



Χριστουγεννιάτικη

Εμπειρία



*Εσείς επιλέγετε την εμπειρία.
Εμείς αναλαμβάνουμε τα υπόλοιπα.*

MENU • ΕΤΟΙΜΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ • ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

« Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΜΑΣ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ »

Μαγειρεύουμε τις καλύτερες πρώτες ύλες με μεράκι και αγάπη.

Για εμάς κάθε πιάτο είναι μια έκφραση ποιότητας, φροντίδας και αυθεντικής ελληνικής γεύσης, προσαρμοσμένη στον αριθμό των καλεσμένων, τον χώρο, το ύφος και τον προϋπολογισμό σας.

Η ΑΠΛΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΠΡΟΤΑΣΗΣ ΜΑΣ

Μια οικογενειακή υπόθεση

Η περίοδος των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς είναι κατ' εξοχήν οικογενειακή υπόθεση! Με τους συγγενείς, με τους φίλους ή με τους συναδέλφους και συνεργάτες, η ατμόσφαιρα πάντα αποπνέει οικογενειακή θαλπωρή.

Δημιουργήσαμε για εσάς μια ευέλικτη και εύκολα προσαρμόσιμη παλέτα εδεσμάτων και υπηρεσιών, για να ταιριάξετε αυτό που σας αρέσει στην οικογενειακή σας ατμόσφαιρα και τον χαρακτήρα σας.

Μπορείτε να κάνετε μόνοι σας τις επιλογές των πιάτων και τη διαμόρφωση του menu, να διαλέξετε ποιο επίπεδο υπηρεσιών επιθυμείτε να σας παρέχουμε, ή να μας συμβουλευτείτε για όλα ή για όσα θέλετε.

ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ

Τέσσερα επίπεδα υπηρεσιών

01 FOOD ONLY

Επιλέγετε τα πιάτα που επιθυμείτε, συνθέτετε το δικό σας menu και παραλαμβάνετε την παραγγελία σας έτοιμη για σερβίρισμα.

02 CATERING

Δημιουργείτε το menu σας και εμείς αναλαμβάνουμε την παράδοση, το στήσιμο και την εξυπηρέτηση των καλεσμένων σας.

03 FULL EVENT 1

Σας καθοδηγούμε στη διαμόρφωση του κατάλληλου menu ανάλογα με τις επιθυμίες σας και οργανώνουμε συνολικά την εκδήλωσή σας στον χώρο σας: εξυπηρέτηση, bar και όλες τις απαραίτητες υπηρεσίες.

04 FULL EVENT 2

Σας καθοδηγούμε στη διαμόρφωση του menu και οργανώνουμε συνολικά την εκδήλωσή σας σε έναν από τους δικούς μας χώρους: catering, εξοπλισμός, εξυπηρέτηση, bar και όλες οι απαραίτητες υπηρεσίες.

CLASSIC • SIGNATURE • PREMIUM SELECTIONS

Το Χριστουγεννιάτικο Menu

Συνθέστε ελεύθερα το δικό σας menu από τις παρακάτω επιλογές.

Welcome drinks

- ◆ Fruit punch alcohol free
- ◆ Prosecco με ολόκληρο βατόμουρο
- ◆ Peach bellini
- ◆ Ισπανική σανγκρία
- ◆ Οινόμελο
- ◆ Aperol Spritz

Welcome bites

- ◆ Μπρουσκέτες με καπνιστό σολομό, κρέμα τυριού αρωματισμένη με άνιθο και μπρικ
- ◆ Μίνι μπρουσκέτα με bresaola, κρέμα τυριού αρωματισμένη με lime και σχοινόπρασο
- ◆ Μίνι μπρουσκέτα με τυρί brie και chutney βερίκοκο και ginger, μαύρο σουσάμι και φράουλα
- ◆ Μίνι κρεπούλα με καπνιστό σολομό, iceberg & κρέμα γιαουρτιού
- ◆ Πατατούλες Γαλλίας γεμιστές με sour cream & μπρικ
- ◆ Τρυφερές μπαλίτσες τυριού με ηλιόσπορο & σουσάμι
- ◆ Μπρουσκέτα ολικής με καρπάτσιο καπνιστού μοσχαριού Black Angus
- ◆ Κεφτεδάκι μοσχαρίσιο μαρινέ τυλιγμένο σε κολοκύθι σχάρας

