



ΧΡΑΣΜΕΝΟ ΜΕΝΟΥ

BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS

2024-2025

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 —





Soups and Consommé

Σούπα από βελούδινη κρέμα γλυκιάς κολοκύθας “Hokkaido”,

με συνοδεία από χειροποίητη “sour cream”,
πούδρα μοσχοκάρυδου, τραγανές υφές
κολοκυθόσπορου και ευεργετικό βιολογικό ελαιόλαδο
“argan”

Βελουτέ κάστανου,

με καραμελωμένες υφές φουντουκιού, συνοδευτική
κρέμα από μέλι ελάτου και τραγανά κρουτόν από ψωμί
χαρουπιού

Σούπα “Bisque”

με medallions από αστακό Ατλαντικού “Boston”, φίνιο
“brunoise” από χειμερινές ρίζες λαχανικών (σελιινόριζα,
αγκινάρα Ιερουσαλήμ, μωβ πατάτα Περού) και φύλλα
Ιαπωνικού βασιλικού “shiso”

Κονσομέ “Royal”

από μοσχαρίσιο ζωμό που σιγοβράζει για 24 ώρες,
σερβίρεται με ντουέτο από βραστά αυγά και καπνιστά
φιλέτα ορτυκιού, ελαιόλαδο μαύρης τρούφας και
χειροποίητα μίνι ψωμάκια “brioche”
στο πηλάι

“Πειραγμένη” παντζαρόσουπα

borscht (μπορς) με παντζάρια, βότκα,
τσάι γιασεμί και αρνί

Βελουτέ κουνουπιδιού

με γλασσε μήλα granny-smith, foie grass,
τραγανή cora, εσαλιώτ σε ώζμωση ξυδιού
και κρουτόν από χωριάτικο ψωμί

Shoyu ramen με κινέζικο λάχανο,

noodles ρυζιού, porchetta, πιπερόριζα τουρσί,
miso και αυγά βραστά



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Salad Bar

Σαλάτα Waldorf,

κλασική συνταγή με πράσινα μήλα και σέλιερι

X'mas couscous

με αυθεντικό Μαροκινό couscous, ρατατούϊγκ από ψητά λαχανικά, πέρλτες βιολογικού ροδιού, δροσερά καρεδάκια ντομάτας και μουσελίνα λαδολέμονου, αρωματισμένη με μοσχολέμονο και ελληνικά αρωματικά βότανα

Σαλάτα Caprese

με αυθεντική μοτσαρέλα Buffalo, carpaccio ντομάτας, χειροποίητο pesto βασιλικού, ανθό αλατιού, μείγμα από 5 πιπέρια mignonette και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

Σαλάτα Belgium endive,

ανάμεικτα φύλλα από κίτρινα και κόκκινα σικορέ, καρδιές από μαρούλι "butter lettuce", αυθεντικό γαλλικό ροκφόρ, αχλάδι κονφί μαγειρεμένο με 5 spices, φιλέτα καρυδιού και φινό dressing από vinaigrette σαμπάνιας

Σαλάτα Chevre,

εκλεκτά μικρόφυλλα, με κομμάτια από αυθεντικό κατσικίσιο τυρί chevre, καρεδάκια από παντζάρι sous vide και ντελικάτο dressing από φρούτα του δάσους με άρωμα γρεναδίνης και παλαιωμένο βαλσάμικο 12 ετών

X'mas detox superfood salad,

ανάμεικτη βιολογική κινόα, οργανικό φαγόπυρο, κόκκινο λάχανο, τραγανά φύλλα από λαχανίδα "Kale" αποξηραμένα φρούτα (δαμάσκηνο, βερίκοκο, αλή, μάνγκο, ακτινίδιο, παπάγια), σπασμένους ξηρούς καρπούς (φυστίκι Αιγίνης, φουντούκι, αμύγδαλο, καρύδι και πρωτότυπο dressing από μηλόξυδο, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, κεφίρ, θυμαρίσιο μέλι και ελληνική σπιρουλίνα

Classic Caesar's,

με τραγανές μπουκιές από φύλλα μαρουλιού "Roman", flakes παρμεζάνας Padano, χειροποίητα τραγανά κρουτόν από ψωμί ολικής άλεσης και κλασικό dressing από φιλέτα αντζούγιας.

