

Catering menu.



δημιουργική κουζίνα

Καναπεδάκια λεύκου-ολικής

- Ζαμπόν και τυρί καπνιστό
- Πέστο ελιάς και μοτσαρέλα
- Γαρίδα μαρινέ και τοματίνια
- Σολομό καπνιστό και horseradish
- Brick και πάστα καβουριού
- Χαβιάρι και μους αβοκάντο -lime
- Προσούτο και καρύδι
- Φιλαδέλφια λιαστή ντομάτα
- Τόνος κρέμα μαχιονέζα
- Σαλάμι αέρος και ροκφόρ
- Ντομάτα - φέτα - πιπεριά
- Προσούτο - τσένταρ
- Αχχούρι - τόνος - κάρπη
- Ρόκα - παρμεζάνα
- Σολομός - Φιλαδέλφια
- Κρέμα λαχανικών - δυόσμο
- Ρεστο βασιλικού
- Μελιτζανοσαλάτα - λουκάνικο

Μπρουσκέτες

- Κοτόπουλο και λαχανικά
- Σολομό καπνιστό και άχριο ραπάνι
- Τομάτα με μους φέτας και ελιά
- Μοτσαρέλα με ρεστο βασιλικού
- Ρεστο μελιτζάνας και ανθότυρο
- Χούμους με μπέικον και τομάτα
- Λιωμένο χαλούμι και σύκο
- Γραβιέρα Κρήτης με πεπερόνι
- Μπρουσκέτα λιαστής ντομάτας

Μπρόμπες ή club

- Ζαμπόν με τυρί και μαρούλι
- Αλλαντικά διάφορα
- Κοτόπουλο με τομάτα και ice-berg
- Γαλοπούλα με κρέμα τυριού
- Σολομός με Φιλαδέλφια
- Τόνος με πάστα ελιάς
- Γαρίδα με μάνγκο και sauce

Τάρτες Kiss Loren

ατομικό

- Ζαμπόν και τυρί
- Μανιτάρια και γραβιέρα
- Τοματίνια και μοτσαρέλα
- Σολομός με Φιλαδέλφια
- Πράσο και μπέικον
- Σπανάκι με κρέμα τυριού

Πλατώ τυριών-αλλαντικών

ανά 10 άτομα

- Αλλαντικά
- Τυριά
- Λαχανικά stick και 2 dip κρύα
- Λαχανικά σχάρας με φρέσκο θυμάρι και 3 dip



Μαζί με κριτσίνια και
πιτάκια καλαμποκιού

Κέικ αλμυρά

- 1 κg
- 2 κg
- Ζαμπόν - τυρί - πιπεριά
- Καρότο - κρέμα τυριού
- Κοτόπουλο - μπρόκολο - πράσο
- Μπέικον - μανιτάρια - θυμάρι



Πιτσάκια

- Ζαμπόν - τυρί - ντομάτα
- μικρό γαστρονόμ
μεγάλο γαστρονόμ

Υλικά:

Λαχανικά: πιπεριές...

Κρέας: κοτόπουλο, σαλάμι, μπέικον...

Ψάρια: σολομό, χαρίδες

Γαρνιτούρες (μικρό / μεγάλο γαστρονόμ)

- Πατάτες φούρνου
- Πατάτες a la crème με μπέικον
- Πατάτες τηγανιτές
- Λαχανικά σχάρας
- Λαχανικά βραστά
- Πουρέ πατάτας
- Ρύζι basmati
- Ρύζι πιλάφι
- Πίτες σουβλάκι

Πίτες (μικρό / μεγάλο γαστρονόμ)

- χορτόπιτα
- τυρόπιτα
- κρεατόπιτα
- Μανιταρόπιτα πράσου
- vegetarian

Σαλάτες

ανά 10 άτομα

- Σαλάτα χωριάτικη
με κρηπικά ντακάκια, νιφάδες φέτας, τομάτα και αρωματικό ελαιόλαδο
- (caesar) σαλάτα
με κομμένο κοτόπουλο, ice berg, μπέικον, κρουτόν και dressing μουστάρδας (dijon)
- Ανάμεικτη σαλάτα
με μοτσαρελίνια, τομάτα, φύλλα βασιλικού και λάδι pesto
- Σαλάτα mix
με κομμένο χαλούμι, προσούτο, ξερά φρούτα, flakes παρμεζάνας και dressing εσπεροειδών
- Πατατοσαλάτα
με καπνιστό μπέικον, σέλερι, φύλλα ρόκας και λιωμένο τσένταρ
- Σαλάτα ταμπουλέ
με πληγούρι, φρέσκα μυρωδικά, ξύδι μήλου και ανανά
- Τονοσαλάτα
με αρωματικά, κάπαρη, ελιές, τοματίνια και κρέμα μαγιονέζας
- Παντζαροσαλάτα
με στραγγιστό γιαούρτι, καρύδια, ξύδι balsamico και δυόσμο