Σαλάτες

- ◆ Λόλα πράσινη - κόκκινη με ρόδι, κάστανο, σέλερι, πορτοκάλι & τραγανό προσούτο
- ◆ Ντοματίνια μαρινέ με κάπαρη, αγγουράκι & οξύμελι
- ◆ Καρδιές από σπανάκι με ρόδι, καρύδια, κατσικίσιο τυρί & dressing πορτοκαλιού
- ◆ Λαχανικά σχάρας με βαλσάμικο ξύδι & χαλούμι
- ◆ Πατατοσαλάτα με τραγανό μπέικον & dressing μαγιονέζας
- ◆ Μεσογειακή σαλάτα τρικολόρε (λόλο ρόσο, ραντίτσιο, αντίβ, καρότο, iceberg) με βινεγκρέτ
- ◆ Κρύες φαρφάλες με καπνιστό σολομό και μπρικ - χαβιάρι
- ◆ Caprese bites με πολύχρωμα ντοματίνια, μπαλάκια φρέσκιας μοτσαρέλας και πέστο βασιλικού

Κρέατα, πουλερικά, μαγειρευτά

- ◆ Ρολό γαλοπούλας τυλιγμένο σε μπέικον με sauce cranberries
- ◆ Κοτόπουλο γλυκόξινο με ρύζι
- ◆ Χοιρινό ψαρονέφρι γεμιστό με αποξηραμένα φρούτα
- ◆ Στις κοτόπουλο teriyaki με κομμένες πιτούλες
- ◆ Μοσχαράκι γάλακτος με καπνιστό τυρί μετσοβόνη καιμανιτάρια
- ◆ Φιλέτο μοσχαρίσιο με μαυροδάφνη & μαστίχα
- ◆ Σιγομαγειρεμένο μπούτι χοιρινό ή χοιρινά spare ribs σε κρούστα σιναπιού και αρωματικών βοτάνων

Συνοδευτικά

- ◆ Πατάτες baby στο φούρνο αρωματισμένες με δενδρολίβανο
- ◆ Κρέπες με χοιρινή ωμοπλάτη - έμμενταλ ή σπανάκι - φέτα

- ◆ Κανελόνια ή λαζάνια με κιμά μοσχαρίσιο
- ◆ Σουφλέ μελιτζάνας με ελληνικά τυριά
- ◆ Σουφλέ τυριών με μπρόκολο και κουνουπίδι
- ◆ Μίνι ταρτάκι κις λορέν με σπανάκι - φέτα ή μπέικον - τυριά
- ◆ Πέννες ή φαρφάλες με σολομό και μπρικ
- ◆ Λαχανοντολμάδες

Plateau

- ◆ Ποικιλία ελληνικών και εισαγόμενων τυριών & αλλαντικών, με κριτσίνια, παξιμάδια και αποξηραμένα φρούτα
- ◆ Πλατώ με μενταγιόν καπνιστού σολομού, ψωμάκια blinis, κρέμα τυριού, άνιθο και ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- ◆ Ποικιλία από κριτσίνια τυλιγμένα με προσούτο Πάρμας, αρωματισμένα με λάδι τρούφας και δενδρολίβανο
- ◆ Πλατώ με κύβους γραβιέρας με λάδι τρούφας, pesto & rosso gouda, αποξηραμένα σύκα και μπατόν σαλέ
- ◆ Γαρίδες κοκτέιλ

Dessert station

- ◆ Σφηνάκια με φράουλα - σοκολάτα, cookies & cream
- ◆ Mousse σοκολάτα και κρέμα λεμονιού
- ◆ Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής
- ◆ Πάβλοβα με φράουλες και φρούτα του δάσους
- ◆ Προφιτερόλ σοκολάτας ή καραμέλας, cheesecake, εκμέκ, lemon pie & πορτοκαλόπιτα
- ◆ Χριστουγεννιάτικος κορμός με κάστανο ή σοκολάτα

Όλα τα ποτά του Open Bar παρουσιάζονται στο τέλος του καταλόγου.

