

Zorbas catering

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΛΕΞΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

ΚΡΥΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ

- Καναπεδάκι με τυρί
- Καναπεδάκι με ζαμπόν
- Καναπεδάκι με σαλάμι
- Καναπεδάκι με σολομό
- Καναπεδάκι με προσούτο και μαρμελάδα
- Αγγουράκι γεμιστό με τζατζίκι ή αβγοτάραχο
- Μεξικάνικη πίτα τυλιγμένη με χοιρομέρι και μείγμα τυριών
- Μεξικάνικη πίτα τυλιγμένη με μαριναρισμένο σολομό
- Κύβοι κεφαλοτύρι με ντοματίνια
- Μοτσαρέλα με ντοματίνια
- Τάρτα με γέμιση από σπανάκι και φέτα
- Τάρτα με γέμιση από γαρίδα
- Τάρτα με γέμιση από mousses φέτα
- Μπρουσκέτα με ντομάτα, βασιλικό και μοτσαρέλα
- Μπρουσκέτα με ντομάτα, βασιλικό και προσούτο
- Μπρουσκέτα με πατέ ελιάς
- Μπρουσκέτα με ντομάτα και βασιλικό
- Éclair με γέμιση από 4 τυριά
- Choux με γέμιση από αβοκάντο, ντομάτα και γαρίδα
- Vol-au-vent με γέμιση από γαρίδα ή τόνο
- Vol-au-vent με γέμιση από ζαμπόν και τυρί
- Μελιτζάνες με τυρί μοτσαρέλα και ντομάτα
- Πόμπα με γέμιση από ζαμπόν και τυρί
- Πόμπα με γέμιση από χοιρομέρι
- Πόμπα με γέμιση από σολομό
- Μεξικάνικη πίτα τυλιγμένη με ζαμπόν και κρέμα τυριού
- Μεξικάνικη πίτα τυλιγμένη με γκάμον, κρέμα τυριού και μούρα
- Μεξικάνικη πίτα τυλιγμένη με μοτσαρέλα και σάλτσα βασιλικού
- Μεξικάνικη πίτα τυλιγμένη με κρέμα τυριού και σάλτσα βασιλικού
- Μεξικάνικη πίτα τυλιγμένη με αβοκάντο, ντοματίνια και σάλτσα βασιλικού
- Σαντουιτσάκι με γαλοπούλα και τυρί emmental βουτηγμένο σε κρεμώδες τυρί και πασπαλισμένο με καβουρδισμένο σουσάμι
- Σαντουιτσάκι 1/4 με γαλοπούλα σε φέτες ψωμιού άσπρου/ολικής αλέσεως
- Σαντουιτσάκι 1/4 με τυρί σε φέτες ψωμιού άσπρου/ολικής αλέσεως
- Σαντουιτσάκι 1/4 με τυρί και γαλοπούλα σε φέτες ψωμιού άσπρου/ολικής αλέσεως
- Σαντουιτσάκι 1/4 με ζαμπόν σε φέτες ψωμιού άσπρου/ολικής αλέσεως
- Σαντουιτσάκι 1/4 με ζαμπόν και τυρί σε φέτες ψωμιού άσπρου/ολικής αλέσεως

Σαντουιτσάκι 1/4 με γαλοπούλα και τυρί χαμηλών λιπαρών σε φέτες ψωμιού άσπρου/ολικής αλέσεως

Σαντουιτσάκι 1/4 με τόνο, καλαμπόκι, αγγουράκι, μαρούλι, πιπεριά και μαγιονέζα σε φέτες ψωμιού άσπρου/ολικής αλέσεως

ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΛΜΥΡΑ ΚΟΚΤΕΙΛ

Με σφολιάτα

Λουκανικόπιτα

Σουφλέ

- Τυρόπιτα
- Μηλόπιτα
- Κρουασάν Αμυγδάλου
- Τυρόπιτα Ελληνική

Με ζύμη

- Ελιωτή

Πίτσα

- Σπανακόπιτα
- Φλαούνα
- Χαλλουμωτή
- Κολοκοτή
- Ταχινόπιτα

- Ελιωτή Παραδοσιακή

Πολύσπορες μπουκιές ολικής αλέσεως με κοτόπουλο

Μπουκιές με τυρί Philadelphia

Μπουκιές ολικής αλέσεως με τυρί Philadelphia light & γαλοπούλα

ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Θαλασσινά - Καπνιστός σολομός, γαρίδες black tiger

Αλλαντικά - Χοιρομέρι, λούντζα, σαλάμι, μορταδέλα γεμιστή

- **Τυριά** - Κεφαλοτύρι, κατσικίσιο τυρί, emmental, roquefort, camembert
- **Φρούτα εποχής**

● Χορτοφαγικό

● Αυστηρά Χορτοφαγικό

● Εποχιακό

Zorbas catering

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΛΕΓΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

ΠΑΤΑΤΟΛΙΧΟΥΔΙΕΣ

- ● Πατατούλες Φατσούλες
- ● Πατάτες Wedges
- ● Πατάτες τηγανητές

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ

- ● Σαμόζες
- ● Spring rolls (συνοδεύονται με γλυκόξινη σάλτσα)
- ● Κούπα μανιτάρι κοκτέιλ
- ● Κούπα μανιτάρι μπουκιές (με το κιλό)
 - Μανιτάρι γεμιστό
- ● Κολοκυθοκεφτέδες
- ● Ντοματοκεφτέδες
- ● Falafel
- ● Μπιφτέκι λαχανικών σε φραντζολάκι

ΤΥΡΟΝΟΣΤΙΜΙΕΣ

- ● Mozzarella sticks
- ● Πιπεριές Jalapeño με κρέμα τυριού
- ● Χαλλούμι στην πίτα
- ● Χαλλούμι στην πίτα με ντομάτα
- ● Τυρομπουκιές

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- Ψαρομπουκιές
- ● Καβουροκεφτέδες
- ● Γαρίδα πανέ
- ● Γαρίδες σκορδάτες
- Τονοσαλάτα στην πίτα

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Φιλετάκια χοιρινά με λιαστές ντομάτες, ξύδι βαλσάμικο και μέλι
Φιλετάκια χοιρινά με σάλτσα teriyaki
Σουβλάκι κοτόπουλο ριγανάτο (2τμχ/ξυλάκι)*
Σουβλάκι κοτόπουλο oriental (2τμχ/ξυλάκι)*
Σουβλάκι κοτόπουλο ταντούρι (2τμχ/ξυλάκι)*
Σουβλάκι κοτόπουλο Satay (καυτερό)(2τμχ/ξυλάκι)*
Μπουκιές κοτόπουλου (nuggets)
Σουβλάκι χοιρινό (2τμχ/ξυλάκι)*
Σουβλάκι χοιρινό ριγανάτο (2τμχ/ξυλάκι)*
Σουβλάκι χοιρινό με λαχανικά (3τμχ/ξυλάκι)
Μεσογειακός γύρος κοτόπουλο στην πίτα με σαλάτα
Βοδινός γύρος στην πίτα με σαλάτα
Μίνι σιεφταλιά
Μίνι σιεφταλιά στην πίτα
Λουκάνικα Φρανκφούρτης τυλιγμένα με μπέικον
Πίτα τορτίλα μεξικάνικου τύπου με γέμιση από κοτόπουλο και πιπεριές
Μίνι κεφτεδάκια (στρογγυλά)
Λουκάνικα χωριάτικα
Μίνι hamburger στην πίτα με σαλάτα
Μίνι hamburger σε φραντζολάκι
Γαμμον σε φραντζολάκι - συνοδεύεται με σάλτσα μήλου και μουστάρδας
Ρόστο χοιρινό σε φραντζολάκι - συνοδεύεται με σάλτσα μήλου και μουστάρδας
Φτερούγες κοτόπουλου
Μανιτάρι γεμιστό (τυρί, μπέικον, ζαμπόν, μαϊντανός, μπεσαμέλ)
Κούπα κιμά κοκτέιλ
Κούπα κιμά μπουκιές (με το κιλό)
Λαχματζιούν

* Στα πιο πάνω μπορούν να μπουκ και 4 στο ξυλάκι (Επιπρ. χρέωση.)