Θαλασσινά

- Ψάρι στο φούρνο
με άγρια χόρτα εποχής και βότανα
- Λαβράκι 1κg
- Τσιπούρα 1κg
- Φαγκρί 1κg
- Σφυρίδα 1κg
- Γλώσσα
στον ατμό με βραστά λαχανικά
- Σολομός σχάρας
σε φέτες 400gr με σάλτσα άνιθο
- Μυδοπίλαφο
με άγριο ρύζι και κρίταμο
- Γαριδομακαρονάδα
- Αστακομακαρονάδα

Μαγειρευτά (μικρό / μεγάλο γαστρονόμ)

- Παστίτσιο κιμά με κρέμα τυριού
- Μουσακάς κιμά μοσχάρι
- Μουσακάς λαχανικών
- Κολοκυθάκια αυχολέμονο
- Γεμιστά με μυρωδικά
- Αρακάς με πατάτες
- Σουτζουκάκια
με άχριο κύμινο 40gr
- Αγκινάρες alla polita
- Μπριαμάκι λαχανικών
- Σπανακόρυζο
με φρέσκια τομάτα
- Λαχανοντολμάδες
- Σουπιές με σπανάκι
- Μοσχάρι κοκκινιστό
- Χοιρινό πρασοσέλινο
- Κόκορας κρασάτος
- Χταπόδι
με κοφτό μακαρονάκι
- Πατάτες γιαχνί
με δεντρολίβανο
- Σουφλέ
με κρέμα - τυρί - μπέικον
- Σουφλέ λαχανικών
- Κανελόνια γεμιστά με κιμά
και σάλτσα τομάτας



Μηπουκίτσες

- Τυροπιτάκια
- Χορτοπιτάκια
- Λουκανοπιτάκια
- Κοτοπιτάκια
- Λουκουμάδες τυριού
- Πεινιρλί mini
- Παταοκροκέτες
- Ρεβυθοκροκέτες
- Ντοματοκεφτέδες
- Κολοκυθοκεφτέδες
- Κεφτεδάκια μοσχαρίσια
- Κεφτεδάκια κοτόπουλου
- Κεφτεδάκια χαλοπούλας
- Κεμπάπ μοσχαρίσιο
- Κεμπάπ χαλοπούλας
- Κεμπάπ κοτόπουλο
- Σουβλάκι μοσχαρίσιο
- Σουβλάκι κοτόπουλο
- Σουβλάκι χοιρινό
- Σφακιανή πίτα 6 τμχ
- Ρολλάκια burittos
με κρέμα λαχανικών και τσένταρ
- Χορτόπιτα σχάρας 6 τμχ
- Hot dog mini λουκάνικο
- Μελιτζάνα τυλιχτή με φέτα
- Σνίτσελάκια κοτόπουλο
- Φτερούχες κοτόπουλο
γλυκόξινες με σουσάμι

Κρέπες mini αλμυρές

- Ζαμπόν και τυρί
- Σπανάκι και Φιλαδέλφια
- Σολομός και κρέμα ανθότυρο
- Κοτόπουλο και λαχανικά
- Κιμά μοσχαρίσιο γραβιέρα

Ζυμαρικά διάφορα

(μικρό / μεγάλο γαστρονόμ)

- Πέννες / ολικής
με τοματίνια, pesto jenobeze και μοτσαρελίνια
- Βίδες καρμπονάρα
με καπνιστό μπέικον και πράσινο πιπέρι
- Πέννες napolitana
με φρέσκο βασιλικό και νιφάδες παρμεζάνας
- Μακαρόνια
με λαχανικά διάφορα και soya sause
- Ριγκατόνι
με φιλετίνια μοσχαρίσια, πράσινη πιπεριά και εστραγκόν βουτύρου
- Φαρφάλες
με σολομό, φινόκιο και κρασί Visanto
- Γιουβέτσι θαλασσινών
με γαρίδες, μύδια καλαμάρι και άγρια φύκια
- Ριζότο
με εκλεκτά μανιτάρια, flakes παρμεζάνας και λάδι τρούφας
- Σπαγγέτι σε λευκή κρέμα
με τρυφερό κοτόπουλο, φρέσκο κόλιανδρο και θυμάρι

