

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ 2017 ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ 2018

ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΣΑΛΑΤΕΣ

(Τιμές ανά Μερίδα, μίνιμουμ παραγγελία **6 μερίδες**, ανά είδος):

1. **«New York»** με **λάχανο, μήλο**, μαγιονέζα, καρύδι, καραμελωμένο μπέικον και κανέλα **€ 5,00** ανά μερίδα.
2. **«Ραφάελο»** με φύλλα γαλλικής σαλάτας, αγγούρι, **καπνιστό σολομό**, κουκουνάρι & sauce γλυκολέμονου **€ 7,00** ανά μερίδα.
3. **«Πρωτοχρονιάτικη»** με **φύλλα ρόκας**, διάφορα πράσινα δροσερά λαχανικά, **προσούτο**, τυρί γκοργκοντζόλα, αποξηραμένα βερίκοκα και sauce μαγιονέζας μουστάρδας **€ 5,50** ανά μερίδα.
4. **«Πράσινη»** με ανάμεικτα λαχανικά, τοματίνια cherries, καβουρδισμένα κουκουνάρια, sticks αποξηραμένου σύκου, flakes γραβιέρας και sauce βαλσάμικο και μέλι **€ 4,50** ανά μερίδα.
5. **«Xmas Blossom»** με iceberg, πιπεριές, κατίκι Δομοκού, μπέικον, καβουρδισμένα cashew nuts & κουκουνάρια με dressing vinegraitte ροδιού **€ 5,00** ανά μερίδα.
6. Σαλάτα **«Baby ρόκα»** με πολύχρωμες λόλες, baby ρόκα, ρόδι, χουρμάδες, φουντούκια, μυζήθρα και dressing μελιού **€ 5,00** ανά μερίδα.
7. **«Χριστουγεννιάτικη Μεσκλάν»** με λόλα κόκκινη και πράσινη, φύλλα ρόκας, ρόδι, κουκουνάρι, σταφίδες, τηγανιτό τυρί & sauce βαλσάμικου **€ 5,00** ανά μερίδα.
8. **«Σαλάτα Caprese»** με τοματίνια Σαντορίνης και μοτσαρέλα μαριναρισμένη με λάδι σε pesto βασιλικού **€ 5,00** ανά μερίδα.
9. **«Σαλάτα Λάχανο Καρότο»** με sauce γιαουρτιού, αρωματισμένο με άνηθο, καρύδια και σέλερι **€ 5,00** ανά μερίδα.
10. **«Tabouleh»** με **κινόα**, φρέσκα μυρωδικά και τομάτα **€ 5,00** ανά μερίδα.
11. **«Χριστουγεννιάτικη τούρτα»** με καρέ τομάτας, κρητικά παξιμάδια, μους τυριών, φρέσκια ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο **€ 5,00** ανά μερίδα – ελάχιστη παραγγελία 10 μερίδες.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τάρτες

(Τιμές ανά τεμάχιο, μίνιμουμ παραγγελία **8 τεμάχια**, ανά είδος):

1. **Quiche lorraine**, η κλασική με τυριά και αλλαντικά € 3,60/τεμ
2. **Λαχανικών** με resto βασιλικού και καπνιστή μοτσαρέλα € 4,50/τεμ
3. **Πράσου** και **μπέικον**/ή /καραμελωμένα κρεμμύδια και μπέικον € 3,00/τεμ
4. Άγριων **μανιταριών** και τραγανό **speck** € 4,00/τεμ
5. Καπνιστού **σολομού** και Lime € 4,80/τεμ

Πίτες με χειροποίητο φύλο σκεπαστές ή ξεσκεπαστές

(Τιμές ανά τεμάχιο, μίνιμουμ παραγγελία **8 τεμάχια** ανά είδος):

1. Παραδοσιακή **Πρασόπιτα / Χορτόπιτα / Τυρόπιτα / Σπανακόπιτα** € 3,50/τεμ
2. **Μανιταρόπιτα** με λάδι τρούφας € 4,80 /τεμ

Κρέπες

(Τιμές ανά τεμάχιο, μίνιμουμ παραγγελία **8 τεμάχια** ανά είδος):

1. **Ζαμπόν - τυρί** € 2,50/τεμ
2. 'Φιορεντίν' με **σπανάκι** και καπνιστό τυρί € 2,50/τεμ
3. **Προσούτο** - Καπνιστό **τυρί** € 3,00/τεμ
4. **Θαλασσινά** και sauce σαμπάνιας € 3,80/τεμ



