



Thigaterra

Menu 1

Δροσερό καλωσόρισμα

με Σπιτική Λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας.

Καλωσόρισμα

με αημυρά παραδοσιακά φιλέματα.

ANA 4 ATOMA

Ζεστό ψωμί

(χωριάτικο, σιτάρι ολικής άλεσης)

Πλατό ελληνικών τυριών

Ασκοτύρι Κοζάνης, γραβιέρα Κάσου, μανούρα Σίφνου, βολλάκι Τήνου, chutney σύκο-ανανά, μαρμελάδα καρπούζι, ροδάκινο με άρωμα πικραμύγδαλου, σπιτικά κριτσίνια.

Ελληνική Σαλάτα

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

Φάβα «Κυκλαδίτικη»

Καραμελωμένο κρεμμύδι, ανθός αλατιού, τομάτα ψητή.

Κεφτεδάκια Πολίτικα

Γιαούρτι αρωματικό, κρέμα πιπεριά φλωρίνης.

Ριζότο σαν γεμιστά

Λαχανικά εποχής, αρωματικά, γραβιέρα 24μηννης ωρίμανσης.

Κότσι Χοιρινό

Σάλτσα ψητού, φασκόμηλο, πατάτες baby φούρνου με δεντρολίβανο.

Σπιτικά Γλυκά

Τιραμισού

Σαβαγιάρ, κρέμα αρωματισμένη με καφέ και amaretto.

(Τιμή ανά άτομο: **26,00€**) + ΦΠΑ)



Thigaterra

Menu 2

Δροσερό καλωσόρισμα

με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας.

Καλωσόρισμα

με αλμυρά παραδοσιακά φιλέματα.

ANA 4 ATOMA

Ζεστό ψωμί

(χωριάτικο, σιτάρι ολικής άλεσης)

Πλατό Ελληνικών τυριών

Ασκοτύρι Κοζάνης, γραβιέρα Κάσου, μανούρα Σίφνου, βολάκι Τήνου, chutney σύκο-ανανά, μαρμελάδα καρπούζι, ροδάκινο με άρωμα πικραμύγδαλου, σπιτικά κριτσίνια.

Πράσινη Σαλάτα

Φύλλα μουστάρδας, μιζούνα κόκκινη, βαλιεριάνα, νεροκάρδαμο, μαρούλια, κολοκυθόσπορος, σύκα Εύβοιας, δυόσμος, μανούρι, παστράμι μοσχαρίσιο, vinaigrette εσπεριδοειδών με χαρουπόμελο, κρουτόν.

Μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη

Δυόσμος, καρύδι, σκόρδο.

Αλμυρά Γαλακτομπουρεκάκια

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

Ποικιλία Ελληνικών Κρεάτων

Κεμπάπ αρνίσιο, λουκάνικο βουβαλίσιο «Φάρμα Ελασσόνας», κοτόπουλο στήθος, πανσέτα Ελληνικού μαύρου χοίρου, καπνιστό χοιρομέρι, φρέσκες τηγαντές πατάτες, Κυπριακή πίτα σχάρας, dip τζατζίκι.

Γαλακτοπούρεκο

Ζεστή κρέμα, φύλλο τριαντάφυλλο, σορμπέ πορτοκάλι, σιρόπι δίκταμο.

Σπιτικά Γλυκά

(Τιμή ανά άτομο: **27,00€**)+ΦΠΑ)



Thigaterra

Menu 3

Δροσερό καλωσόρισμα

με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας.

Καλωσόρισμα

με αλμυρά παραδοσιακά φιλέματα.

ANA 4 ATOMA

Ζεστό ψωμί

(χωριάτικο, σιτάρι ολικής άλεσης)

Πλατό Ελληνικών τυριών

Ασκοτύρι Κοζάνης, γραβιέρα Κάσου, μανούρα Σίφνου, βολγάκι Τήνου, chutney σύκο-ανανά, μαρμελάδα καρπούζι, ροδάκινο με άρωμα πικραμύγδαλου, σπιτικά κριτσίνια.

Ανοιχτό χορτοπιτάκι

Τυρί ξύγαλο, άγρια χόρτα εποχής, χωριάτικο Σερραϊκό φύλλο, αρωματικά.

Πατάτες τηγαντές

Οι πατάτες είναι Ελληνικές, φρέσκες, καθαρισμένες και κομμένες στο χέρι.

Συκώτι Μοσχαρίσιο Σαβόρε

Οξύμελο, δεντρολίβανο.

Χοιρινό φιλέτο μαύρου χοίρου

Πουρές Φινόκιο, ψητό Φινόκιο, σάλτσα με μούρα.

Ρεβύθια με κουνέλι

Κανέλα, τομάτα, κρεμμύδια κοκκάρια.

Σπιτικά Γλυκά

Σιροπιαστός 'Babas'

Ρακί με βότανα, κρέμα ξύγαλο, υφές ροδάκινου, chips λευκής σοκολάτα.

(Τιμή ανά άτομο: **27,00€**)+ΦΠΑ



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

Menu 4

Δροσερό καλωσόρισμα

με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας-λιουίζας.