ΓΙΑ ΟΣΟΥΣ ΘΕΛΟΥΝ ΜΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΛΥΣΗ

Έτοιμες χριστουγεννιάτικες προτάσεις

ΠΡΟΤΑΣΗ	ΙΔΑΝΙΚΗ ΓΙΑ
Christmas Office Party	Για εταιρική γιορτή προσωπικού.
Christmas Cocktail	Για απογευματινό / βραδινό standing event.
Christmas Dinner / Ρεβεγιόν	Για πιο formal τραπέζι ή οικογενειακή εταιρική εκδήλωση.
Christmas Party for Families	Για εταιρείες που θέλουν να καλέσουν εργαζομένους και παιδιά.

Κάθε πρόταση μπορεί να συνδυαστεί με Open Bar, υπηρεσίες εξυπηρέτησης και ενοικίαση εξοπλισμού, όπως περιγράφονται στο τέλος του καταλόγου.

ΠΡΟΤΑΣΗ 1

Christmas Office Party

Για εταιρική γιορτή προσωπικού.

WELCOME DRINKS

- ◆ Fruit punch alcohol free
- ◆ Ισπανική σανγκρία
- ◆ Οινόμελο

WELCOME BITES

- ◆ Μίνι μπρουσκέτα με bresaola, κρέμα τυριού αρωματισμένη με lime και σχοινόπρασο
- ◆ Μίνι κρεπούλα με καπνιστό σολομό, iceberg & κρέμα γιαουρτιού
- ◆ Τρυφερές μπαλίτσες τυριού με ηλιόσπορο & σουσάμι

ΣΑΛΑΤΕΣ

- ◆ Λόλα πράσινη - κόκκινη με ρόδι, κάστανο, σέλερι, πορτοκάλι & τραγανό προσούτο
- ◆ Λαχανικά σχάρας με βαλσάμικο ξύδι & χαλούμι
- ◆ Caprese bites με πολύχρωμα ντοματίνια, μπαλάκια φρέσκιας μοτσαρέλας και πέστο βασιλικού

ΚΡΕΑΤΑ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ, ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

- ◆ Μπιφτεκάκια γαλοπούλας με sauce cranberries και πιτούλες
- ◆ Στικς κοτόπουλο teriyaki με κομμένες πιτούλες
- ◆ Σιγομαγειρεμένο μπουτι χοιρινό σε κρούστα σιναπιού και αρωματικών βοτάνων

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- ◆ Πατάτες baby στο φούρνο αρωματισμένες με δενδρολίβανο
- ◆ Κρέπες με χοιρινή ωμοπλάτη - έμμενταλ
- ◆ Μίνι ταρτάκι κις λορέν με σπανάκι - φέτα

PLATEAU

- ◆ Ποικιλία από κριτσίνια τυλιγμένα με προσούτο Πάρμας, αρωματισμένα με λάδι τρούφας και δενδρολίβανο
- ◆ Πλατώ με κύβους γραβιέρας με λάδι τρούφας, pesto & rosso gouda, αποξηραμένα σύκα και μπατόν σαλέ

DESSERT STATION

- ◆ Σφηνάκια με φράουλα - σοκολάτα, cookies & cream, mousse σοκολάτα και κρέμα λεμονιού

ΠΡΟΤΑΣΗ 2

Christmas Cocktail

Για απογευματινό / βραδινό standing event.

