



XMAS MENU

BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS

2022-2023

VANGELIS GIANNOUKLIDIS

G TOUCH

CATERING SPECIALISTS

Η G TOUCH CATERING SPECIALISTS ΜΕ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗ ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕ ΓΙΑ ΕΣΑΣ ΞΕΧΩΡΙΣΤΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΤΑΙΡΙΚΕΣ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΑΣ. ΜΑΓΕΨΤΕ ΜΕ ΧΡΩΜΑΤΑ, ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΟΥΣ ΕΚΛΕΚΤΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΣΑΣ. ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΠΑΡΤΥ, ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ, ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΕΟ ΕΤΟΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΥΣ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΟΥΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ ΠΙΟ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΜΕΝΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ FOOD SERVICE.

www.gtouch.gr



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Salad Bar

Σαλάτα Ταμπουλέ

με αυθεντικό πλιγούρι από τον Λίβανο με πλούσιο μαϊντανό, ντοματούλα, φρέσκο κρεμμυδάκι και δυόσμο. Όλα τα υλικά μαρινάρονται με λαδολέμονο και η σαλάτα διακοσμείται με ψημένες τραγανές Αραβικές πιτούλες

Σαλάτα Caprese

με φρέσκια μοτσαρέλα Buffalo, ντοματούλες Κρήτης και πέστο βασιλικού

Σαλάτα με Γαλλικό μαρούλι, ρόλα πράσινη,

μανιτάρια πλευρώτους στη σχάρα, φλίεϊκς παρμεζάνας, κρουτόνς και μπαλσάμικο καραμελιζέ

Σαλάτα με άγρια ρόκα,

iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνια, ανθότυρο Θεσσαλίας, καβουρδισμένο κουκουνάρι και πέρλες ροδιού. Το ντρέσινγκ του έχει έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ξυδάκι από Σαμπάνια και μπαλσάμικο με νέκταρ Σύκου για το ντεκόρ της

Σαλάτα Βαλεριάνα,

σπανάκι baby με προσούτο, σύκο και blue cheese

Σαλάτα Κινόα,

με φρούτα εποχής, κάσιους, κόλιανδρο και vinaigrette lemon grass

Σαλάτα κομποζέ

με σολομό καπνιστό, γαρίδες & πέρλες μπρικ

Carpaccio από κολοκυθάκια

με λαδολέμονο τρούφας, ψιλοκομμένο μαϊντανό και flakes από γραβιέρα Νάξου

Classic Caesar's

με flakes παρμεζάνας Grana Padano, τραγανά croutons και vinaigrette αντσούγias

Βαλεριάνα, εσκαρόλ και τραγανά φύλλα

Γαλλικής σαλάτας Breasola με αχλάδι,
καβουρδισμένα αμύγδαλα και vinaigrette από βαλσάμικο και μέλι

Η κλασική σαλάτα Waldorf

με πράσινα μήλα και σέλιερι

Καρδιές μαρουλιών

με ρόδι, καπνιστό σολομό, μπρικ και vinaigrette εσπεριδοειδών

Κολοκυθάκια μαριναρισμένα

με λαδολέμονο, δυόσμο και καπνιστό σολομό

Πράσινη σαλάτα με γλυστρίδα,

βαλεριάνα, baby σπανάκι, Goji berries & Βατόμουρα, croutons, vinaigrette βαλσάμικο

Σαλάτα σπανάκι

με ψιλοκομμένα δαμάσκηνα και βερίκοκα, καβουρδισμένα αμύγδαλα και vinaigrette βαλσάμικο και μέλι



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Κρύες Παρουσίες

Γαρίδες No2 καθαρισμένες,
μαριναρισμένες σε χυμό εσπεριδοειδών με
μπρινουάζ λαχανικών πάνω σε κολλοκυθάκια
μαριναρισμένα γκοφρέ (3 τεμ./άτομο)

Carpaccio Συναγρίδας
με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και
σταγόνες φρέσκου lime

**Ολόκληρα φιλέτα φρέσκου
μαριναρισμένου σολομού**
με αρωματικά ΰμπαχάρια, έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο και βελόνες σχινόπρασου με
πολύσπορα ψωμάκια

Καρπάτσιο μοσχαρίσιου φιλέτου
με ρόκα, Παρμεζάνα & κρέμα μπαλσάμικο

Τατάκι κόκκινου τόνου
πάνω σε φύκια wakame με μαυροσούσαμο

Ταρτάρ Σολομού
με μάνγκο & εσπεριδοειδή

Carpaccio από τόνο -λαυράκι- σολομό
με θυμάρι και παρθένο ελαιόλαδο

Carpaccio τσιπούρας
με λεμόνι και παρθένο ελαιόλαδο

Duo Carpaccio ψαρικών
(λαυράκι- κόκκινος τόνος) μαριναρισμένα
με lime & κόλιανδρο

