

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ - Delivery 2019-2020

Προτεινόμενα για Καθιστό Μπουφέ

Finger Food – Ορεκτικά- Canapé – Delicatessen

Προσφέρονται μαζί με ποτό υποδοχής. Για την παραγγελία σας πατήστε [εδώ](#).

ΣΑΛΑΤΕΣ (Τιμές ανά μερίδα, μίνιμουμ παραγγελία 8 μερίδες ανά είδος, μπορούν να σερβιριστούν και σε ατομικά μπολάκια για finger food):

- ✘ **Crudites λαχανικών** με αίρι της αρεσκείας σας (ν) € 9,50 τιμή πιατέλας για 10-15 άτομα.
- ✘ Σαλάτα του **Chef** με λαχανικά εποχής, τυρί, ζαμπόν, αυγό & 1.000 islands sauce € 3,50
- ✘ Σαλάτα **Delichef** με κοτόπουλο, πράσινο μήλο, ξερά δαμάσκηνα, ψίχα καρύδι, σταφίδες, ανανά, μαγιονέζα και χυμό εσπεριδοειδών € 4,00
- ✘ **Pasta salad** με ζυμαρικά. σάλτσα pesto, λιαστή τομάτα και μελωμένο μπέικον € 3,50
- ✘ **Χωριάτικη** με τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές και τυρί φέτα (ν) € 4,00
- ✘ **Νισουάζ** με μαρούλι, τόνο, πατατούλες καρέ, αντζούγιες, αυγό & λαδόξυδο(ν) € 4,00
- ✘ **Νάπολι** με ρόκα, παρμεζάνα, λιαστές τομάτες και σος βαλσάμικο(ν) € 4,00
- ✘ **Πατατοσαλάτα** με τρίχρωμες γλυκές πιπεριές και φρέσκο κρεμμυδάκι (ν) € 3,50
- ✘ **Καίσαρα** με μαρούλι, κοτόπουλο, παρμεζάνα, κρουτόν και caesar's sauce € 4,50
- ✘ **New York** με λάχανο, μήλο, μαγιονέζα, καρύδι, μελωμένο μπέικον & κανέλα € 5,00
- ✘ **Ψητά Λαχανικά** στη σχάρα, μαριναρισμένα με παλαιωμένο μπαλσάμικο (ν) € 4,00
- ✘ **Ραφαέλο** με φύλλα σαλάτας, **καπνιστό σολομό**, κουκουνάρι και πέστο (ν) € 5,50
- ✘ Σαλάτα «**Baby ρόκα**» με πολύχρωμες λόλες, ρόδι, χουρμάδες, καραμελωμένα φουντούκια, μυζήθρα και dressing μελιού (ν) € 5,00
- ✘ «**Tabouleh**» με **κινόα**, φρέσκα μυρωδικά και καρέ τομάτας (ν) € 5,00
- ✘ «**Μεσογειακό Tabouleh**» με πλιγούρι, μαϊντανό, δυόσμο & καρέ τομάτας (ν) € 3,50
- ✘ «**Πανδαισία Λαχανικών**» με Γαλλική σαλάτα, πολύχρωμες λόλες, πιπεριές, ρόδι, flakes παρμεζάνας, καβουρδισμένο κουκουνάρι & vinaigrette μπαλσάμικο-μέλι (ν) € 5,00

Extra υλικά:

- ✓ Καπνιστός σολομός Σκωτίας + € 2,00
- ✓ Τραγανό μελωμένο speck + € 1,50
- ✓ Τυρί γκοργκοντζόλα + € 1,50
- ✓ Ζεστό τηγανιτό τυρί + € 1,50
- ✓ Crispy προσούτο + € 1,50



ΠΛΑΤΟ για 20-30 άτομα (τιμή ανά πλάτο, ελάχιστη παραγγελία 1 τεμάχιο - πλάτο)

1. Πλάτο **τυριών**, ποικιλία από Ελληνικά & εισαγόμενα τυριά € 60,00
2. Πλάτο **αλλαντικών**, ποικιλία από Ελληνικά & εισαγόμενα αλλαντικά € 80,00
3. Πλάτο καπνιστού **σολομού**, μαύρα ψωμάκια, κριτσίνια, αυγό, μαγιονέζα € 120,00



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

1. Τάρτες ή Πίτες με χειροποίητο φύλλο

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

- ✘ **Χειροποίητη Quiche lorraine**, η κλασική με τυριά και αλλαντικά € **3,50/τεμ**
- ✘ Παραδοσιακή **Πρασόπιτα** (v) ή **Χορτόπιτα**(v) ή **Τυρόπιτα** ή **Σπανακόπιτα**(v) € **3,50/τεμ**