(Επιλέξτε αν επιθυμείτε να συνοδεύσετε την σαλάτα σας με καπνιστά χειροποίητα φιλέτα κοτόπουλου ή γαρίδες Ατλαντικού μαριναρισμένες σε λαδολέμονο και αρωματικά βότανα)

Σαλάτα Granny Smith Valley,

σαλάτα με πράσινες καρδιές σαλάτας, φέτες από πράσινα μήλα Granny Smith, βιολογικό ανθότυρο Κρήτης, 2 είδη καβουρδισμένου σουσαμιού και dressing από οργανικό πετιμέζι παλαιώσης

Σαλάτα Ιταλική,

πρώωρη ρόκα, ανάμεικτα χρωματιστά ντοματίνια, μοτσαρελίνα "bocconcini", τραγανές φέτες από pr sciutto, καβουρδισμένο κουκουνάρι, χειροποίητο pesto βασιλικού και κλασικό ιταλικό dressing

Σαλάτα Ocean Gala,

καρδιές από σαλάτα και εκλεκτά μικρόφυλλα, ροζέτες από χειροποίητο μαρινέ σολομό "Gravlax" κομμένο στο χέρι, γαρίδες Ατλαντικού βρασμένες σε αρωματικό "bouillon" βοτάνων, ψίχα από βασιλικό καβούρι, αυγά σολομού, σπαγγέτι κολοκυθίου και πλούσιο σε γεύση dressing με κρέμα τυριού, μοσχολέμονο και αρώματα από εσπεριδοειδή

G touch X'mas salad,

εκλεκτά μικρόφυλλα από σπανάκι, βαλιεριάνα, καρδιές αγκινάρας, εστραγκόν, φιλέτα από πορτοκάλι και ροζ grapefruit, πέρλτες ροδιού, αποξηραμένα δαμάσκηνα και βερίκοκα, καβουρδισμένο κουκουνάρι, flakes καπνιστού τυριού, μίνι γαλλικές σφολιάτες σε σχήμα αστεριού και ένα εξαιρετικό dressing Χριστουγέννων, αποτελούμενο από ξύδι ζυμωμένο με ελληνικά σύκα, Visanto Σαντορίνης και αγουρέλαιο ψυχρής έκθλιψης

Beef tataki σαλάτα

με μοσχάρι μαριναρισμένο σε τζίντζερ, soba noodles, φύλλα βαλιεριάνας, κόκκινα endives και ιαπωνικό ντρέσινγκ

Λιβανέζικη Σαλάτα fattoush

με καρβίδες αρωματισμένες με soumak, τραγανές αραβικές πίτες, και μαυροκούκι

Χλιαρή γλυκοπατάτα

με bufalla, ποικιλία από τοματίνια, πέστο φασκόμηλου βινεγκρέτ και πέρλτες ροδιού



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —





Κρύες Παρουσίες

Γαρίδες Νο2 καθαρισμένες,
μαριναρισμένες σε χυμό εσπεριδοειδών με μπρινουάζ
λαχανικών πάνω σε κολοκυθάκια μαριναρισμένα γκοφρέ
(3 τεμ./ατομο)

Carpaccio Συναγρίδας
με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και σταγόνες φρέσκου lime

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

Καρπάτσιο μοσχαρίσιου φιλέτου
με ρόκα, Παρμεζάνα & κρέμα μπαλσάμικο

Τατάκι κόκκινου τόνου
πάνω σε φύκια wakame με μαυροσούσαμο

Σαλάτα Αθηναϊκή με Σφυρίδα,
λαχανικά εποχής και σπιτική μαγιονέζα

Συναγρίδα cheviche
με ξυνόμηλα, μάγκο, sake και halapenos

Καρπάτσιο τόνου
με yuzu mayo, φινόκιο, wakame, σουσάμι wasabi,
ραπανάκια και φύτρες παντζάρι

Timbale από medallion αστακού
με φρέσκια ψιλοκομμένη τομάτα και βασιλικό



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —





Asian Flavors Stand

STAND WITH VARIETY OF SUSHI ITEMS

California rolls (inside out)

Καβούρι, Σολομός, Τόννος, Γαρίδες
Αβοκάντο, Αγγούρι, Ομελέτα

Maki rolls (classic)

Καβούρι, Σολομός, Τόννος,
Γαρίδες, Αβοκάντο, Αγγούρι

Κάθε ένα από τα παραπάνω εδέσματα αφορά 8 άτομα (64 τεμάχια).

Nigiri

Σολομός, Γαρίδες, Συναγρίδα, Σφυρίδα

Sashimi

Σολομός, Γαρίδες, Συναγρίδα, Σφυρίδα

Κάθε ένα από τα παραπάνω εδέσματα αφορά 8 άτομα (24 τεμάχια).