Carpaccio λαυράκι και σολομό
μαριναρισμένα με λεμόνι και ελαιόλαδο

Tataki κόκκινου τόνου
με βαλιερίνα, λεμόνι και έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο σε βάση από pasta από κολλοκυθάκια

Timbale
από medallion αστακού με φρέσκια
ψιλοκομμένη τομάτα και βασιλικό

Μεγάλες γαρίδες
βραστές σε carpaccio από κολλοκυθάκια
μαριναρισμένα (2τεμ./άτομο)

Πόδια από Βασιλικά Καβούρια
σε mousse αβοκάντο με ελαιόλαδο, brinoise
λαχανικών και λουλούδια βαλιερίνας

Χταπόδι καραμελωμένο
σε κρεβάτι από φάβα

Σαλάτα Αθηναϊκή με Σφυρίδα,
λαχανικά επόχης και σπιτική μαγιονέζα



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Kyriws Eidi

Ολόκληρο Φιλέτο μοσχαρίσιο

του οίκου Donald Russell,
ψήνονται στη σχάρα medium rare.
Τεμαχίζονται σερβίρονται με σάλτσα Au poivre
που γίνεται με 3 πιπέρια και κρασί Πόρτο.
Γαρνιτούρα πατατούλες Νέας Γης & Λαχανικά σχάρας

Cochon du Lait

- Μικρά χοιρίδια γάλακτος ειδικής εκτροφής -
ξεκοκαλίζονται τα κάνουμε σε ρολά, αφού τους
βάλουμε όλα τα απαραίτητα μυρωδικά
και τα ψήνουμε σε φούρνο με χαμηλή φωτιά
για 150 λεπτά.
Σάλτσα charcutiere στο πηλάι, με μουστάρδα Dijon,
ξηρό λευκό κρασί, κρεμμυδάκια
Echallotes και ψιλοκομμένα αγγουράκια πίκλες

Χοιρινό ρολό γεμιστό

με βερίκοκα και πράσινα μήλα σερβίρεται με
chutney ξηρών φρούτων

Ολόκληρες Γαλοπούλες

ψημένες στο φούρνο
- φιλεταρισμένες και στημένες ολόκληρες -
με παραδοσιακή γέμιση με κάστανα, κουκουνάρια,
σταφίδες, δαμάσκηνα και μικρές πατατούλες
Νέας Γης στο φούρνο

Γουρουνόπουλο ολόκληρο

- 10 kg -

ψημένο με τα ζουμάκια του και πετσούλα crispy,
συνοδεύεται με πατατούλες στο φούρνο με
αρωματικά και σάλτσα μουστάρδας

Ρολό Κοτόπουλο

με Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα με παραδοσιακή
γέμιση με κάστανα, κουκουνάρια, σταφίδες,
δαμάσκηνα και μικρές πατατούλες
Νέας Γης στο φούρνο

Chateaubriand

από καρδιά μοσχαριού φιλέτου Limousin με σάλτσα
κόκκινου κρασιού Νεμέας & bearnaise sauce
Συνοδεύεται από λαχανικά σχάρας και πατάτες ratte

Fillet mignon

από μοσχάρι γάλακτος
Σερβίρεται με sauce morilles

Picanha

από μοσχάρι Black Angus
Ψημένο σε μακριές σουβίλες

Tagliata από Rib Eye

Ουρουγουάης με το jus του
αρωματισμένο με θυμάρι
Συνοδεύεται από kales σοτέ, baby κολοκυθάκια,
σπαράγγια ατμού, noisette καρότου, τοματίνια
γλασέ και πατάτες ratte φούρνου

Tagliata Μόσχου

από κόντρα μοσχάρι γάλακτος με συνοδεία από
λαχανικά σχάρας
Σερβίρεται με δυο σάλτσες:
Bearnaise sauce & Au Poivre



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —





Κυρίως Είδη

Tagliata

από μοσχάρι Angus flank steak με συνοδεία από λαχανικά σχάρας, πατάτες ατμού και Bearnaise sauce

Φιλέτα mignon

από Αμερικάνικο φιλέτο Black Angus με escalope foie gras & jus porto. Συνοδεύεται από kales σοτέ, baby κολοκυθάκια βουτύρου, πατάτες noisette, σπαράγγια ατμού και κυδώνια τουρνέ