Διάφορα dip (σως) 100gr

- Μελιτζανοσαλάτα
- Τζατζίκι
- Τυροκαυτερή
- Χούμους
- BBQ
- Κοκτέιλ
- Μαχιονέζα
- Μουστάρδα
- Γιαούρτι με φρέσκο δυόσμο
- Κρέμα αβοκάντο lime
- Κρέμα παντζαριού
- Σκορδαλιά
- Σόγια σως
- Γλυκόξινη ανανά
- Λαχανικών με βότανα

Σάλτσες κρέατα

- Σάλτσα μανιταριών
- Σάλτσα μουστάρδας
- Σάλτσα πιπεριού
- Σάλτσα κρασιού
- Σάλτσα ροκφόρ
- Σάλτσα τσένταρ
- Σάλτσα τομάτας

Μοσχάρι

- Νουά μοσχάρι μπρεζέ
στο φούρνο
με μπριαμάκι λαχανικών
- Φιλετίνια μοσχαριού
με πουρέ, άγρια μανιτάρια, λαχανικά και σάλτσα επιλογής
- Μοσχαράκι γάλακτος μπριζόλα
με baby πατάτες και δεντρολίβανο
- Μοσχάρι
κατσαρόλας μαγειρεμένο
με μπαχαρικά ανατολής, πορτοκάλι και άγριο ρύζι



Κοτόπουλο

- Ρολλό κοτόπουλο
με γραβιέρα Κρήτης και αποξηραμένα φρούτα
- Κοτόπουλο φιλετάκια
με κρέμα γάλακτος, φιλέ αμύγδαλο και κους-κους
- Φτερούχες κοτόπουλο
μαγειρεμένες με σάλτσα BBQ, σουσάμι, σόγια σως και πολύχρωμα λαχανικά
- Κοτόπουλο λεμονάτο
με σέλινο, lime και πράσινο μήλο
- Κοτόπουλο κοκκινιστό
με καπνιστή πανσέτα, mix μπαχαρικών και λαχανικά
- Μπουτάκι κοτόπουλο
στο φούρνο
με φρέσκια ρίγανη και μανιτάρια
- Γαλοπούλα φιλέτο σχάρας
με παραδοσιακή γέμιση

Αρνί

- Αρνάκι φρικασέ
με αρωματικά χόρτα
- Αρνάκι στο φούρνο
ολόκληρο σιγοψημένο
- Σπάλα αρνίσια
με κριθαράκι και ξηρή μυζήθρα
- Μπούτι από αρνάκι τυλιγμένο
με σφολιάτα και πουρέ καρότου
- Αρνίσια παιδάκια σχάρας
με pesto μελιτζάνας και σάλτσα λεμονιού



Χοιρινό

- Καρέ χοιρινό
με λαχανικά σχάρας και σάλτσα ζεστής μουστάρδας
- Χοιρινή τηγανιά
με λεμονόφυλλα, πράσο και φρέσκια ματζουράνα
- Χοιρινά παιδάκια
με κρούστα μελιού και πατάτες κυδωνάτες
- Κότσι χοιρινού
με μαύρη μπύρα στη γάστρα και πουρέ πατάτας
- Μπριζολάκια χοιρινά
με ρύζι basmati και τσένταρ σως
- Ψαρονέφρι μενταχιόν
με μανιτάρια Porto Bello και γλυκόξινη σάλτσα



Γλυκά (μικρό / μεγάλο)

- Τούρτες
- Βασιλόπιτες με ή χωρίς γλάσσο
- Τσουρεκάκια
- Παστάκια διάφορα
- Τάρτες mini
- Τάρτες μεσαίες
- Μους σοκολάτας
- Cookies
- Pancakes γλυκιές
- Κρέπες γλυκιές
- Κέικ διάφορα
- Brownies
- Σοκολατόπιτα
- Πορτοκαλόπιτα
- Μηλόπιτα
- Κρουασάν βουτύρου
- Κρουασάν σοκολάτας
- Κορμός σοκολάτας
- Μιλφέιχ
- Lemon pie
- Donuts σοκολάτας
με διάφορες πινελιές
- Cheesecake
- Γαλακτομπούρεκο
- Ραβανί
- Tiramisu
- Καρυδόπιτα

