



ΣΑΛΑΤΕΣ

(Για 6 άτομα)

Panzanella με κόκκινα & κίτρινα τοματίνια, βασιλικό, φρυγανισμένο ψωμί, κουκουνάρι, πολύχρωμες πιπεριές
— 20,00 €

Πολύχρωμη κινόα bio με αβοκάντο, τοματίνια βελανίδια, μαϊντανό, cashews, βερίκοκο, αρωματικό ελαιόλαδο με σουμάκ & dressing λεμονιού
— 20,00 €

Γιορτινή σαλάτα με λόλα, ραντίτσιο, iceberg, cherry tomatini, φιλέτο πορτοκαλιού, μανούρι πανέ, ρόδι & σάλτσα ροδιού
— 20,00 €

Σαλάτα με ψητή κολοκύθα, φύλλα παντζαριού, mizuna, κολοκυθόσπορους & σάλτσα πετιμέζι
— 20,00 €

Σαλάτα σίκορε με blue cheese, καρύδια, πράσινο μήλο & λευκό μπαλσάμικο
— 20,00 €





ΣΟΥΠΙΕΣ (Για 8 άτομα)

Γαλλική κρεμμυδόσουπα με φρυγανισμένο ψωμί & λιωμένο τυρί gratiné
— 28,00 €

Σούπα αγκινάρας Ιερουσαλήμ με λάδι τρούφας
— 28,00 €

Velouté σελινόριζας με flakes αποξηραμένου chorizo
— 39,00 €

Σούπα μανιταριών με porcini, gorgonzola & λάδι λευκής τρούφας
— 39,00 €

Σούπα κίτρινης κολοκύθας με γλυκοπατάτα, μέλι & τζίντζερ
— 28,00 €





ΟΡΕΚΤΙΚΑ

(Για 8 άτομα)

Λαχανοντολμάδες με κρέμα Κρόκου Κοζάνης
— 32,00 €

Κανελόνια γεμιστά με κιμά μόσχου, φρέσκια ντομάτα & κρέμα μπεσαμέλ
— 46,00 €

Ωγκρατέν ζυμαρικών με σύγκλινο Μάνης & κρεμώδη τυριά
— 28,00 €

Μιλφέιγ λαχανικών σχάρας με ψητό χαλούμι & glaze balsamico σύκου
— 28,00 €

Ανοιχτή ατομική τάρτα με goat cheese, prosciutto, πράσο & σχοινόπρασο
— 32,00 €

Τορτελίνια σουφλέ με prosciutto & chevre
— 29,00 €

Μανιτάρια portobello γεμιστά με bacon, σπανάκι, τέσσερα τυριά & πετιμέζι
— 35,00 €

Roulade καπνιστού σολομού με cream cheese, lime, chives, πιπέρια, horseradish &
Αριάνι sour cream
— 110,00 €





ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

(Για 8 άτομα)

Canard à la Bigarade – Πάπια ψητή με καραμελωμένη σάλτσα εσπεριδοειδών
— 120,00 €

Porchetta γεμιστή με σινάπι, μαραθόσπορο & κάστανα
— 90,00 €

Γιορτινή γαλοπούλα με παραδοσιακή γέμιση & turkey gravy
— 150,00 €

Bourguignon μοσχάρακι στη γάστρα με κάστανα, portobello & γλυκό κόκκινο κρασί
— 160,00 €

Κότσι αρνιού braisé με κονιάκ & σελινόριζα
— 110,00 €

Χοιρινό με σελινόριζα, δαμάσκηνα & βερίκοκα
— 90,00 €

Brisket Black Angus καπνιστό με καστανή ζάχαρη, κύμινο & πάπρικα
— 160,00 €





ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

(Για 8 άτομα)

Ανάμεικτο άγριο ρύζι με αμύγδαλο, σταφίδα & κουκουνάρι
— 28,00 €

Pommes Gratin Dauphinois
— 36,00 €

Πουρές γλυκοπατάτας
— 28,00 €

Πατατούλες baby φούρνου με αρωματικά
— 28,00 €





ΓΛΥΚΑ

(Για 8 άτομα)

Τούρτα Black Forest με κεράσια Amarena
— 23,00 €

Εκμέκ πολίτικο με τσουρέκι & φιστίκι Αιγίνης
— 28,00 €

Προφιτερόλ με bitter σοκολάτα & ganache
— 28,00 €

Κορμός Χριστουγέννων με πραλίνα & κάστανα
— 32,00 €

Βασιλόπιτα με καρύδια & chips σοκολάτας
— 29,00 €

Tarte Mont Blanc με mousse κάστανου
— 32,00 €





ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ & ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Ελάχιστη παραγγελία 160 €

Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν τους ενόμιμους φόρους

- Μεταφορικά
- Βόρεια Προάστια — 25€
- Κέντρο — 30€
- Δυτικά — 35€
- Νότια — 35€

Δωρεάν μεταφορικά άνω των 280€.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

(τιμές πλέον ΦΠΑ 24%)

- Μαχαιροπίρουνα, ποτήρια, πιάτα: 3,00€/άτομο
- Ροτόντα: 15,00€/τεμ. Καρέκλες: 3,00€/τεμ.
- Πετσέτα υφασμάτινη: 1,50€/τεμ.
- Τραπεζομάντιλο: 8,00€/τεμ. Μπουφές με ρεσό & τραπέζι: 60,00 €
-

Χρέωση μεταφοράς εξοπλισμού: κατόπιν συνεννόησης

SERVICE

- 200€ / σερβιτόρο (πλέον ΦΠΑ 24%)

ΠΡΟΘΕΣΜΙΕΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ:

- Για Χριστούγεννα έως 19/12/2025
- Για Πρωτοχρονιά έως 26/12/2025

ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Εξόφληση έως 5 εργάσιμες πριν την εκδήλωση με τραπεζική κατάθεση.