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Κυρίως Είδη

Ολόκληρο Φιλέτο μοσχαρίσιο

του οίκου Donald Russell, ψήνεται στη σχάρα medium rare. Τεμαχίζεται και σερβίρεται με σάλτσα Au roivre που γίνεται με 3 πιπέρια και κρασί Πόρτο, και σάλτσα Bearnaise. Γαρνιτούρα πατατούλες Νέας Γης & Λαχανικά σχάρας

Porchetta Μαύρου Χοίρου,

κλασσική Ιταλική συνταγή με χοιρινή πανσέτα με δέρμα, μαριναρισμένη με μείγμα Ιταλικών βοτάνων, αργοψήνεται και σερβίρεται με σάλτσα μήλου

Αγριογούρουνο salmi,

πουρές γλυκοπατάτας, κουνουπίδι romanesco, μαρινάτο ραντίτσιο και φύλλα Cohiba

Παραδοσιακή Γαλοπούλα,

ψημένη τεμαχισμένη και στημένη ολόκληρη σε ωραία παρουσίαση. Γέμιση με κιμά, κάστανα, σταφίδες, κουκουνάρι, αποξηραμένα φρούτα, ξύσμα πορτοκαλιού και σιρόπι σφένδαμου. Σερβίρεται με βρετανική σάλτσα gravy, αμερικάνικη σάλτσα cranberry και λαχανάκια Βρυξελλών

Tagliata από Rib Eye Ουρουγουάns

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

Tagliata από μοσχάρι Black Angus,

με συνοδεία από λαχανικά σχάρας, πατάτες ατμού και Bearnaise sauce

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 Κολλοκυθάκια τρυφερά και Πατατούλες Νέας Γης ψημένες στους ατμούς του λαδιού

Σφυρίδα prime filet fricassee

με αρωματικά βότανα, σέσκουλα, μπρόκολο και αφρό sake

Σολομός citrus

φιλέτα σολομού ψημένα ολόκληρα, πάνω σε ψητή γαλέτα ανάμεικτου ρυζιού και beurre blanc με εσπεριδοειδή

Beef Wellington

με ντιξέλ μανιταριών, φέτες από ζαμπόν αργής ωρίμανσης, sauce Perigourdine, λαχανικά εποχής και πατάτες baby (*δεν είναι διαθέσιμο για delivery)

Σολομός Wellington

με ποικιλία μανιταριών, φύλλα από σέσκουλα, ντιξέλ από γαρίδες σκεπασμένα με φύλλο σφολιάτας. Σπαράγγια, baby πατάτες και σως μαυροδάφνη (*δεν είναι διαθέσιμο για delivery)



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —





Χριστουγεννιάτικα Delicatessen

Τερίνα Foie Gras,

φρέσκο entier, με γλάσο από κρασί Porto & Armagnac, σερβίρεται με φέτες ψωμιού brioche, chatney σύκου, πιπέρι mignonette και ζελέ ροδιού

Ζεστό Foie Gras

στο τηγάνι με κουμ κουάτ, ψητή πολέντα με προβολόνε, εκλεκτή σαλάτα Βαλεριάνα και γλάσο ροδιού (a la minute)

Ολόκληρη Πάπια,

μαγειρεύεται με μέλι, πράσινα μήλα, γλυκοπατάτες, δαμάσκηνα και cranberry. Φιλετάρεται και σερβίρεται με σάλτσα gravy από τα ζουμιά της. Γαρνίρεται με τα λαχανικά και τα φρούτα που μαγειρεύτηκαν.

Τραγανή πάπια Πεκίνου

(μαριναρισμένη για 24 ώρες) με γλάσο Hoi-Sin, τζίντζερ, πιτάκια ατμού και λαχανικά

Ορτύκια Boletus

φιλέτα ορτυκιού μαγειρεμένα με 3 είδη μανιταριών (μπατόν, βασιλομανίταρα, μορίθες), αρακά pois mange tout, σάλτσα demi-glace και baby καλαμποκάκια

Καπνιστά φιλετάκια ορτυκιών

και carnaroli με porcini, κάστανα και γραβιέρα

Virginia Ham

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

Γουρονόπουλο (10Kg)

ψημένο στο φούρνο με κυδώνια και πετιμέζι. Γαρνίρεται με κυδώνια ψητά και πατάτες Νέας Γης.

