

ΜΕΝΟΥ 01

✦ Ανά 4 άτομα ✦

Ζεστό Ψωμί

(χωριάτικο & σιτάρι ολικής άλεσης)

Αλμυρά Παραδοσιακά Φιλέματα

ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια φέτα ,τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι, μεσογειακή σάλτσα με κάρπη και βασιλικό

Ελληνική Σαλάτα

Τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, βασιλικός, κριθαροκουλούρα, αιγοπρόβεια φέτα, παλαιωμένο βαλσάμικο με αγγινάρα, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο «Ziro bio Sifia»

Βοσκόπιτα με Χόρτα

Με φιλέτο υπαίθριας τομάτας, μαστέλο Χίου, χυμό πορτοκαλιού, πλατύφυλλο βασιλικό, εξαιρετικά παρθένο Ελαιόλαδο

Σκιουφικτά Μακαρόνια

Με απάκι, τοματίνια Κρήτης, βασιλικό & ανθότυρο

Κότσι Χοιρινό

Σάλτσα ψητού, φασκόμηλο, πατάτες baby φούρνου με δεντρολίβανο

ΕΠΙΣΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΡΑΚΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

Τιραμισού

Σαβαγιάρ, κρέμα αρωματισμένη με καφέ και amaretto

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΕΝ

Απεριόριστη Κατανάλωση

Εμφιαλωμένο κρασί Λευκό ή Κόκκινο [Οινοποιείο ΜΕΤΑΞΑΡΗ]

Μπύρα Mythos

Αναψυκτικά

Νερά



(Τιμή ανά άτομο: 27,50€ + ΦΠΑ)

Thigaterra

ΜΕΝΟΥ 02

✦ Ανά 4 άτομα ✦

Ζεστό Ψωμί

(χωριάτικο & σιτάρι ολικής άλεσης)

Αλμυρά Παραδοσιακά Φιλέματα

ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Πράσινη Σαλάτα

Πράσινα φύλλα, μαρούλια, κολοκυθόσπορος,
φιλέτο καπνιστού κοτόπουλου, μπέικον μαύρου χοίρου,
αγκωνάρι τυρί Ολύμπου, dressing ρόδι

Συκώτι Μοσχαρίσιο Σαβόρε

Οξύμελο, δεντρολίβανο

Τυρί Σαγανάκι

Μαστέλο Χίου, γλυκό του κουταλιού φλούδα μανταρινί με μαστίχα

Πανσέτα Μαύρου Χοίρου

Πουρές πράσο-σέλινο, πατάτες baby, τοματίνια ψητά

Μοσχαρίσια Μάγουλα

Πουρέ πατάτα, σάλτσα γλυκού ρωμέικου κρασιού

Κατσικάκι Φρικασέ

Λάπαθα, αυγολέμονο, chips πατάτας, ε.π. ελαιόλαδο «Εθνος»

ΞΗΣΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΡΑΚΕ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

Σφακιανές Πίτες

Μέλι, κανέλα & ξηρούς καρπούς

ΡΑΚΕΤΟ ΠΟΤΕΝ

Απεριόριστη Κατανάλωση

Εμφιαλωμένο κρασί Λευκό ή Κόκκινο [Οινοποιείο ΜΕΤΑΞΑΡΗ]

Μπύρα Mythos

Αναψυκτικά

Νερά

(Τιμή ανά άτομο: 28,00€ + ΦΠΑ)



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

ΜΕΝΟΥ 03

✦ Ανά 4 άτομα ✦

Ζεστό Ψωμί

(χωριάτικο & σιτάρι ολικής άλεσης)

Αλμυρά Παραδοσιακά Φιλέματα

ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Ελληνική Σαλάτα

Τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπερια, ελιές, βασιλικός, κριθαροκουλούρα, αιγοπρόβεια φέτα, παλαιωμένο βαλσάμικο με αγγινάρα, ε.π. ελαιόλαδο «ZiRo bio Sitia»

Κεφτεδάκια Πολίτικα

Γιαούρτι αρωματικό, κρεμά πιπεριά φλωρίνης

Αλμυρά Γαλακτομπουρεκάκια

Χωριάτικο φύλλο ολικής, φύλλο αέρος τριαντάφυλλο, γέμιση Ελληνικών τυριών, σφαίρες μελιού με ελαιόλαδο, μαρμελάδα τομάτας