Αστακός

με Κρητικά σκιουφικτά μακαρόνια με φρέσκια τομάτα και βασιλικό

Μπαρμπούνια

γεμιστά με φρέσκια τομάτα σε ριζότο βασιλικού

Ποπιέτες

φρέσκου σολομού με λαχανικά julienne & sauce beurre blanc

Φιλέτα σφυρίδας

στον ατμό σε βάση από με χόρτα γιαχνί με πατατούλες ατμού παριζιέν και σάλτσα λευκού κρασιού

Φρέσκιες αγκινάρες

γεμιστές με καραβίδες και λαδολέμονο αρωματισμένο με βασιλικό

Σφυρίδες ή Συναγρίδες

- 4 με 5 κιλά έκαστη -

ολόκληρες πωσέ σε θερμοκρασία, δωματίου. Σερβίρονται με λαδολέμονο αρωματικών, χορταρικά διάφορα γιαχνί: Σταμναγκάθι, Μυρώνια, Λάπαθα, Καυκαλήθρες, Αγριόχορτα του βουνού μικρά κολοκυθάκια τρυφερά και πατατούλες Νέας Γης ψημένες στους ατμούς του λαδιού

Φιλέτα Σολομού

ψημένα με πορτοκάλι, δυόσμο, και άνηθο

Σολομός en crouste

με σπανάκι σωτέ, λαχανικά εποχής και beurre blanc

Beef Wellington

με μανιτάρια του δάσους, sauce Perigourdine, λαχανικά εποχής και πατάτες baby



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Χριστουγεννιάτικα Delicatessen

Ολόκληρα μπλοκ Τερίνας Foie Gras

φρέσκο entier με χοντρό αλάτι Πυρηναίων με κρασί Porto & Armagnac, σερβίρονται με Φέτες ψωμιού μπιός και νέκταρ σύκου

Ζεστό Foie Gras

στο τηγάνι με σταφύλια Rose & εκλεκτή σαλάτα Βαλιεριάνα - a la minute -

Ολόκληρες Πάπιες

ξεκοκαλισμένες και μαριναρισμένες μαγειρεύονται με σόγια, μέλι, τζίντζερ και δαμάσκηνα.

Φιλετάρονται και σερβίρονται με τσαμπιά Φραγκοστάφυλα από την Τρίπολη, Κυδώνια από το Βέρμιο και Γλυκοπατάτες από την Νάξο

Άγριο Ζαρκάδι

από τον Μέλινα Δρυμό μπρεζέ με σάλτσα Grand Veneur & πιπέρι Szechuan. Σερβίρεται με πατατούλες Νέας Γης ψημένες στο λίπος της πάπιας και άγρια μανιτάρια

Παραδοσιακή Γαλοπούλα

ψημένη τεμαχισμένη και στημένη ολόκληρη σε ωραία παρουσίαση. Γέμιση με κάστανα, σταφίδες, κουκουνάρια και ξερά βερίκοκα

Φασιανός ψητός με άγρια μανιτάρια,

κόκκινο κρασί και φρούτα του δάσους

Virginia Ham

με μαύρη ζάχαρη, ανανά και γαρίφαλο Συνοδεύεται από πουρέ καρότου και πατάτες paille

Γουρουνόπουλο

- 10Kg -

ψημένο στο φούρνο με κυδώνια και πετιμέζι Γαρνίρεται με κυδώνια ψητά και πατάτες

Παπάκι a l' orange

Συνοδεύεται από κυδώνια τουργέ Confit από πράσινο μήλο και μικρό μπουκέτο σαλατικών



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Τα μαγειρευτά μας

Παραδοσιακοί Λαχανοντολμάδες
αυγολέμονο

Κόκορας Coque au vin
με πατάτες κέικ ή ταλιατέλες βουτύρου

Μοσχάκι Κυδωνάτο
με κυδώνια και κάστανα

Χοιρινό μαγειρεμένο με κάστανα,
δαμάσκηνα, πορτοκάλι και γλυκοπατάτες

Αρνάκι ή Κατσικάκι
φρικασέ με ποικιλία χορταρικών και αυγολέμονο

Χοιρινό φρικασέ
με πρασοσέλινο και αυγολέμονο

Μοσχάκι Bourguignon
με μανιτάρια



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Pites & Tartes

- Φτιάχνονται αποκλειστικά με χωριάτικο φύλλο φτιαγμένο από εμάς -

Μελιτζανόπιτα

με κεφαλογραβιέρα και καρύδια

Κρεμμυδόπιτα

με τυροβολιά, ανθότυρο, άνηθο
και σέσκουλα

Χορτόπιτα με σπανάκι,

άνηθο, κρεμμυδάκι, μάραθο, μυρώνια και
μυρωδάτη φέτα

Τάρτα με λευκά τυριά,

ντομάτα κονφί και παπαρουνόσπορο

Τάρτα με κίτρινη κολοκύθα

& ξινο-μυζήθρα

Cheese Cake

με κατσικίσιο τυρί & ανθότυρο με chutney
κόκκινων πιπεριών με τζίντζερ

Τυρόπιτα

με 4 τυριά άνηθο & δούσμο

Κis Λωραίν

με ζαμπόν, τυριά & μπέικον

Τυρόπιτα

με φύλλο κανταΐφι "Κιουνεφέ"

Kis

με Σολομό, μαρινέ και φρέσκο,
με flakes παρμεζάνας και σχοινόπρασο



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Συννοσητικά

Λαχανικά και μανιτάρια Πλευρώτους
στη σχάρα με μπαλσάμικο

Πατατούλες Νέας Γης
ψημένες στο φούρνο με δενδρολίβανο και θυμάρι

Ταλιατέλλες με Σολομό,
άνηθο, κρεμμυδάκι και κρέμα

Μηρόκοθο, σπανάκι και πράσο
ογκρατέν

Halta Rice
- Περσική συνταγή με ρύζι -
με κουκουνάρια, σταφίδες & Κάσιους



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Plateau de fromage "Afiner"

Εκλεκτά Τυριά όπως

Γραβιέρα Αμφιλοχίας - Κρήτης,
Καπνιστό Μετσόβου - Μανούρι Κρήτης

Ανθότυρο από τη Θεσσαλία,
Brie - Κάμεμπερτ,
Εμμενταλ Ελβετίας - Κασέρι Βερμίου
Κεφαλοτύρι - Blue Cheese
και Blue Stilton

**Σε ωραία παρουσίαση
με καρυδόψιχα, σταφύλια, δαμάσκηνα, κριτσίνια
και διάφορα αρτοσκευάσματα.**

**Πλούσια ποικιλία στο μπουφέ από ψωμάκια,
λευκά, πολύσπορα καλαμπόκι προζύμι,
Λιόψωμα, Κριτσίνια με σπανάκι, καρότο, ολικής,
με σουσάμι κλπ.**



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Επιδόρπια

Χριστουγεννιάτικος κορμός
σοκολάτας / κάστανου / ανάμικτο

Τούρτα σοκολάτα
με κουαντρό

1 kg. Μελομακάρονα και 1kg. Κουραμπιέδες

Mous λεμόνι
με ξύσμα λίκιμ

Τούρτα Bavaroise πορτοκάλι
με ζελέ πορτοκαλιού

Τούρτα Black Forest
- σχήμα αστέρι -

Τούρτα κρεμ ντιπλομάτ
με φρούτα του δάσους

Τούρτα Mont Blanc

Πανακότα καραμέλα
με κουλί καραμέλας

Tarte Tatin
- τάρτα μήλου ανοιχτή -

Αχλάδια Bourdaloue
crème anglaise και αχλάδια ποσέ
με φιστίκια Αιγίνης

Pavlova
με κρέμα και φρούτα του δάσους

Cheesecake βύσσινο

Mousse σοκολάτα bitter
με ξύσμα σοκολάτας

Μπολ με Mousse σοκολάτα γάλακτος
με καραμελωμένα cashews

Μπολ με Profiteroles
με mini choux γεμισμένα με crème legere

Τιραμισού

Τούρτα Mousse
bitter σοκολάτας

Τούρτα Mousse
πορτοκάλι

Mous Σοκολάτας
σε σχήμα πέταλο με miroir σοκολάτας και
Χριστουγεννιάτικα ντεκόρ

Κυδώνια ψητά στο φούρνο
με παγωτό μαστίχα

Μηλόπιτα
- Tart Tatin -

Φρουτοσαλάτα
με φρέσκα φρούτα και εξωτικά
με μαρσκινο και дуόσμο

VANGELIS GIANNOUKLIDIS
G TOUCH
CATERING SPECIALISTS

1 χλμ Λεωφόρου Παιανίας - Μαρκοπούλου
190 02 Παιανία Αττικής
Τ: +30 210 6147 313, +30 210 6640 949
Μ: +30 6982 984 194, +30 6981 475 590
F: +30 210 6147 314

info@gtouch.gr
www.gtouch.gr