Παιδικό μενού

- Τυροπιτάκια
- Σπανακοπιτάκια
- Λουκανοπιτάκια
- Ζαμπονοπιτάκια
- Κεφτεδάκια κοτόπουλο
- Μπόμπα
- Κέικ βανίλια ή σοκολάτα
- Μους σοκολάτας
- Σοκολάτα μπολ



- Σπανακοπιτάκια
- Βургер μοσχαριού mini
- Κρέπες αλμυρές mini
- Hot dog mini
- Πιτσάκια
- Κοτομπουκιές
- Μπόμπα σπέσιαλ
- Καλαμάκι χοιρινό
- Σαλάτα
- Κέικ σοκολάτα ή βανίλια
- Φρούτα εποχής
- Ζελέ φρούτων ποτήρι
- Τούρτα 2 κg

- Τυροπιτάκια
- Ζαμπονοπιτάκια
- Σπανακοπιτάκια
- Πίτσα
- Μπόμπα
- Κεφτεδάκια κοτόπουλο
- Φλογέρα τυριού - αλλαντικών
- Κρουασάν βουτύρου - σοκολάτας
- Σαλάτα μπολ (αγγουροντομάτα)
- Ραπσάκες μέλι - καρύδια
- Donuts σοκολάτας



- Λουκανοπιτάκια
- Σπανακοπιτάκια
- Πεινιρλάκια mini
- Καλαμάκι χοιρινό
- Κεφτεδάκια κοτόπουλο
- Καναπεδάκια ζαμπόν - τυρί
- Πιτσάκια
- Κρουασάν σοκολάτας - βουτύρου
- Λουκουμάδες τυριού
- Σαλάτα μπολ
- Κοτομπουκιές
- Τούρτα 2 κg

- Χωριάτικη σαλάτα
- Λάχανο - καρότο - πράσινο μήλο
- Παντζαροσαλάτα
- Τζατζίκι
- Μελιτζανοσαλάτα με ντακάκια
- Πατάτες φούρνου με δεντρολίβανο
- Ρύζι πιλάφι (με λαχανικά)
- Μοσχάρι κοκκινιστό με μπαχαρικά
- Αρνί στο φούρνο
- Μπριζολάκια στην σχάρα ριχανάτες
- Λουκάνικο χωριάτικο αρωματικό
- Μπιφτέκια κοτόπουλο με πράσο
- Πορτοκαλόπιτα με παχυτό βανίλια
- Μπακλαβάς σιροπιαστός
- Γαλακτομπούρεκο με κρέμα βύσσινο
- Ψωμάκια - πίτες - κουβέρ

- Caesar με κρουτόν, μπέικον και κοτόπουλο
- Ανάμεικτη σαλάτα με προσούτο, ρόδι, καρύδια και παρμεζάνα
- Ταμπουλέ με μυρωδικά, τομάτα και ξηρά φρούτα
- Λαχανικά σχάρας με σιρόπι balsamico
- Stand με ποικιλία τυριών ελληνικών και ξένων
- Γαρίδες σχάρας με βελουτέ φάβα
- Ριζότο primavera και ανθότυρο ή μανιτάρια
- Φαρφάλες με σολομό, κρέμα λευκή και vodka
- Φιλέτο κοτόπουλο με κρέμα μουστάρδας και δεντρολίβανο
- Πανσέτα χοιρινή καραμελωμένη με πουρέ πατάτας και θυμάρι
- Noua μοσχάρι με σάλτσα μανιταριών
- Κανελόνια με φρέσκο κιμά μοσχάρι και σάλτσα τομάτας
- Cheesecake φράουλα
- Lemon pie με τραχανό μπισκότο
- Σοκολατόπιτα με παχυτό βανίλια
- Ψωμάκια - κριτσίνια - κουβέρ