WELCOME DRINKS

- ◆ Prosecco με ολόκληρο βατόμουρο
- ◆ Aperol Spritz

WELCOME BITES

- ◆ Μπρουσκέτες με καπνιστό σολομό, κρέμα τυριού αρωματισμένη με άνιθο και μπρικ
- ◆ Πατατούλες Γαλλίας γεμιστές με sour cream & μπρικ
- ◆ Μπρουσκέτα ολικής με καρπάτσιο καπνιστού μοσχαριού Black Angus
- ◆ Κεφτεδάκι μοσχαρίσιο μαρινέ τυλιγμένο σε κολοκύθι σχάρας

ΣΑΛΑΤΕΣ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΟ ΠΟΤΗΡΙ

- ◆ Ντοματίνια μαρινέ με κάπαρη, αγγουράκι & οξύμελι
- ◆ Πατατοσαλάτα με τραγανό μπέικον & dressing μαγιονέζας
- ◆ Κρύες φαρφάλες με καπνιστό σολομό και μπρικ - χαβιάρι

ΚΡΕΑΤΑ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ, ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

- ◆ Στικς κοτόπουλο teriyaki με κομμένες πιτούλες
- ◆ Mini Angus cheeseburgers με cheddar και Kansas sauce
- ◆ Χοιρινά spare ribs με bbq sauce

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- ◆ Κρέπες με σπανάκι - φέτα
- ◆ Μίνι ταρτάκι κις λορέν με μπέικον - τυριά
- ◆ Ψητό καλαμπόκι με chili sauce

PLATEAU

- ◆ Ποικιλία ελληνικών και εισαγόμενων τυριών & αλλαντικών, με κριτσίνια, παξιμάδια και αποξηραμένα φρούτα

DESSERT STATION

- ◆ Ποικιλία από μίνι τρουφάκια
- ◆ Μίνι πάβλοβες με φράουλες και φρούτα του δάσους

ΠΡΟΤΑΣΗ 3

Christmas Dinner / Ρεβεγιόν

Για πιο formal τραπέζι ή οικογενειακή εταιρική εκδήλωση.

WELCOME DRINKS

- ◆ Peach bellini
- ◆ Οινόμελο

WELCOME BITES

- ◆ Μίνι μπρουσκέτα με τυρί brie και chutney βερίκοκο και ginger, μαύρο σουσάμι και φράουλα
- ◆ Τρυφερές μπαλίτσες τυριού με ηλιόσπορο & σουσάμι
- ◆ Κεφτεδάκι μοσχαρίσιο μαρινέ τυλιγμένο σε κολοκύθι σχάρας

ΣΑΛΑΤΕΣ

- ◆ Ντοματίνια μαρινέ με κάπαρη, αγγουράκι & οξύμελι
- ◆ Καρδιές από σπανάκι με ρόδι, καρύδια, κατσικίσιο τυρί & dressing πορτοκαλιού
- ◆ Σαλάτα ταμπουλέ με ψιλοκομμένα λαχανικά

ΚΡΕΑΤΑ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ, ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

- ◆ Ρολό γαλοπούλας τυλιγμένο σε μπέικον με sauce cranberries
- ◆ Χοιρινό ψαρονέφρι γεμιστό με αποξηραμένα φρούτα
- ◆ Φιλέτο μοσχαρίσιο με μαυροδάφνη & μαστίχα

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- ◆ Πατάτες baby στο φούρνο αρωματισμένες με δενδρολίβανο
- ◆ Γέμιση με κιμά, κουκουνάρι και αποξηραμένα φρούτα
- ◆ Σουφλέ τυριών με μπρόκολο και κουνουπίδι
- ◆ Φαρφάλες με σολομό και μπρικ

PLATEAU

- ◆ Ποικιλία ελληνικών και εισαγόμενων τυριών & αλλαντικών, με κριτσίνια, παξιμάδια και αποξηραμένα φρούτα
- ◆ Πλατώ με μενταγιόν καπνιστού σολομού, ψωμάκια blinis, κρέμα τυριού, άνιθο και ψιλοκομμένο κρεμμύδι

DESSERT STATION

- ◆ Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής
- ◆ Πάβλοβα με φράουλες και φρούτα του δάσους
- ◆ Προφιτερόλ σοκολάτας, cheesecake, εκμέκ & πορτοκαλόπιτα

ΠΡΟΤΑΣΗ 4

Christmas Party for Families

Για εταιρείες που θέλουν να καλέσουν εργαζομένους και παιδιά.