Ζεστά Ορεκτικά

(Τιμές ανά Μερίδα, μίνιμουμ παραγγελία **6 μερίδες** ανά είδος):

1. **Χειροποίητοι λαχανοντολμάδες** με αυγολέμονο € 5,50 ανά μερίδα (4 τεμ).
2. **Ρολάκια μελιτζάνας** με τομάτα και μοτσαρέλα € 3,50 ανά μερίδα (4 τεμ).
3. **Λουκουμάδες τυριού** με μέλι και καρύδια € 3,50 ανά μερίδα (2 τεμ).
4. **Σουφλέ** Σπανάκι / μπρόκολου / λαχανικών / ζυμαρικών / πατάτας € 4,00 ανά μερίδα.
5. **Ζυμαρικά** με sauce 4 τυριά / Carbonara / με speck και σπαράγγια / με τοματίνια και μοτσαρέλα / με κοτόπουλο και κολοκυθάκια € 4,00 ανά μερίδα.
6. **Μανιτάρια γεμιστά** με τυρί και καπνιστό χοιρομέρι € 4,50 ανά μερίδα (4 τεμ)

Θαλασσινά – Ψάρια

(Τιμές ανά Μερίδα, μίνιμουμ παραγγελία **4 μερίδες** ανά είδος):

1. **Ψάρι φιλέτο γλώσσας μενιέρ** ελαφριά σάλτσα λεμονιού, με φρέσκο βούτυρο και κάπαρη με πατατούλες στρογγυλές € 12 ανά μερίδα.
2. **Φιλέτο σολομού** τειγιάκι με ασιατικό ρύζι € 12 ανά μερίδα.
3. **Σφυρίδα φρικασέ** με σταμναγκάθι και άγρια χόρτα € 16 ανά μερίδα.
4. **Ποπιέτες από φιλέτο ψαριού - λαυράκι** με σάλτα κρασιού και ρύζι € 12 ανά μερίδα.



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Μοσχαράκι

(Τιμές ανά Μεριδα, μίνιμουμ παραγγελία **6 μερίδες** ανά είδος):

1. **Οσομπούκο** μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί και μανιτάρια* **€ 14** ανά μερίδα.
2. **Φιλετίνια** με μανιτάρια και σάλτσα μαδέρα* **€ 12** ανά μερίδα.
3. **Μοσχαρίσια Μπιφτεκάκια** με chutney από τοματίνια Σαντορίνης* **€ 8** ανά μερίδα.
4. **Rib Eye** με sauce béarnaise* **€ 16** ανά μερίδα.

Χοιρινό

(Τιμές ανά Μεριδα, μίνιμουμ παραγγελία **8 μερίδες** ανά είδος):

1. **Ολόκληρο γουρουνόπουλο γάλακτος** σιγοψήνεται στο φούρνο με τους ζωμούς του αρωματίζεται με ξυνόμηλα και πετιμέζι, δημιουργείται υπέροχη τραγανή πέτσα και συνοδεύεται με στρογγυλές πατατούλες- minimum 8 κιλά **€ 20** το κιλό.
2. **Κότσι χοιρινό** μαγειρεμένο με μαύρη μπίρα, με πουρέ σελινόριζας **€ 14** ανά μερίδα.
3. **Κορτεζίνα** (πανσέτα ψητή) με χυμό μήλου γλασαρισμένη με BBQ* **€ 9** ανά μερίδα.
4. **Ρολό γεμιστό** με προσούτο, καπνιστό τυρί, λαχανικά, & sauce γλυκόξινη* **€ 12** ανά μερίδα
5. **Χοιρινό** με σελινόριζα και αυγολέμονο **€ 10** ανά μερίδα.



Κοτόπουλο

(Τιμές ανά Μεριδα, μίνιμουμ παραγγελία **8 μερίδες** ανά είδος):

1. **Μπουτάκια Bloody Mary*** (ελαφρώς καυτερό) **€ 8** ανά μερίδα.
2. **Ρολό γεμιστό** με τυρί και λιαστή τομάτα* **€ 9** ανά μερίδα.
3. **Φιλετάκια** με κρέμα, Philadelphia, μπέικον και μανιτάρια* **€ 10** ανά μερίδα.