Extra υλικά για τις τάρτες:

- ✓ Τριλογία μανιταριών (v) + € **1,50/ τεμ**
- ✓ Καπνιστός σολομός Σκωτίας (v) + € **2,00 /τεμ**

2. Κρέπες με σπιτική χειροποίητη ζύμη

(Τιμές ανά μερίδα, μίνιμουμ παραγγελία 8 μερίδες ανά είδος):

- ✘ Καπνιστό τυρί, Μπέικον € **3,50**
- ✘ 4 Τυριά-Αλλαντικά € **3,50**
- ✘ Κοτόπουλο € **3,80**
- ✘ Ζαμπόν - τυρί ή 'Φιορεντίν' με σπανάκι (v) ή μανιτάρια (v) € **2,50**
- ✘ Προσούτο - Καπνιστό τυρί € **3,50**
- ✘ Θαλασσινά και sauce σαμπάνιας (v) € **4,50**

3. Χειροποίητοι λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο € **5,50** (4 τεμ).

4. Σουφλέ Σπανάκι (v) ή μπρόκολου(v) ή λαχανικών (v) € **4,00**

5. ΖΥΜΑΡΙΚΑ (τιμές ανά μερίδα, μίνιμουμ παραγγελία 8 μερίδες)

- ✘ Καπνιστός σολομός Σκωτίας με σάλτσα βότκας (v) € **5,00**
- ✘ Σουφλέ ζυμαρικών με τυρί και ζαμπόν € **4,50**
- ✘ Ελληνική με τομάτα, ελιές, ρίγανη (v) € **4,00**
- ✘ με τοματίνια και μοτσαρέλα (v) € **4,00**
- ✘ με κοτόπουλο και κολοκυθάκια € **4,00**
- ✘ με speck και σπαράγγια € **4,00**
- ✘ με sauce 4 τυριά (v) € **4,00**
- ✘ Al' pomodoro (v) € **4,00**
- ✘ alla Siciliana (v) € **4,00**
- ✘ Carbonara € **4,00**
- ✘ Bolognese € **4,00**

6. Μανιτάρια γεμιστά με τυρί και καπνιστό χοιρομέρι € **4,50** (4-5 τεμ)

Extra πρόταση!

LIVE COOKING

Ο Chef ετοιμάζει παρουσία των καλεσμένων σας ζυμαρικά και ριζότο :

- ✘ **Risotto:** με θαλασσινά(v) ή με μανιτάρια porcini και λάδι τρούφας (v) ή με speck και κορφές από σπαράγγια ... και πολλές άλλες συνταγές
- ✘ **Pasta:** με καραβίδες (v) ή με μπέικον και τυριά ή με μανιτάρια και κρέμα (v) ή με pesto και τοματίνια (v) και πολλές άλλες συνταγές

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

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



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

ΜΟΣΧΑΡΙ (Τιμή ανά μερίδα, ελάχιστη παραγγελία 6 μερίδες ανά είδος)

1. **Οσοπούκο** μαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί και μανιτάρια* € 14,00
2. **Φιλετίνια** με μανιτάρια και σάλτσα Madeira* € 12,00
3. **Μπιφτεκάκια** γεμιστά με τυρί * € 8,00 (4 τεμάχια)
4. **Μοσχαρακι κατσαρόλας** με κρασί Porto και λαχανικά* € 13,00
5. **Μοσχαρακι** γιουβέτσι / κοκκινιστό / λεμονάτο / με μανιτάρια *€ 10,00
6. **Μοσχαρακι Νουά** (Roast Beef) με σάλτσα ψητού/μανιτάρια * € 12,00
7. **Παστίτσιο /Μουσακάς** € 8,00
8. **Κολοκυθάκια** γεμιστά € 8,00



ΧΟΙΡΙΝΟ (Τιμή ανά μερίδα, ελάχιστη παραγγελία 6 μερίδες ανά είδος)