Μαραθόπιτα Φούρνου με κρέμα τυριών

Πιλάφι Βραστό

Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι

Αρνί Οφτό

Ψημένο στον φούρνο για πολλές ώρες, συνοδεία από πατάτες φούρνου

ΣΠΙΣΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΡΑΚΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

Μπακλαβός Thigaterra

Ξηροί καρποί, σιρόπι Σαραναβότανο, κατσικίσιο παγωτό βανίλια

ΠΑΚΕΤΟ ΠΥΤΕΝ

Απεριόριστη Κατανάλωση

Εμφιαλωμένο κρασί Λευκό ή Κόκκινο [Οινοποιείο ΜΕΤΑΞΑΡΗ]

Μπύρα Mythos

Αναψυκτικά

Νερά

(Τιμή ανά άτομο: 30,00€ + ΦΠΑ)



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

ΜΕΝΟΥ 04

✦ Ανά 4 άτομα ✦

Ζεστό Ψωμί

(χωριάτικο & σιτάρι ολικής άλεσης)

Αλμυρά Παραδοσιακά Φιλέματα

ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Κουκουβάγια

Κριθαροκουλούρα με φρέσκια τομάτα, τυρί γαλομυζήθρα, ελιές θρούμπες, κρίταμο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Φάβα «Κυκλαδίτικη»

Καραμελωμένο κρεμμύδι, ανθός αλατιού, τομάτα ψητή

Ριζότο Μανιταριών

Με πουρέ γλυκοκολοκύθας & παλαιωμένη γραβιέρα

Μοσχαρίσιο Οσομπούκο

Σε πλούσια σάλτσα λαχανικών & άγριων μανιταριών, σερβιρισμένο με Ριζότο και κρόκο Κοζάνης

Πράσινη Σαλάτα

Βιολογικά πράσινα φύλλα, μαρούλια, κολοκυθόσπορος, φιλέτο καπνιστού κοτόπουλου, μπέικον μαύρου χοίρου, αγκωνάρι τυρί Ολύμπου, dressing ροδιού

Αρνί Οφτό

Ψημένο στον φούρνο για πολλές ώρες, συνοδεία από πατάτες φούρνου

ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΡΑΚΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

Σφακιανές Πίτες

Μέλι, κανέλα & ξηρούς καρπούς

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΕΝ

Απεριόριστη Κατανάλωση

Εμφιαλωμένο κρασί Λευκό ή Κόκκινο [Οινοποιείο ΜΕΤΑΞΑΡΗ]

Μπύρα Mythos

Αναψυκτικά

Νερά

(Τιμή ανά άτομο: 30,00€ + ΦΠΑ)



Thigaterra

ΜΕΝΟΥ 05

✦ Ανά 4 άτομα ✦

Ζεστό Ψωμί

(χωριάτικο & σιτάρι ολικής άλεσης)

Αλμυρά Παραδοσιακά Φιλέματα

ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Σαλάτα Παντζάρι

Ψητά παντζάρια, κυανό μπλε τυρί, καρύδια, λαδόξιδο παλαιωμένο

Μπαμπά Γκανούς

Μελιτζάνα, ταχίνι, φουντούκι, μαϊντανός, πίτα χαρούπι

Φασολάδα με Λουκάνικο

Λουκάνικο ξιδάτο Κρήτης, φέτα, καυτερή πιπεριά

Μοσχαρίσια Μάγουλα

Πουρέ πατάτα, σάλτσα γλυκού ρωμέικου κρασιού

Κατσικάκι Φρικασέ

Chips φρέσκιας πατάτας, χόρτα εποχής, αυγολέμονο

Μισό Κοτόπουλο Ψητό

Σκόρδο βούτυρο, πατάτες baby, dip μουστάρδας από βρούβες

Ξηπτικά Γλυκά και Ρακέ και Φρούτα

Γαλακτομούρεκο

Σορμπέ πορτοκάλι, φύλλο τριαντάφυλλο, σιρόπι δίκταμο

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΕΝ

Απεριόριστη Κατανάλωση

Εμφιαλωμένο κρασί Λευκό ή Κόκκινο [Οινοποιείο ΜΕΤΑΞΑΡΗ]

Μπύρα Mythos

Αναψυκτικά

Νερά

(Τιμή ανά άτομο: 32,00€ + ΦΠΑ)