Menu cocktail ή buffet

- **Stick λαχανικών**
με διάφορα dip γιαούρτι - τσένταρ
- **Καναπεδάκια**
με καπνιστό σολομό και μασκαρπόνε lime
- **Τορτίγια**
με κρέμα τυριού, γαλοπούλα και γραβιέρα καπνιστή
- **Μini σαλάτα χωριάτικη**
με νιφάδες φέτας και τοματίνια
- **Μικρές πιτούλες σχάρας**
με άγρια χόρτα και ανθότυρο
- **Μπιφτέκια λαχανικών**
με dip κοκτέιλ - δυόσμου
- **Κρέπα mini**
με ζαμπόν, μανούρι και μανιτάρια
- **Σουβλάκι κοτόπουλο**
με ανανά και κόκκινες πιπεριές
- **Πανσέτα γλυκόξινη**
με πουρέ γλυκοπατάτας



**Ποικιλία από διάφορα γλυκά
σε διάφορες γεύσεις :
Ποικιλία με φρούτα εποχής**

- **Stick λαχανικών**
με δροσερά dip γιαούρτι - τσένταρ - μαγιονέζα
- **Καναπεδάκια**
με τόνο, σπιτική μαγιονέζα, κάπαρη και κρίταμο
- **Ταρτάκι**
με mousse ροκφόρ, τοματίνια και άνηθο
- **Τορτίγια**
με χοιρινά φιλετίνια, λαχανικά και θυμαράκι
- **Σφακιανή πίτα**
με πετιμέζι, σισάμι και δυόσμο
- **Πεινιρλάκια mini**
με λιωμένο τυρί και φρέσκια ρίγανη
- **Κεμπατάκι μοσχαριού**
με μυρωδικά και φρέσκια τομάτα λουίζας
- **Ψαρονέφρι μενταχιόν**
με σάλτσα γλυκού κρασιού - μανιταριών
- **Σουβλάκι από αρνί μαριναρισμένο**
με δεντρολίβανο - φυστίκι



**Ποικιλία γλυκού
Ποικιλία φρούτων
Ποικιλία παγωτό 3 ειδών**

- **Stick λαχανικών**
με δροσερά dip και πιτούλες καλαμποκιού
- **Καναπεδάκια**
με προσούτο, κατσίκισιο τυρί και φυστίκι
- **Μπρουσκέτα**
με μους φέτας, μαύρη ελιά και βασιλικό
- **Burittos**
με καπνιστό μπέικον, τσένταρ και καλαμπόκι
- **Σουβλάκι**
από mix τυριών, τοματίνια και ξερά φρούτα
- **Spring rolls λαχανικών**
με γλυκόξινη σάλτσα σόγιας
- **Αρωματικό λουκάνικο**
με dip μελιτζάνας σε mini πιτάκι
- **Φρέσκος σολομός**
επάνω σε χόρτα φρικασέ
- **Κοτομπουκιές παναρισμένες**
με pesto ricotta - βασιλικού



**Ποικιλία από διάφορα γλυκά
Ποικιλία από φρούτα
Ποικιλία από παγωτά 3 ειδών**

- **Πλατώ τυριών - αλλαντικών**
με κριτσίνια και πιτούλες καλαμποκιού
- **Μπρουσκέτα**
με mousse αβοκάντο και γαρίδες - λαδολέμονο
- **Μικρή σαλάτα**
με δροσερά φρούτα, καρύδια και ξύδι μελιού
- **Tortigja**
με μαριναρισμένα λαχανικά, μοτσαρελίνια και κάσιους
- **Ταρτάκι**
με κρέμα Φιλαδέλφιας και καπνιστό σολωμό
- **Φτερούχες κοτόπουλο**
με σάλτσα BBQ και χούμους
- **Σουβλάκι χοιρινό**
με πράσινη πιπεριά, λιαστή τομάτα και θυμάρι
- **Χταπόδι μαρινάτο**
επάνω σε bio φάβα Σχινούσας
- **Σεφταλιά μοσχαριού**
με φρέσκο κόλιανδρο και φινόκιο κον φι



**Ποικιλία από διάφορα γλυκά, φρούτα
Ποικιλία από παγωτά 3 ειδών
Λευκό και κόκκινο κρασί χύμα
(απεριόριστη κατανάλωση)**

**Ρωτήστε μας για τυχόν
συνδυασμούς της επιλογής σας.**

Φτιάξτε την δική σας πρόταση και
εμείς θα την προσαρμόσουμε στα μέτρα σας.

* Πληροφορίες catering 210 6995554