WELCOME DRINKS

- ◆ Fruit punch alcohol free
- ◆ Prosecco με ολόκληρο βατόμουρο
- ◆ Aperol Spritz

WELCOME BITES

- ◆ Μίνι μπρουσκέτα με bresaola, κρέμα τυριού αρωματισμένη με lime και σχινόπρασο
- ◆ Μίνι κρεπούλα με καπνιστό σολομό, iceberg & κρέμα γιαουρτιού
- ◆ Μπρουσκέτα ολικής με καρπάτσιο καπνιστού μοσχαριού Black Angus

ΣΑΛΑΤΕΣ

- ◆ Λόλα πράσινη - κόκκινη με ρόδι, κάστανο, σέλερι, πορτοκάλι & τραγανό προσούτο
- ◆ Μεσογειακή σαλάτα τρικολόρε (λόλο ρόσο, ραντίτσιο, αντίβ, καρότο, iceberg) με βινεγκρέτ
- ◆ Caprese bites με πολύχρωμα ντοματίνια, μπαλάκια φρέσκιας μοτσαρέλας και πέστο βασιλικού

ΚΡΕΑΤΑ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ, ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

- ◆ Κοτόπουλο γλυκόξινο με ρύζι
- ◆ Μοσχαράκι γάλακτος με καπνιστό τυρί μετσοβόνη και μανιτάρια
- ◆ Σιγομαγειρεμένο μπούτι χοιρινό σε κρούστα σιναπιού και αρωματικών βοτάνων

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- ◆ Πατάτες baby στο φούρνο αρωματισμένες με δενδρολίβανο
- ◆ Κανελόνια με κιμά μοσχαρίσιο
- ◆ Σουφλέ μελιτζάνας με ελληνικά τυριά
- ◆ Λαχανοντολμάδες

PLATEAU

- ◆ Ποικιλία ελληνικών και εισαγόμενων τυριών & αλλαντικών, με κριτσίνια, παξιμάδια και αποξηραμένα φρούτα
- ◆ Γαρίδες κοκτέιλ

DESSERT STATION

- ◆ Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής
- ◆ Εκμέκ και lemon pie
- ◆ Χριστουγεννιάτικος κορμός με κάστανο και σοκολάτα

ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΤΕ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Open Bar

ΕΠΙΛΟΓΗ

Αναψυκτικά, νερό εμφιαλωμένο μεταλλικό και ανθρακούχο

Οίνος λευκός & ερυθρός ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ «ENNIA»

Μπύρα Άλφα με και άνευ αλκοόλ

Αλκοολούχα ποτά σε απλές ή premium ετικέτες

Παραγωγή cocktails & mocktails

Υπηρεσίες εξυπηρέτησης

Οι έμπειροι maîtres και η ομάδα τους αναλαμβάνουν την πλήρη εξυπηρέτηση των καλεσμένων σας.

Οργάνωση εξυπηρέτησης

Διαμορφώνεται αναλόγως ημέρας και κατόπιν συνεννόησης.

- ◆ Maître έως 14 άτομα
- ◆ Maître και ένας σερβιτόρος ανά 15-20 άτομα
- ◆ Ο αριθμός των ανθρώπων εξυπηρέτησης προσαρμόζεται ανάλογα με τις απαιτήσεις του τύπου εκδήλωσης, του menu και της δικής σας επιθυμίας.

Ενοικίαση εξοπλισμού εκτός των χώρων μας

Αναλόγως των αναγκών σας μπορούμε να σας διαθέσουμε:

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ροτόντες

Τραπέζια δεξιώσεων banquet και high tables (χωρίς σκαμπό)

Καρέκλες tiffany

Σερβίτσια

Πιάτα

Ποτήρια όλων των τύπων

Οτιδήποτε άλλο σχετικό, κατόπιν συνεννόησης



Εσείς επιλέγετε την εμπειρία. Εμείς αναλαμβάνουμε τα υπόλοιπα.