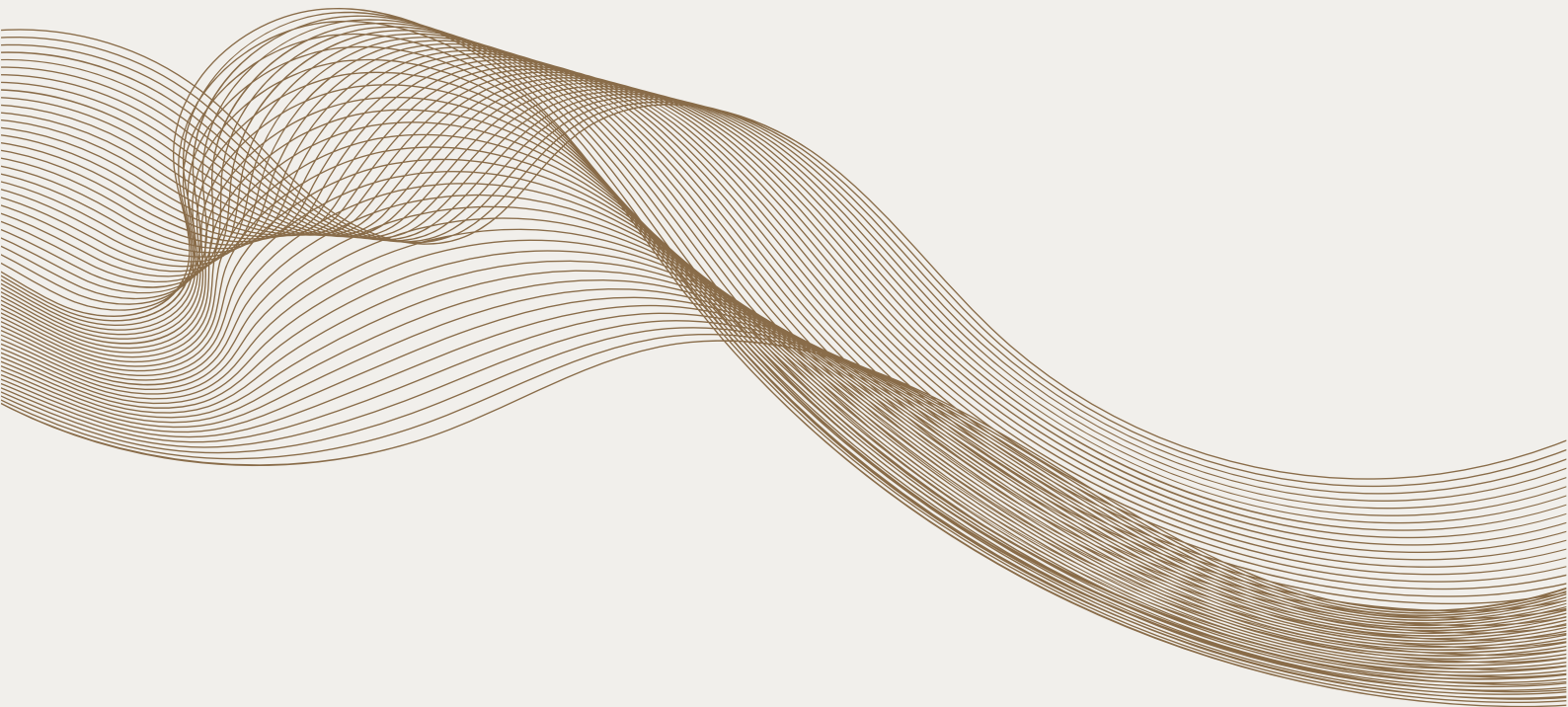


# FESTIVE

## DELIVERY MENUS

### 2024



## 1

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**Σαλάτα “Waldorf”**

με φρούτα του δάσους, σέλερι, καρύδια, λεπτές φέτες πράσινου μήλου, σταφίδες, dressing από απαλή μαγιονέζα & μουστάρδα

**Σαλάτα των “Τριών Μάγων”**

με μαρούλι, πιπεριές σε τρία χρώματα, φιλέτα πορτοκαλιού, αβοκάντο, καβουρντισμένα αμύγδαλα & πέρλες ροδιού  
-συνοδεύεται με sauce vinaigrette από παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι-



