλάτι

Carving :

- Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος

BBQ station:

- Rib eye black Angus Ουρουγουάης

Ψάρι:

- Φιλέτο φαγκρί en papillote με ούζο, λεμόνι & μυρωδικά, πάνω σε στρώμα από julienne κολοκύθι με δυόσμο & ξύσμα λεμονιού

Live cooking station:

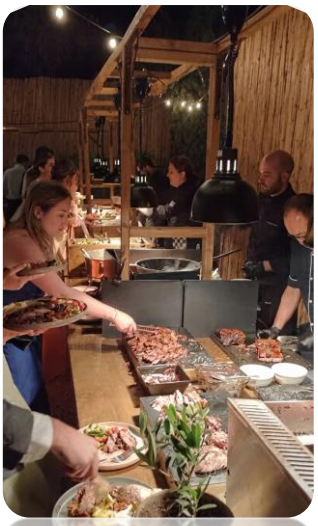
- Calamarata με γαρίδες

Ψωμί:

- Με προζύμι

Επιδόρπια & γλυκά

- Φρούτα εποχής
- Παγωτό: Chocolate, lemon sorbet ή Τιραμισού, βανίλια Μαδαγασκάρης
- Χωνάκια και κυπελλάκια + toppings



BEVERAGES

Βασικά ποτά:

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

Καφές:

- Εσπρέσο

Εμφιαλωμένο κρασί:

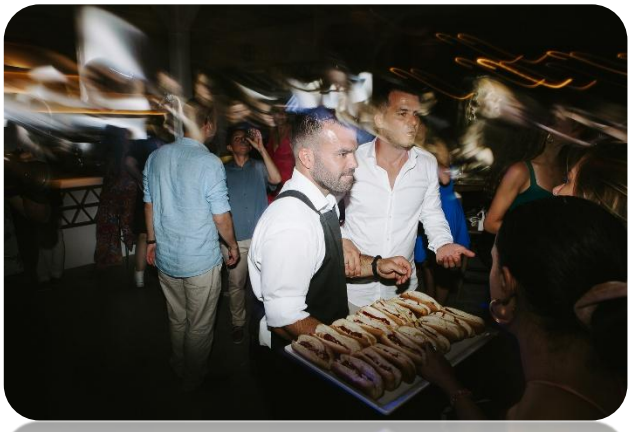
1. Αλκάρ / Ποταμίσι / Messarea
2. Σαν τα Μάραθα / Ασύρτικο / Χατζάκης winery
3. Mavrose / Μαυροτράγανο / T-oinos

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. Εκτίμηση κατανάλωσης 40 έως 60 φιάλες
12. KABA: Gin / Rum / Vodka / Tequila / Whisky / Campari
13. COCKTAILS:
    1. Vodka Martini (Vodka, dry vermouth, olive or lemon twist)
    2. Paloma
    3. Gin elderflower (Gin, elderflower liqueur, fresh cucumber, lime juice, soda water)

Late night snack:

- mini burgers
- mini hot-dogs
- Πένες ή ριγκατόνι με σάλτσα ντομάτας (σε κραφτ μπωλάκι)



Εξοπλισμός:

Table: Monastery no1
Chair: Crossback
Plate / Charger / Dessert plate:
Cutlery: Roma
Glassware: Strix
Napkins:
Extra: