

Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

Αλημυρό φίλημα παραδοσιακό

Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί Χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης, παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

Ελληνική Σαλάτα

Τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές πολύχρωμες, ελιές Καλαμών, ελιές Κρήτης, κριθαροκουλούρα, αιγοπρόβεια φέτα με μυρωδικά Κρήτης, vinaigrette παλαιωμένο βαλσάμικο, μέλι Ανθέων, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ziro bio Sitia

Βοσκόπιτα με χόρτα

Με φιλέτο υπαίθριας τομάτας, μαστέλο Χίου, χυμό πορτοκαλιού, πλατύφυλλο βασιλικό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ziro Bio & μυρωδικά Nature's Gold

Φρέσκες πατάτες τηγαντές

Με τριμμένο τυρί γραβιέρας & θυμάρι

Ρολό Κοτόπουλο γεμιστό με καρπικό

Κρέμα μυζήθρας, άγρια ρόκα & πουρέ σελινόριζας

Πιλάφι βραστό

Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι

Κότσι Χοιρινό Αργοψημένο στο Φούρνο

Με σάλτσα θυμάρι, φασκόμηλο, πατάτες baby φούρνου

Σπιτικά Γλυκά

Σαρικοπιτάκια και μέλι και ρακί

Τιμή ανά άτομο 18 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.
Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί Χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης, παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

Πράσινη Σαλάτα

Καρδιές από μαρούλια, κόκκινο λάχανο, κόκκινη ροκά, ρολάκια λουίζας Τήνου γεμιστά με τυρί γαλένι, μυρώνια, φουντούκια, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, κρουτόν εφτάζυμου ψωμιού και dressing μπαλσάμικο με εσπεριδοειδή

Κεφτεδάκια κοτόπουλο Thigaterra

Με σάλτσα τομάτα, μπεσαμέλ μελιτζάνα, chips κολοκυθιού

Τριλογία από Μπουρέκι

Τρίχρωμα χωριάτικα φύλλα, τυρί φέτα, γραβιέρα, μυζήθρα, μέλι, μαυροσούσαμο

Ποικιλία Ελληνικών Κρεάτων

Κεμπάπ αρνίσιο και πρόβειο σουβλάκι, λουκάνικο βουβαλίσιο Λίμνης Κερκίνης, κοτόπουλο στήθος και πανσέτα χοιρινή. Συνοδεία από φρέσκιες τηγανιτές πατάτες & πιτούλες σάφρας

Μοσχαρίσια Μάγουλα

Σάλτσα λευκού σιφάδου, σπιτικά gnocchi πατάτας βουτύρου, Κρητικά μυρωδικά

Σπιτικά Γλυκά

Σοκολατόπιταμε Παγωτό

Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι, παγωτό και ρακί

Τιμή ανά άτομο 21 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.
Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί Χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης, παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολιτική, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

Πράσινη Σαλάτα

Καρδιές από μαρούλια, κόκκινο λάχανο, κόκκινη ροκά, ρολάκια λουίζας Τήνου γεμιστά με τυρί γαλένι, μυρώνια, φουντούκια, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, κρουτόν εφτάζυμου ψωμιού και dressing μπαλσάμικο με εσπεριδοειδή

Φρέσκες πατάτες τηγαντές

Με σάλτσα τομάτας, φέτα & μυρωδικά

Short-ribs Black-Angus

Με καπελέτι και σάλτσα ψητού κρέατος

Αρνίσιο Κεμπάπ σχάρας

Με γιαουρτλού και πιτούλασάρας

Πιλάφι βραστό

Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι

Σπιτικά Γλυκά

Γαλακτομπούρεκο

Φύλλο τριαντάφυλλο, σπιτική κρέμα

Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι, παγωτό και ρακί

Τιμή ανά άτομο 24,50 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.
Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί Χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης, παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολιτική, μεσογειακή σάλτσα με κάρπαρη και βασιλικό

Τριλογία από Μπουρέκι

Τρίχρωμα χωριάτικα φύλλα, τυρί φέτα, γραβιέρα, μυζήθρα, μέλι, μαυροσούσαμο

Τηγανιά από Λουκάνικο Μαύρου Χοίρου

Με άγρια μανιτάρια, πιπεριές πολύχρωμες & λευκό κρασί

Ελληνική Σαλάτα

Τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές πολύχρωμες, ελιές Καλαμών, ελιές Κρήτης, κριθαροκουλούρα, αιγοπρόβεια φέτα με μυρωδικά Κρήτης, vinaigrette παλαιωμένο βαλσάμικο, μέλι Ανθέων, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ziro bio Sitia