1. **Κότσι χοιρινό** μαγειρεμένο με μαύρη μπίρα, με πουρέ σελινόριζας €14,00
2. **Κορτεζίνα** (πανσέτα ψητή) με χυμό μήλου γλασαρισμένη με BBQ* €9,00
3. **Ρολό γεμιστό** με προσούτο,καπνιστό τυρί, λαχανικά, & sauce γλυκόξινη* €12,00
4. **Καραμελωμένη πανσέτα*** € 10,00
5. Φιλετάκια από Χοιρινό **Ψαρονέφρι*** με κρασί και δενδρολίβανο/με μανιτάρια/ με sauce μουστάρδας/με sauce πορτοκαλιού € 10,00
6. **Χοιρινό** μπριζολάκι* με μανιτάρια /γλυκόξινο/ κοκκινιστό/ λεμονάτο/ κρασάτο/terriaki μέλι & σουσάμι € 8
7. **Ολόκληρο γουρουνόπουλο γάλακτος** σιγοψηίνεται στο φούρνο με τους ζωμούς του αρωματίζεται με ξινόμηλα & πετιμέζι, δημιουργείται υπέροχη τραγανή πέτσα συνοδεύεται με στρογγυλές πατατούλες- min 8 kg €20,00 το κιλό.- ελάχιστη χρέωση €160,00.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (Τιμή ανά μερίδα, ελάχιστη παραγγελία 6 μερίδες ανά είδος)

1. **Μπουτάκια** Bloody Mary* (ελαφρώς καυτερό) € 8,00
2. **Ρολό γεμιστό** με τυρί και λιαστή τομάτα* € 9,00
3. **Φιλετάκια** με κρέμα, Philadelphia, μπέικον και μανιτάρια* € 10,00
4. **Φιλετάκια & μπουτάκια** σχάρας με σάλτσα μοσχολέμονου € 8,00

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

5. Παραδοσιακή **Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα**, συνοδεύεται με γέμιση από μοσχारीσιο κιμά, κάστανα, κουκουνάρι (σταφίδες προαιρετικά) minimum 4-5 κιλά - € 16 το κιλό - ελάχιστη χρέωση €80,00.
6. **Φιλετίνια γαλοπούλας** αρωματισμένα με φρέσκα βότανα και καραμελωμένα πορτοκάλια με sauce από κόκκινο ημίγλυκο κρασί* € 9,00
7. **Μπιφτεκια** γαλοπούλας με sauce λαχανικών* € 8,00
8. Παραδοσιακή **γέμιση** γαλοπούλας € 6,00

ΑΡΝΑΚΙ (Τιμές ανά μερίδα, μίνιμουμ παραγγελία 6 μερίδες ανά είδος):

1. Παραδοσιακό **Φρικασέ** με διάφορα χόρτα και σταμναγκάθι € 12,00
2. Στο φούρνο με κριθαράκι / γιούλμπασι / στη λαδόκολλα € 12,00
3. **Οσοπούκο** με σάλτσα ρατατούιγ, με πουρέ πατάτας €14,00

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



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / ΨΑΡΙΑ (Τιμές ανά μερίδα, μίνιμουμ παραγγελία 6 μερίδες ανά είδος):

- ◆ **Ποπιέτες από φιλέτο ψαριού λαυράκι** με σάλτα λευκού κρασιού και ρύζι **€ 12,00**
- ◆ **Ψάρι φιλέτο γλώσσας μενιέρ** ελαφριά σάλτσα λεμονιού, με φρέσκο βούτυρο και κάπαρη με πατατούλες στρογγυλές **€ 12,00**
- ◆ **Σφυρίδα φρικασέ** με σταμναγκάθι και άγρια χόρτα **€ 16,00**
- ◆ **Φιλέτο σολομού** teriyaki sauce με ασιατικό ρύζι **€ 14,00**



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"** ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι **€ 3,00**
2. **Πατατούλες** ροδέλες "dauphinoise" **€ 4,50**
3. **Πουρέ** γλυκοπατάτας **€ 4,00**
4. **Αρωματικό ρύζι** **€ 3,00**
5. **Χριστουγεννιάτικο ρύζι** με ξηρούς καρπούς και πέρλες ροδιού **€ 3,50**
6. Παραδοσιακή **γέμιση** γαλοπούλας **€ 6,00**
7. **Λαχανικά** βουτύρου **€ 3,00**
8. **Λαχανικά σχάρας** αρωματισμένα με μπαλσάμικο **€ 3,50**

ΓΛΥΚΑ (Τιμή ανά τεμάχιο, ελάχιστη παραγγελία 10 τεμάχια ανά είδος)