Γαλοπούλα

(Τιμές ανά Μεριδα, μίνιμουμ παραγγελία **6 μερίδες** ανά είδος):

1. Παραδοσιακή **Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα**, συνοδεύεται με γέμιση από μοσχαρίσιο κιμά, κάστανα, κουκουνάρι (σταφίδες προαιρετικά) minimum 4-5 κιλά - **€ 16** το κιλό.
2. **Ρολό γεμιστό** με καπνιστό τυρί και σπανάκι, συνοδεύεται με σάλτσα μελιού και μπαλσάμικου* **€ 12** ανά μερίδα.
3. **Φιλετίνια** αρωματισμένα με φρέσκα βότανα και καραμελωμένα πορτοκάλια με sauce από κόκκινο ημίγλυκο κρασί* **€ 9** ανά μερίδα.
4. **Μπιφτεκια** γαλοπούλας με sauce λαχανικών* **€ 8** ανά μερίδα.
5. Παραδοσιακή **γέμιση** γαλοπούλας **€ 6** ανά μερίδα.

Αρνάκι

(Τιμές ανά Μεριδα, μίνιμουμ παραγγελία **6 μερίδες** ανά είδος):

1. Παραδοσιακό **Φρικασέ** με διάφορα χόρτα και σταμναγκάθι **€ 12** ανά μερίδα.
2. **Οσομπούκο** με σάλτσα ρατατούιγ, συνοδεύεται με πουρέ πατάτας **€ 14** ανά μερίδα.

*Τα κρεατικά με αστερίσκο, συνοδεύονται με πατάτες (πουρέ ή κλασικές φούρνου) ή αρωματικό ρύζι, επιλέξτε την γαρνιτούρα σας.



Γαρνιτούρες

(όλα τα εδέσματα συνοδεύονται με την γαρνιτούρα τους σε περίπτωση που επιθυμείτε να παραγγείλετε επιπλέον ποσότητες παρακάτω θα δείτε το κόστος ανά μερίδα και η μίνιμουμ παραγγελία είναι **4 μερίδες**).

1. **Πατατούλες "Baby"** ολόκληρες ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι **€ 3,00** ανά μερίδα.
2. **Πουρέ** γλυκοπατάτας **€ 4,00** ανά μερίδα.
3. **Τριλογία πουρέ** από σελινόριζα, καρότο και πατάτα **€ 4,00** ανά μερίδα.
4. **Αρωματικό ρύζι** **€ 3,00** ανά μερίδα.
5. **Χριστουγεννιάτικο ρύζι** με ξηρούς καρπούς και πέρλες ροδιού **€ 3,50** ανά μερίδα.
6. **Λαχανικά** βουτύρου **€ 3,00** ανά μερίδα.
7. **Πατατούλες** ροδέλες "dauphinoise" **€ 4,50** ανά μερίδα.
8. **Λαχανικά σχάρας** αρωματισμένα με μπαλσάμικο **€ 3,50** ανά μερίδα.

Extra πρόταση!

LIVE COOKING

Ο Chef ετοιμάζει παρουσία των καλεσμένων σας ζυμαρικά και ριζότο :

- ✿ **Risotto:** με θαλασσινά /ή/ με μανιτάρια porcini και λάδι τρούφας /ή/ με σπεκ και κορφές από σπαράγγια ... και πολλές άλλες συνταγές
- ✿ **Pasta:** με καραβίδες /ή/ με μπέικον και τυριά /ή/ με μανιτάρια και κρέμα /ή/ με resto και τοματίνια και πολλές άλλες συνταγές

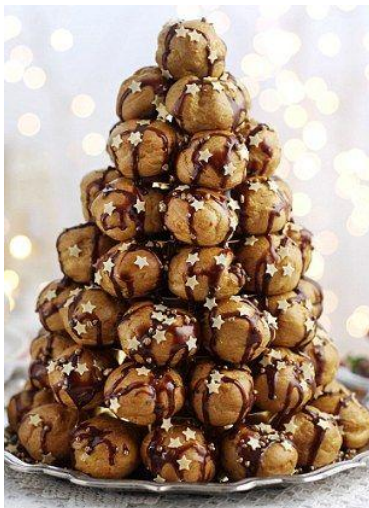
Υπάρχει η δυνατότητα να έρθει ο chef στο σπίτι σας και να ετοιμάζει για τους καλεσμένους σας υπέροχες Χριστουγεννιάτικες συνταγές.

Οι χρεώσεις είναι ανάλογες με το μενού και τον αριθμό των καλεσμένων σας.