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σολομός gravlax με avocado & κρέμα τυριού  
Σωτέ foie gas με ψητά μήλα καραμελιζέ

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Παραδοσιακή γεμιστή γαλοπούλα με sauce μύρτιλο

Medallion από αγριογούρουνο με καραμελωμένα κυδώνια

Γλυκοπατάτα τουρνέ με σιρόπι σφενδάμου & θυμάρι

Farfalle με γαρίδα & spaghetti κολοκυθιών



## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Χριστουγεννιάτικος κορμός με mousse σαμπάνιας

Charlotte κάστανου με σοκολατένιο biscuit

55€ / άτομο

ελάχιστη παραγγελία 15 άτομα

intercatering.gr

## 2

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**Σαλάτα “Waldorf”**

με φρούτα του δάσους, σέλερι, καρύδια, λεπτές φέτες πράσινου μήλου, σταφίδες, dressing από απαλή μαγιονέζα & μουστάρδα

**Σαλάτα των “Τριών Μάγων”**

με μαρούλι, πιπεριές σε τρία χρώματα, φιλέτα πορτοκαλιού, αβοκάντο, καβουρντισμένα αμύγδαλα & πέρλες ροδιού -συνοδεύεται με sauce vinaigrette από παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι-

Κατσικίσιο τυρί γκρατινέ με φύλλα από δροσερές σαλάτες & κρέμα balsamico



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Display σολομού gravlax με γλυκές φέτες μάνγκο

Carpaccio μοσχαρίσιου φιλέτου με φρέσκο πιπέρι

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Παραδοσιακή γεμιστή γαλοπούλα με sauce μύρτιλο

Medallion από χοιρινό φιλέτο με ψητά μήλα & πέρλες φραγκοστάφυλο

Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα τρούφας ή πορτοκαλιού

Orecchiette μεμανιτάρια πλευρώτους, ελιές καλαμών & ντοματίνια Σαντορίνης

Πατάτες μουσελίν με λάδι τρούφας

Λαχανοντολμάδες με θαλασσινά & sauce από πετρόψαρα



## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Χριστουγεννιάτικος κορμός με mousse σαμπάνιας

Charlotte κάστανου με σοκολατένιο biscuit

Charlotte σοκολάτας με κόκκινα φρούτα & coulis φρούτων του δάσους ή φράουλας

70€ / άτομο

ελάχιστη παραγγελία 15 άτομα

intercatering.gr

## ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Ελίτσες γεμιστές με πιπεριά Φλωρίνης & αμύδαλα



Πουγκάκια από bresaola με mousse τυριού chèvre & ρόδι

Ρολλάκια σολομού gravlax τυλιγμένο με φύλλα ρόκας

Πατατούλα γεμιστή με sour cream & brick

Ψητά λαχανικά σε wooden stick



Medallion από μπαλοτίνα γαλοπούλας με παραδοσιακή γέμιση

Μini φιλετάκια μοσχαρίσια με sauce σταφυλιού



## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ατομικά ποτηράκια mousse κάστανου

Ατομικά ποτηράκια profiterole

40€ / άτομο

ελάχιστη παραγγελία 15 άτομα

[intercatering.gr](http://intercatering.gr)

# ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΕΙΣ

Οι αναφερόμενες τιμές δεν περιλαμβάνουν ΦΠΑ  
13% για το φαγητό και 24% για ποτά και υπηρεσίες.

Οι αναφερόμενες τιμές ισχύουν για παραδόσεις εντός Αττικής.

Τα εδέσματα παραδίδονται σε άριστης ποιότητας σκεύη μιας χρήσης  
κατάλληλα για αναθέρμανση.

Για την διάθεση προσωπικού η χρέωση είναι 90 ευρώ + 24% για έκαστο  
σερβιτόρο ή chef.

Την παραμονή και ανήμερα των εορτών εφαρμόζεται προσαύξηση στην  
προαναφερθείσα χρέωση.



# Intercatering

TASTE OF EXCELLENCE

210 8946625  
info@intercatering.gr  
www.intercatering.gr  
@intercatering