● ● Χορτοφαγικό

● ● Αυστηρά Χορτοφαγικό

● ● Εποχιακό

Zorbas catering

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΛΕΓΣΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

ΑΤΟΜΙΚΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΕΝΕΘΛΙΑ

Hamburger σε φραντζολάκι
6 μπουκιές κοτόπουλου (nuggets)
4 μπουκιές κοτόπουλου (nuggets) + 1 μίνι hamburger
Ψάρι πανέ σε φραντζολάκι

Τα πιο πάνω σερβίρονται με πατατούλες Φατσούλες ή πατάτες wedges

ΓΛΥΚΑ

Ταρτάκι raspberry praline
Ταρτάκι toffee praline
Μίνι choux με γέμιση από κρέμα πατισερί ή mousse σοκολάτας
Μίνι éclair
Μίνι kok
Μίνι τρούφες
Μίνι τάρτες
● Μίνι αμυγδαλωτά
Μίνι brownies
Μίνι δούκισσα
● ● Δάκτυλα (με το κιλό)
● Μπουρέκια αναρής ή με κρέμα custard (με το κιλό)
Τρίγωνα Πανοράματος
● ● Μπακλαβαδάκια κοκτέιλ
● ● Λουκουμάδες (ψησιμο επί τόπου)

ZORBAS V.I.P (Very important platters)

Χαβιάρι σολομού σε καναπεδάκι
Μπάλα μοτσαρέλας με ξύσμα λεμονιού
● Σφολιατίι με αιγινό τυρί και φίγγι (είδος μούρου)
● Γαρίδα (Black Tiger) σε καναπεδάκι
● Φιλετάκι χοιρινό με σαλάτα celery
Σύκο προσούτο μαριναρισμένο σε κουμανταρία
Foie gras mousse με καραμελωμένη φλούδα πορτοκαλιού (σε καναπεδάκι - happy spoon ή ποτηράκι)
Σολομός gravlax με λεμόνι (σε καναπεδάκι - happy spoon ή ποτηράκι)
Mousse σολομού (σε καναπεδάκι - happy spoon ή ποτηράκι)

- Mousse γαρίδας σε καναπεδάκι
Σουβλάκι γαρίδας με λιαστές ντομάτες (1 ή 2 στο ξυλάκι)
Λωρίδες από κοτόπουλο με γλυκιά κρούστα και σάλτσα από μέλι και χυμό τροπικών φρούτων (ποτηράκι)
Διπλά μπαστούνια μεσογειακού κοτόπουλου

(BON) BONS VOYAGE (Pralina Confectioneries)

Πραλινάκια
Mille-feuille κοχύλι φράουλα κοκτέιλ*
Τάρτα φράουλας κοκτέιλ
Χoux με κρέμα πατισερί και επικάλυψη ζάχαρης άχνης*
Χoux με κρέμα πατισερί και επικάλυψη σοκολάτας*
Ποτηράκι mille-feuille με κρέμα πατισερί και πραλίνα*
Ποτηράκι mille-feuille με κρέμα πατισερί και βατόμουρο*
Ποτηράκι πυραμίδα mille-feuille κοκτέιλ*
Ποτηράκι mille-feuille με κρέμα πατισερί*

* Με παραγγελία τουλάχιστον τρεις ημέρες πριν την εκδήλωση

● Χορτοφαγικό

● Αυστηρά Χορτοφαγικό

● Εποχιακό