Ποικιλία Ελληνικών Κρεάτων

Κεμπάπ αρνίσιο και πρόβειο σουβλάκι, λουκάνικο βουβαλίσιο Λίμνης Κερκίνης, κοτόπουλο στήθος & πανσέτα χοιρινή. Συνοδεία από φρέσκιες τηγανιτές πατάτες & πιτούλες σχάρας

Σγουρές Χυλοπίτες «Melima» με Κοτόπουλο

Κρέμα Ελληνικών τυριών, μανιτάρια Πορτομπέλο, μπέικον Στρεμμένου

Σπιτικά Γλυκά

Γαλακτομπούρεκο

Φύλλο τριαντάφυλλο, σπιτική κρέμα

Σαρικοπιτάκια με μέλι και παγωτό συνοδεία ρακής

Τιμή ανά άτομο 25 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.
Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.



THE ART OF SLOW FOOD
Thigaterra

Ανά 4 άτομα

Menu 5

Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

Αλημυρό φίλημα παραδοσιακό

Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί Χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης, παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου, dip Zero bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, mous λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολιτική, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

Burrata di Bufala

Προσούτο Ευρυτανίας «Στρεμμένου», τομάτα confit, σορμπέ πεπόνι

Βουβαλίσιο Φιλέτο Λίμνης Κερκίνης στο Ελαιόλαδο

Σάλτσα λαδολέμονο βρούβας, σύκα Ευβοίας, κόκκινη άγρια ρόκα, ρόδι, φλοιίδες καπνιστής γραβιέρας Κρήτης

Φρικασέ Μανιτάρια

Μανιτάρια Πλευρώτους , πορτομπέλο , αγκαρικούς , μαρούλια, μυρώνια, άνηθο, σπανάκι, φυτικό τυρί αρωματισμένο με λάιμ, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι

Ριζότο Σπανάκι με Ψαρονέφρι Μαύρου Χοίρου

Κρούστα φυστίκι Αιγίνης, πούδρα μαύρης ελιάς, παλαιωμένη γραβιέρα

Πορκέτα Χοιρινή

Γέμιση μανιταριών και καπνιστής γραβιέρας, chips γλυκοπατάτας, σάλτσα μουστάρδα από βρούβες και μέλι

Short-ribs Black-Angus

Με Καπελέτι και σάλτσα ψητού κρέατος

Σπιτικά Γλυκά & Φρουτοσαλάτα Εποχής

Moelleux Σοκολάτας

Αλημυρή καραμέλα βουτύρου, παγωτό μυζήθρα παστέλι

Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι, παγωτο και ρακί

Τιμή ανά άτομο 29,50 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.

Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί Χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης, παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

Ποικιλία Ελληνικών Αλλοιών

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολίτικη, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

Σαλάτα «Σπανακόπιτα»

Φύλλα κρούστας με μυρωδικά Κρήτης, φύλλα σπανάκι baby, άνηθος, μαϊντανός, ξινομουζήθρα, vinaigrette πετιμέζι, κούμ κουάτ

Λαδόπιτα Κιμώλου

Ζεστό ζυμάρι, φρέσκα τοματίνια confit, πιπεριές, κρεμμύδια, σάλτσα για πίτσα, ελιά πράσινη, γραβιέρα Κρήτης, φύλλα βασιλικού

Χοιρινή Tomahawk Εν Ελλάδι Σχάρας

Καστανό ρύζι, dip μουστάρδας από βρούβες

Rib Eye Black Angus Σχάρας Ελληνικής Εκτροφής

Από Φάρμα Νικολούδη Μεσσαράς Ηρακλείου. Συνοδεία από λαχανικά σχάρας

Μοσχαρίσιο Οσομπούκο

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

Σπιτικά Γλυκά

Εκμέκ

Καταΐφι φυστικιού, κρέμα σοκολάτα, κρέμα μαστίχα, παγωτό καζάν ντιπί

Μπάρα Καρυδόπιτας

Κρέμα βανίλιας, αρωματισμένη με Tonka και passion fruit ζελέ, παγωτό γιαουρτι με φρούτα

Σφακιανή πίτα από χαρούπι και μέλι, παγωτο και ρακί

Τιμή ανά άτομο 33,50 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.
Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