ΓΛΥΚΑ

1. **Mousse πραλίνας** με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς (1 μπολ για 15 άτομα) € 40
2. **Σοκολατόπιτα** με αχνή ζάχαρη (1 ταψί για 12/14 άτομα) € 35
3. **Brownies με καρύδια** και sauce ζεστής σοκολάτας (1 ταψί για 12 άτομα) € 35
4. **Κορμός Χριστουγεννιάτικος** με κάστανα / ή / με νιφάδες λευκής σοκολάτας (για 15 άτομα) € 40
5. **Προφιτερόλ** με σοκολάτα γάλακτος (1 μπολ για 15 άτομα) € 40
6. **Πυραμίδα Προφιτερόλ** (για 15-20 άτομα) € 60 Κατόπιν Παραγγελίας!!!
7. **Πανακότα** με φρούτα του δάσους (για 15 άτομα) € 35
8. Μίνι **μελομακάρονα** και μίνι **κουραμπιέδες** χειροποίητοι € 14 το κιλό
9. Μίνι **μελομακάρονα** βουτηγμένα σε **σοκολάτα** € 16 το κιλό, Κατόπιν παραγγελίας!!!
10. **Σφηνάκι σε κρυσταλιζέ ποτηράκι** με τις παρακάτω γεύσεις € 1,40
 - a. Μους με γεύση Oreo,
 - b. Με γεύση gingerbread,
 - c. Με μους λευκής σοκολάτας και κάστανο,
 - d. Πανακότα με φρούτα του δάσους,
 - e. Προφιτερόλ με σοκολάτα γάλακτος.
11. **Τρουφάκι χιονισμένο** € 1,00
12. **Πολίτικη Βασιλόπιτα** € 14 το κιλό, Κατόπιν Παραγγελίας!!!



● Σε περίπτωση που επιθυμείτε έμπειρο **προσωπικό** για την εξυπηρέτηση των καλεσμένων σας, υπάρχει έξτρα χρέωση € 140 ανά σερβιτόρο και € 120 ανά βοηθό σερβιτόρου, για τις παρακάτω ημερομηνίες: το βράδυ της Παραμονής Χριστουγέννων 24/12/17 & Ανήμερα των Χριστουγέννων 25/12/17 & την 2^η Ημέρα των Χριστουγέννων 26/12/17 & για το βράδυ της Παραμονής της Πρωτοχρονιάς 31/12/17 & Ανήμερα του Νέου Έτους 01/01/18.

Παρακαλούμε σημειώστε ότι για οποιαδήποτε άλλη ημερομηνία εκτός από τις παραπάνω η χρέωση είναι € 80 ανά σερβιτόρο, € 60 ανά βοηθό σερβιτόρου και συμπεριλαμβάνεται η ασφάλιση τους.

● Τα εδέσματα παραδίδονται σε **σκεύη πολυτελείας** μιας χρήσης.

● Πλήρες **σετ πολυτελούς εξοπλισμού** για το στήσιμο του **buffet**: τραπέζι, λινά, ρεσσό, καύσιμη ύλη, σαλτσιέρες, πιατέλες, σαλατιέρες, λαβίδες, χαρτοπετσέτες, και ότι άλλο είναι απαραίτητο για την άριστη διεξαγωγή του event – με επιπλέον χρέωση € 70.

● **Πολυτελής εξοπλισμός**: Πλιάν καρέκλες με λευκό κάλυμμα, Ροτόντες για 8-10-12 άτομα, λεύκα λίνα τραπεζομάντιλα, λευκές πετσέτες, μαχαιροπίρουνα INOX, Πιάτα Πορσελάνης, Γυάλινα Ποτήρια επιπλέον επιβάρυνση € 4 ανά άτομο.

● Σε περίπτωση που η παραγγελία σας είναι λιγότερη από € 250 τότε υπάρχει επιβάρυνση **Μεταφορικών** € 40 εντός Αττικής για τις επίσημες αργίες 25/12/17 & 26/12/17 & 01/01/18.

Για οποιαδήποτε άλλη ημερομηνία εκτός από των παραπάνω η χρέωση των μεταφορικών είναι € 30 εντός Αττικής.

● **Τρόπος Πληρωμής**- Προκαταβολή 50% με την επιβεβαίωση της παραγγελίας σας και εξόφληση του υπολοίπου ποσού με την παραλαβή των εδεσμάτων.

● **Οι παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ.**

