Delichef
CREATIVE CATERING

ΜΕΝΟΥ
Χριστούγεννα & Πρωτοχρονιά
2026 – 27



Μενού 1 – Γαλοπούλα

- Παραδοσιακή ζουμερή Γαλοπούλα, (4-5 κιλά), ψητή με σάλτσα gravy
- Συνοδεύεται με γέμιση από μοσχαρίσιο κιμά, κάστανα, κουκουνάρι, σταφίδες
- Πατατούλες "Baby" ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι
- Παραδοσιακή Σπανακοτυρόπιτα με χωριάτικο χειροποίητο φύλλο

€249,50
+13% φπα

για 8-10 άτομα



Μενού 2 – Γαλοπούλα – γέμιση – 2 ορεκτικά

- Παραδοσιακή ζουμερή Γαλοπούλα, (4-5 κιλά), ψητή με σάλτσα gravy
- Συνοδεύεται με γέμιση από μοσχαρίσιο κιμά, κάστανα, κουκουνάρι, σταφίδες
- Πατατούλες "Baby" ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι
- Παραδοσιακή Σπανακοτυρόπιτα με χωριάτικο χειροποίητο φύλλο
- Κρέπες με σπιτική χειροποίητη ζύμη, καπνιστό ζαμπόν – τυρί

€278,50
+13% φπα

για 8-10 άτομα



Μενού 3 – Γουρουνόπουλο

- Χοιρινό μπούτι με σάλτσα ψητού αρωματισμένη με κάστανα, δαμάσκηνα και πλούσια μυρωδικά
- Πατατούλες "Baby" ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι
- Αρωματικό ρύζι με ρόδι και κουκουνάρι
- Παραδοσιακή Σπανακοτυρόπιτα με χωριάτικο χειροποίητο φύλλο
- Κρέπες με σπιτική χειροποίητη ζύμη, καπνιστό ζαμπόν – τυρί

€320,50
+13% φπα

για 8-10 άτομα



Μενού 4 – Μοσχαράκι

- Μοσχαράκι γάλακτος στρογκανόφ, με μανιτάρια, κρασί
- Αρωματικό ρύζι με ρόδι και κουκουνάρι
- Τάρτα quiche Loraine χειροποίητη με αλλαντικά & κρέμα τυριών
- Παραδοσιακή Σπανακοτυρόπιτα με χωριάτικο χειροποίητο φύλλο

€360,50
+13% φπα

για 8-10 άτομα



Μενού 5 – Μοσχαράκι & Γουρουνόπουλο

- Μοσχαράκι γάλακτος στρογκανόφ, με μανιτάρια, κρασί
- Αρωματικό ρύζι με ρόδι και κουκουνάρι
- Χοιρινό μπούτι με σάλτσα ψητού αρωματισμένη με κάστανα, δαμάσκηνα και πλούσια μυρωδικά
- Πατατούλες "Baby" ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι
- Παραδοσιακή Σπανακοτυρόπιτα με χωριάτικο χειροποίητο φύλλο
- Κρέπες με σπιτική χειροποίητη ζύμη, καπνιστό ζαμπόν – τυρί

€384,50
+13% φπα

για 8-10 άτομα

Delichef
CREATIVE CATERING

ΜΕΝΟΥ
Χριστούγεννα & Πρωτοχρονιά
2026 – 27

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΜΕΝΟΥ

ΓΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ CATERING



ΜΕΝΟΥ 6 – 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 μπούτι** με σάλτσα ψητού αρωματισμένη με κάστανα, δαμάσκηνα και πλούσια μυρωδικά
- **Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια** με ελαφριά σάλτσα λεμονιού
- **Πατατούλες "Baby"** ψητές με φρέσκο βούτυρο και θυμάρι
- **Αρωματικό ρύζι** με ρόδι και κουκουνάρι

€396,50
+13% φπα

για 8-10 άτομα



ΜΕΝΟΥ 7 – Deluxe

- **Canape** με καπνιστό σολομό & με προσούτο
- **Γαρίδες** πανέ με sweet chili sauce
- **Σαλάτα «Χριστουγεννιάτικη»** με πολύχρωμα φρέσκα λαχανικά, σπανάκι, γκοργκοντζόλα, προσούτο, αχλάδι, καρύδια & dressing βαλσάμικο-μελιού
- **Σαλάτα «New Year Coleslaw»** με λάχανο, μήλο, καρύδι, καραμελωμένο μπέικον και μαγιονέζα αρωματισμένη με κανέλα
- **Τάρτα quiche Loraine** χειροποίητη με προσούτο & κρέμα τυριών
- **Λαχανοντολμάδες** με αυγολέμονο
- **Μοσχαράκι γάλακτος στρογκανόφ,** με μανιτάρια, κρασί
- **Φιλέτο κοτόπουλο** 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
- **Αρωματικό ρύζι** με ρόδι και κουκουνάρι
- **Επιδόρπιο**
  Προφιτερόλ με σοκολάτα γάλακτος

€630,50
+13% φπα

για 10-12 άτομα

Delichef
CREATIVE CATERING

ΜΕΝΟΥ
Χριστούγεννα & Πρωτοχρονιά
2026 – 27

Γενικοί Όροι συνεργασίας – τρόπος πληρωμής

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

- ✓ Για τα Χριστούγεννα παραγγελίες έως Πέμπτη **17.12.26**
- ✓ Για την Πρωτοχρονία παραγγελίες έως την Τετάρτη **23.12.26**
- ✓ Για τα Θεοφάνια παραγγελίες έως Τετάρτη **30.12.26**

Σε περίπτωση που η παραγγελία σας είναι λιγότερη από **€ 250** τότε υπάρχει επιβάρυνση **μεταφορικών €30-40** 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 εδέσματα 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.

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

Καλές Γιορτές με Υγεία και Αγάπη !!

Catering Delichef – τηλ: 210 – 3247720
www.delichef.gr | catering@delichef.gr