Καλωσόρισμα

με αλμυρά παραδοσιακά φιλέματα.

ANA 4 ΑΤΟΜΑ

Ζεστό ψωμί

(χωριάτικο, σιτάρι ολικής άλεσης),

Ντάκος

Κρίθινη κουλούρα, φρέσκια τομάτα, ανθόγαλλο, ελιές, αρωματικά.

Μαραθόπιτα Φούρνου

Κρέμα τυριών.

Πατάτες τηγανιτές με στάκα

Οι πατάτες είναι Ελληνικές, φρέσκες, καθαρισμένες και κομμένες στο χέρι.

Πιλάφι βραστό

Με αργομαγειρεμένο ντόπιο κρέας ζυγούρι.

Αρνί Οφτό

Ψημένο στον φούρνο για πολλές ώρες, συνοδεία από πατάτες φούρνου δάσους.

Σπιτικά Γλυκά

Σφακιανή πίτα Χαρούπι

Μυζήθρα, γύρη, μέλι, παγωτό μυζήθρα παστέλι.

(Τιμή ανά άτομο: **28 ευρώ**)+ΦΠΑ



Thigaterra

Menu 5

Καλωσόρισμα

με αλημυρά παραδοσιακά φιλήματα.

Ζεστό ψωμί

(χωριάτικο, σιτάρι ολικής άλεσης)

ANA 4 ATOMA

Πλάτο Ελληνικών τυριών

Ασκοτύρι Κοζάνης, γραβιέρα Κάσου, μανούρα Σίφνου, βολάκι Τήνου, chutney σύκο-ανανά, μαρμελάδα καρπούζι, ροδάκινο με άρωμα πικραμύγδαλου, σπιτικά κριτσίνια.

Ελληνική Σαλάτα

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

Φρικασέ μανιτάρια

Ποικιλία μανιταριών, άγρια χόρτα, φυτικό τυρί αρωματισμένο με λάιμ, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Σκουτάρι».

Αρνάκι slow food

Πουρές από μπαρμπούνοφάσουλα, τομάτα ψητή, πατάτα chips, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Σγουρές χυλοπίτες με κοτόπουλο

Κρέμα Ελληνικών τυριών, μανιτάρια Agaricus, βασιλομανίταρα, Ελληνικό μπέικον.

Αρνίσιο κεμπάπ ΠΟΠ «Φάρμα Ελασσόνας»

Κυπριακή πίτα σχάρας, chips φρέσκιας πατάτας, dip γιαουρτιού με καπνιστή πάπρικα.

Macaron

Γεμιστά με σοκολάτα, Namelaka σοκολάτα, κρέμα Ελληνικού καφέ, sorbet με φρούτα του δάσους.

Σπιτικά Γλυκά

(Τιμή ανά άτομο: **29 ευρώ**)+ΦΠΑ



Thigaterra

Menu 6

Δροσερό καλωσόρισμα
με Σπιτική λεμονάδα με αρώματα μέντας και λουίζας.

Αλμυρό φίλημα παραδοσιακό.

ANA 4 ΑΤΟΜΑ

Η Βούργια του Βοσκού
Ζεστό Ψωμί Χωριάτικο και σιτάρι ολικής άλεσης.

Αθηναϊκή
Πικάντικη μαγιονέζα, πατάτες, λευκό ψάρι, λαχανικά, αρωματικά.

Ταραμάς με αυγοτάραχο
Τρίμμα αυγοτάραχο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Φρέσκο ψάρι σαβόρε (ρωτήστε τον σερβιτόρο μας)
Οξύμελο, σταφίδες, δεντρολίβανο, ρόκα, ξύσμα λάιμ.

Τηγανντός γόνος καλαμαριού
Πλιγούρι, πίκλα αγγούρι, τομάτα, χυμό λεμόνι, μυρωδικά.

Σαρδέλες σχάρας
Αβοκάντο, κόλιανδρος, λαδολέμονο αγουρίδας.

Κριθαράκι γιουβέτσι
Ελληνική γαρίδα, ζωμός θαλασσινών, τομάτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Akali».

Φαγκρί Φούρνου
Με τομάτα, μαϊντανό, αρωματικά, πατάτες.

Lemon-rie με παγωτό

Σπιτικά Γλυκά

(Τιμή ανά άτομο: **28 ευρώ**)+ΦΠΑ



THE ART OF SLOW FOOD

Thigaterra

Παιδικό μενού

Ατομικό πιάτο

Πράσινη σαλάτα

Πένες με τομάτα

Κεφτεδάκια μοσχαρίσια

Φρέσκες πατάτες τηγαντές

Φρέσκο ζυμάρι με τομάτα και λαχανικά (σαν Pizza)

Νερά

Αναψυκτικά

Χυμούς

(Τιμή ανά άτομο: **11,00€**)



Thigaterra

Για όποιο μενού επιλέξετε:

ΠΑΚΕΤΟ ΠΟΤΩΝ

Απεριόριστη Κατανάλωση

Εμφιαλωμένο κρασί λευκό ή κόκκινο [Οινοποιείο ΜΕΤΑΞΑΡΗ]

Μπύρα Mythos

Αναψυκτικά

Νερά

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