



**MENΟΥ Χριστούγεννα & Πρωτοχρονιά 2024 - 25**

**Μενού 1 - Γαλοπούλα**

Παραδοσιακή ζουμερή **Γαλοπούλα**, (4-5 κιλά) ψητή με σάλτσα granv

Συνοδεύεται με **γέμιση** από μοσχαρίσιο κιμά, κάστανα, κουκουνάρι, σταφίδες

**Πατατούλες "Baby"** ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι

**Κρέπες** με σπιτική χειροποίητη ζύμη, καπνιστό ζαμπόν - τυρί

✓ Τιμή Μενού 1: €216,50 + 13% φπα (για 8-10 άτομα)

**Μενού 2 - Γουρουνόπουλο**

**Χοιρινό μπούτι** με σάλτσα ψητού αρωματισμένη με κάστανα, δαμάσκηνα  
και πλούσια μυρωδικά

**Πατατούλες "Baby"** ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι **ή**

**Χριστουγεννιάτικο αρωματικό ρύζι** με ρόδι και κουκουνάρι

**Τάρτα quiche Lorraine** χειροποίητη με αλλαντικά & κρέμα τυριών

✓ Τιμή Μενού 2: €253,40 + 13% φπα (για 8-10 άτομα)

**Μενού 3 – Αρνάκι ή Μοσχαράκι**

**Αρνάκι γάλακτος** ψημένο στην γάστρα με μυρωδικά και μουστάρδα Dijon **ή**

**Μοσχαράκι γάλακτος στρογκανόφ**, με μανιτάρια, κρασί

**Πατατούλες "Baby"** ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι

**Χριστουγεννιάτικο αρωματικό ρύζι** με ρόδι και κουκουνάρι

**Κρέπες** με σπιτική χειροποίητη ζύμη, καπνιστό ζαμπόν - τυρί

✓ Τιμή Μενού 3: €322,40 + 13% φπα (για 8-10 άτομα)





## MENΟΥ 4 - Premium

*Canape* με προσούτο & με αλλαντικά και τυριά

Σαλάτα «Χριστουγεννιάτικη» με πολύχρωμα φρέσκα λαχανικά, σπανάκι γκοργκοντζόλα, προσούτο, αχλάδι, καρύδια & dressing βαλσάμικο-μελιού

Κρέπες με σπιτική χειροποίητη ζύμη, καπνιστό ζαμπόν - τυρί

Χοιρινό με πράσο & σέλερι λεμονάτο

ή Ψαρονέφρι με προσούτο, γραβιέρα Κρήτης και σάλτσα κρασιού

Μπιφτεκάκια κοτόπουλο με ελαφριά σάλτσα λεμονιού

Πατατούλες "Baby" ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι

✓ Τιμή Μενού 4 - Premium: €314,50 + φπα (για 8-10 άτομα)

## MENΟΥ 5 - Deluxe

*Canape* με καπνιστό σολομό & με προσούτο,

Γαρίδες πανέ με sweet chili sauce

«Πανδαισία» με Γαλλική σαλάτα, πολύχρωμες λόλες & πιπεριές, ρόδι, flakes παρμεζάνας, καβουρδισμένο κουκουνάρι & vinaigrette από μπαλσάμικο και μέλι  
Σαλάτα «New Year Coleslaw» με λάχανο, μήλο, καρύδι, καραμελωμένο μπέικον και μαγιονέζα αρωματισμένη με κανέλα

Τάρτα quiche Lorraine χειροποίητη με προσούτο & κρέμα τυριών

Λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο

Μοσχαράκι γάλακτος στρογκανόφ, με μανιτάρια, κρασί

Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με μπέικον, παρμεζάνα και μανιτάρια

Χοιρινό μπούτι, με σάλτσα ψητού αρωματισμένη με κάστανα, δαμάσκηνα και πλούσια μυρωδικά

Πατατούλες "Baby" ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι


Χριστουγεννιάτικο αρωματικό ρύζι με ρόδι και κουκουνάρι

### Επεισόριο

Προφιτερόλ με σοκολάτα γάλακτος

✓ Τιμή Μενού 5 - Deluxe: €492,50 + φπα (για 8-10 άτομα)





Γενικοί Όροι συνεργασίας – τρόπος πληρωμής:

**Παραγγελίες δεχόμαστε** για τα Χριστούγεννα & την Πρωτοχρονιά & τα Φώτα, το ελάχιστο **5 εργάσιμες** ημέρες πριν την παράδοση της παραγγελίας σας.

Για τα Χριστούγεννα παραγγελίες έως Παρασκευή 20.12.24.

Για την Πρωτοχρονιά παραγγελίες έως Παρασκευή 27.12.24

Για τα Θεοφάνια παραγγελίες έως Πέμπτη 02.01.25.

Σε περίπτωση που η παραγγελία σας είναι λιγότερη από € 200 τότε υπάρχει επιβάρυνση **μεταφορικών** €20-30 εντός Αττικής για τις επίσημες αργίες 25/12 & 26/12 & 01/01 & 06/01.

Υπάρχει η δυνατότητα να παραλάβετε την παραγγελία σας από το κατάστημα μας.

Σύμφωνα με τους κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας τροφίμων, τα εδεσμάτα παραδίδονται σε θερμοκρασία ψυγείου, σε σκεύη μιας χρήσης κατάλληλα για ζέσταμα στον φούρνο. Συνοδεύονται από οδηγίες αναθέρμανσης βασισμένες στις συμβουλές του Chef μας.

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

Θι παραπάνω τιμές **δεν** συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ (13%).

**Καλές Γιορτές με Υγεία και Αγάπη !!**

**Catering Delichef – τηλ: 210 – 3247720**

[www.delichef.gr](http://www.delichef.gr)

[email: catering@delichef.gr](mailto:catering@delichef.gr)