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

ΜΕΝΟΥ 06

✦ Ανά 4 άτομα ✦

Ζεστό Ψωμί

(χωριάτικο & σιτάρι ολικής άλεσης)

Αλμυρά Παραδοσιακά Φιλέματα

ΑΝΑ 4 ΑΤΟΜΑ

Αθηναϊκή

Πικάντικη μαγιονέζα, πατάτες, λευκό ψάρι, λαχανικά, αρωματικά

Ταραμάς με Αυγοτάραχο

Τρίμμα αυγοτάραχο, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

Φρέσκο Ψάρι Σαβόρε (ρωτήστε μας)

Οξύμελο, σταφίδες, δεντρολίβανο, ρόκα, ξύσμα αίμα

Τηγανητός Γόνος Καλαμαριού

Πλιγούρι, πίκλα αγγούρι, τομάτα, χυμό λεμόνι, μυρωδικά

Σαρδέλες Σχάρας

Αβοκάντο, κόλιανδρος, λαδολέμονο αγουρίδας

Κριθαράκι Γιουβέτσι

Ελληνική γαρίδα, ζωμός θαλασσιών, τομάτα, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο «Ακαλί»

Φαγκρί Φούρνου

Με τομάτα, μαϊντανό, αρωματικά, πατάτες

ΣΠΙΣΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΡΑΚΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

Lemon-rie με Παγωτό

ΡΑΚΕΤΟ ΠΟΥΤΕΝ

Απεριόριστη Κατανάλωση

Εμφιαλωμένο κρασί Λευκό ή Κόκκινο [Οινοποιείο ΜΕΤΑΞΑΡΗ]

Μπύρα Mythos

Αναψυκτικά

Νερά

(Τιμή ανά άτομο: 30,00€ + ΦΠΑ)



Thigaterra

ΠΑΣΟΣΚΑ ΜΕΝΟΥ

ΜΕΝΟΥ 01

ΑΤΟΜΙΚΟ ΠΙΣΑΤΟ

Πράσινη σαλάτα
Πένες με τομάτα
Κεφτεδάκια μοσχαρίσια
Φρέσκες πατάτες τηγανητές
Φρέσκο ζυμάρι με τομάτα και λαχανικά (σαν Pizza)
Νερά
Αναψυκτικά
Χυμούς

(Τιμή ανά άτομο: 13,00€ + ΦΠΑ)

ΜΕΝΟΥ 02

ΑΤΟΜΙΚΟ ΠΙΣΑΤΟ

Ελληνική σαλάτα
Λιγκουίни με κιμά
Κοτομπουκίες
Φρέσκες πατάτες τηγανητές
Σουβλάκι Χοιρινό
Νερά
Αναψυκτικά
Χυμούς

(Τιμή ανά άτομο: 13,00€ + ΦΠΑ)



THE ART OF SLOW FOOD
Thigaterra



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

Τα προτεινόμενα Menu μας μπορούν να τροποποιηθούν και να προσαρμοσθούν όπως επιθυμείτε.

Σκεφτείτε και διαμορφώστε το Menu της αρεσκείας σας και αφήστε εμάς άπλα να το ετοιμάσουμε.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλαγές κατά την οριστικοποίηση του Menu, τουλάχιστον τέσσερις μέρες πριν την ημερομηνία της εκδήλωσής σας.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που πιθανόν γνωρίζετε. Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

✦ Υπηρεσίες ✦

Δωρεάν Parking

Κλιματιζόμενη αίθουσα

Δωρεάν WI-FI

Δυνατότητα προβολής πολυμέσων για εταιρικές εκδηλώσεις.

Δυνατότητα δημιουργίας τσάντας-δώρου με προϊόντα από το παντοπωλείο και το κελάρι μας.

✦ Όροι Πληρωμής ✦

Οι τιμές περιλαμβάνουν το νόμιμο φόρο 24% για τα αλκοολούχα ποτά και τα μη αλκοολούχα ποτά και το νόμιμο φόρο 13% για τα τρόφιμα.

30% προκαταβολή και εξόφληση κατά το πέρας της εκδήλωσης

Για εταιρείες: 30% προκαταβολή & 15ήμερη πιστωτική πολιτική εξόφλησης

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ FOOD THREE E. ΚΑΙ

Μ. ΙΚΕ ΑΡΙΘΜΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ: 0026.0020.12.0201943867

IBAN: GR0802600200000120201943867 ΤΡΑΠΕΖΑ EUROBANK