Αλημυρό φίλημα παραδοσιακό

Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί Χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης, παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλιαιτού

Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολιτική, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

Σαλάτα ΤΑΜΠΟΥΛΕ

Με τραγανό γαριδάκι

Καλαμαράδα

Καλαμάρι σαν «σπαγγέτι», φρέσκια τομάτα, βαρελίσια φέτα, πράσο, κολλοκυθοανθοί

Γαρίδες Κανταΐφι

Με Σάλτσα Πιπεριάς Φλωρίνης με μυζήθρα και ούζο

Κριθαράκι με Θαλασσινά

Με γαρίδες, μύδια, χταπόδι, καλαμάρι & σάλτσα γαρίδας

Φιλέτο Σολομού

Με κρούστα από φιστικιά αιγίνης & άγρια μυρωδικά

Σπιτικά Γλυκά & Φρουτοσαλάτα

Moelleux Σοκολάτας

Αλημυρή καραμέλα βουτύρου, παγωτό μυζήθρα παστέλι

Σαρικοπιτάκια ή Μυζυθροπιτάκια με γλυκιά μυζήθρα και μέλι ή Σφακιανή πίτα από χαρούφι και μέλι

Τιμή ανά άτομο 28,50 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.

Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

Ανά 4 άτομα

Δροσερό καλωσόρισμα με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό

Η Βούργια του Βοσκού

Ζεστό Ψωμί Χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης, παξιμάδια χαρουπιού, παξιμάδια εφτάζυμου, κριτσίνια χαρουπιού και καρότου, dip Ziro bio εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού

Ποικιλία Ελληνικών Αλοιφών

Σπιτική τυροκαυτερή με αιγοπρόβεια ΠΟΠ φέτα «Αμάρι», τζατζίκι πατζαριού, μους λευκού ταραμά, μελιτζανοσαλάτα πολιτική, μεσογειακή σάλτσα με κάπαρη και βασιλικό

Κουκουβάγια

Κριθαροκουλούρα με φρέσκια τομάτα, τυρί γαλομυζήθρα, ελιές θρούμπες, κρίταμο & εξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Καλιτσούνια Χανιώτικα

Με χόρτα εποχής τηγανιτά. Συνοδεία από CHUTNEY μεσογειακή σαλάτα

Πιλάφι βραστό

Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι

Αρνί Οφτό

Στο φούρνο ψημένο για πολλές ώρες, συνοδεία από πατάτες φούρνου

Ελληνική Σαλάτα

Τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές πολύχρωμες, ελιές Καλαμών, ελιές Κρήτης, κριθαροκουλούρα, αιγοπρόβεια φέτα με μυρωδικά Κρήτης, vinaigrette παλαιωμένο βασιδάμικο, μέλι Ανθέων, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ziro bio Sitia

Σπιτικά Γλυκά

Γαλακτομπούρεκο

Φύλλο τριαντάφυλλο, σπιτική κρέμα

Σαρικοπιτάκια με μέλι και παγωτό συνοδεία ρακής

Τιμή ανά άτομο 28 ευρώ

Στην τιμή περιλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού.

Οποιαδήποτε άλλη κατανάλωση θα είναι έξτρα και βάσει του τιμοκαταλόγου μας.

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ 1

Απεριόριστη κατανάλωση:

Χύμα κρασί

Μπύρα Mythos

Αναψυκτικά

Νερά

Τιμή ανά άτομο 9 ευρώ

Κάθε έξτρα κατανάλωση θα χρεωθεί σύμφωνα με τον τιμοκαταλόγο

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ 2

Απεριόριστη κατανάλωση:

Φιάλη εμφιαλωμένο κρασί

Μπύρα Mythos

Αναψυκτικά

Τιμή ανά άτομο 12.50 ευρώ

Κάθε έξτρα κατανάλωση θα χρεωθεί σύμφωνα με τον τιμοκαταλόγο

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ 3

Τιμή σύμφωνα με την κατανάλωση:

Χρέωση χύμα κρασί: τιμή 1 λίτρου / 9 ευρώ

Χρέωση Εμφιαλωμένου κρασιού: 1 φιάλη 750ml / 13.0 ευρώ

Ποτά/Αναψυκτικά/Ροφήματα Καταλόγου : τιμή -15% έκπτωση

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

Σκεφτείτε και διαμορφώστε το μενού της αρεσκείας σας και αφήστε εμάς άπλη να το ετοιμάσουμε.

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

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που πιθανόν γνωρίζετε.

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

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

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

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