1. **Σοκολατόπιτα** με άχνη ζάχαρη **€ 28** τιμή για 1 ταψί των 15 ατόμων
2. **Μίνι Σοκολατόπιτα** με άχνη ζάχαρη **€ 1,10** ανά τεμάχιο
3. **Τρουφάκι** χειροποίητο **€ 1,00**
4. **Brownies με καρύδια** και sauce σοκολάτας **€ 30,00** τιμή για 1 ταψί των 15 ατόμων
5. **Μίνι Brownies με καρύδια** βουτηγμένα σε σοκολάτα **€ 1,10** ανά τεμάχιο
6. **Κορμός σοκολάτας** με σοκολάτα γάλακτος και bitter διακόσμηση με flakes λευκής σοκολάτας **€ 33,00** για 15 άτομα
7. **Μίνι κορμός σοκολάτας** **€ 1,80** ανά τεμάχιο
8. **Mousse πραλίνας** με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς **€ 32,50** τιμή για 1 μεγάλο μπολ των 15-20 ατόμων
9. **Προφιτερόλ** σοκολάτα bitter ή γάλακτος **€35,00** τιμή για 1 μεγάλο μπολ 15-20 ατόμων
10. **Πανακότα** με φρούτα του δάσους **€ 26,00** τιμή για φόρμα 15-20 ατόμων
11. **Τούρτες παιδικές & ενηλίκων** με παράσταση & γεύση της επιλογής σας **€ 22,00** το κιλό.
12. **Σφηνάκι** σε κρυσταλλίζε ποτηράκι με τις παρακάτω γεύσεις **€1,40**
 - ✓ Βανίλια – σοκολάτα,
 - ✓ Βανίλια – φράουλα,
 - ✓ Σοκολάτα bitter,
 - ✓ Καραμέλα,
 - ✓ Μους με γεύση Oreo,
 - ✓ Μους με γεύση gingerbread,
 - ✓ Μους λευκής σοκολάτας και κάστανο,
 - ✓ Πανακότα με φρούτα του δάσους,
 - ✓ Προφιτερόλ με σοκολάτα γάλακτος



Εορταστικά γλυκά (κατόπιν παραγγελίας)

1. Μίνι **μελομακάρονα** και μίνι **κουραμπιέδες** χειροποίητοι **€ 14,00** /kg (25-30 τεμ)
2. Μίνι **μελομακάρονα** βουτηγμένα στη **σοκολάτα** **€ 16,00** /kg
3. Τρουφάκι χιονισμένο € 1,00
4. **Βασιλόπιτα:** Κατόπιν Παραγγελίας ! **€ 14,00** το κιλό.

Σημειώσεις :

- ✘ Τα εδέσματα παραδίδονται σε **σκεύη πολυτελείας** μιας χρήσης.
- ✘ Σε περίπτωση που επιθυμείτε έμπειρο **προσωπικό** για την εξυπηρέτηση των καλεσμένων σας και την επιμέλεια της εκδήλωσης σας, υπάρχει έξτρα χρέωση € 80 ανά σερβιτόρο και € 60 ανά βοηθό σερβιτόρου συμπεριλαμβάνεται η ασφάλιση τους.
- ✘ Παρακαλούμε σημειώστε ότι για τις επίσημες αργίες, την παραμονή και ανήμερα των Χριστουγέννων & της Πρωτοχρονιάς η χρέωση του προσωπικού είναι € 140 ανά σερβιτόρο και € 120 ανά βοηθό σερβιτόρου.
- ✘ Πλήρες **σετ πολυτελούς εξοπλισμού** για το στήσιμο του **buffet:** τραπέζι, λινά, ρεσσό, καύσιμη ύλη, πιατέλες, λαβίδες, χαρτοπετσέτες, και ότι άλλο είναι απαραίτητο για την άριστη διεξαγωγή του event – με επιπλέον χρέωση € 70.
- ✘ **Πολυτελής εξοπλισμός για καθιστό μπουφέ:** Πλιάν καρέκλες με λευκό κάλυμμα ή καρέκλες tiffany, Ροτόντες για 8-10-12 άτομα, λεύκα λίνα τραπεζομάντιλα, λευκές πετσέτες, μαχαιροπίρουνα INOX, Πιάτα Πορσελάνης, Γυάλινα Ποτήρια, επιπλέον επιβάρυνση € 4 ανά άτομο (ελάχιστη χρέωση για 10 άτομα - €40) .
- ✘ Σε περίπτωση που η παραγγελία σας είναι λιγότερη από € 220 τότε υπάρχει επιβάρυνση **Μεταφορικών** €40 εντός Αττικής για τις επίσημες αργίες. Για οποιαδήποτε άλλη ημερομηνία 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.**