Λαγός κρασάτος

με βασιλομανίταρα, πουρέ από μωβ πατάτες Περού, ψητά endives και μαύρα τοματίνια Cherokee

Παπάκι a l' orange

αργοψημένο με πορτοκάλι, φιλεταρισμένο και γαρνιρισμένο με ψητά κυδώνια, πουρέ γλυκοπατάτας και μήλα γλασέ με κανέλα και μέλι

Ζαρκάδι στιφάδο

με κοκκάρι, αρωματισμένο με δενδρολίβανο, πουρέ από κάστανα, αιολί με καρυδόψυχα, broccolini και baby καρότα

Ελάφι

σε σως από μελάσσα και balsamico, ξηρά σύκα, gratin dauphinoise, σπανάκι σωτέ και raspberries



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Υπέροχες Τεύσεις

ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΜΑΣ

Παραδοσιακοί Λαχανοντολμάδες
με αυγολέμονο

Κόκορας Coque au vin
με χειροποίητες παπαρδέλες και πεκορίνο Αμφιλοχίας

Χοιρινό Ιβηρικό
μαγειρεμένο με αποξηραμένα φρούτα, γλυκοπατάτες, κάστανα και γλυκό κρασί Σάμου

Crackling Pork Belly
(σιγομαγειρεμένο για 7 ώρες) με τραγανή πέτσα, πουρέ πατάτας, chips παντζαριού, baby καλαμπόκι και φύλλα αρακά

Αρνάκι ή κατσικάκι
(σπάλα) αργοψημένο στην γάστρα με αρωματικά λαχανικά (σερβίρεται με σάλτσα από το ψήσιμο του)

Αρνάκι φρικασέ
με χόρτα, αυγολέμονο και αρωματικά βότανα

Αρνί μπούτι
(σιγομαγειρεμένο για 9 ώρες) με ψητές πατάτες, ροβίτσα, κρασάτη μαραθόριζα και portobello

Μοσχαράκι Calvados
μαγειρεμένο με μηλίτη, πράσινα μήλα και σάλτσα ψητού κρέατος

Μοσχαράκι Χριστουγέννων
μαγειρεμένο με κυδώνια, πράσα, σταφίδες και χυμό από ρόδια



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Συνοδευτικά – Sides

Πατατούλες Νέας Γης

ψημένες στο φούρνο με δενδρολίβανο και θυμάρι

Πουρές πατάτας

αρωματισμένος μεμανιτάρια porcini και λάδι χειμωνιάτικης τρούφας

Λαχανικά σχάρας

με μπαλσάμικο καραμελωμένο

Μανιτάρια ραγού

με καρεδάκια φρέσκιας ντομάτας και φρέσκα βότανα

Μπρόκολο, σπανάκι και πράσο

ογκρατέν

Σπαράγγια ψητά

Λαχανάκια Βρυξελλών,

γλασαρισμένα με σωτέ καναδέζικο bacon

Λιβανέζικο ρύζι

Περσική συνταγή ρυζιού με καβουρδισμένο φιδέ, κουκουνάρια, σταφίδες, αμύγδαλα και αγελαδινό βούτυρο



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —





Πίτες & Τάρτες

(Φτιάχνονται αποκλειστικά με χωριάτικο φύλλο ανοιγμένο στο χέρι με βέργα)

Κρεμμυδόπιτα

με πετιμέζι και γραβιέρα Κρήτης

Χορτόπιτα

με σέσκουλα, σπανάκι, άνηθο, κρεμμυδάκι φρέσκο, μάραθο, μυρώνια και βιολογική φέτα 3μηνης ωρίμανσης

Τυρόπιτα

με 4 τυριά, άνηθο & δυόσμο

Τυρόπιτα

με φύλλο κανταΐφι “Κιουνεφέ”

Τάρτα με λευκά τυριά,

ντομάτα λιαστή και παπαρουνόσπορο

Τάρτα με κίτρινη κολοκύθα

ξινομυζήθρα, σταφίδες και θυμαρίσιο μέλι

Κις Λωραίν

με ζαμπόν, ελβετικό τυρί και μπέικον

Κις

με Σολομό, μαρινέ και φρέσκο, κρέμα τυριού, μοσχολέμονο και σχοινόπρασο



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Plateau de fromage *“Afiner”*

(Επιλέξτε αυτά που θέλετε)

Επιλέξτε από τα εκλεκτά (ΠΟΠ) τυριά μας από μικρές βιολογικές φάρμες, όπως γραβιέρα Κρήτης, καπνιστό Μετσόβου, μανούρι Μετεώρων, ανθότυρο από τη Θεσσαλία, Γαλλικό brie, έμμενταλ Ελβετίας, κασέρι Γρεβενών, Γαλλικό ροκφόρ και Αγγλικό Stilton.

Σε ωραία παρουσίαση με αποξηραμένα φρούτα, καρυδόψιχα, ποικιλία από κριτσίνια.

Τα plateau των τυριών συνοδεύονται από καλάθι με φρεσκοψημένα αρτοσκευάσματα από τον φούρνο μας: σταρένια, πολύσπορα, με καλαμπόκι, με προζύμι, ελαιόψωμα, κριτσίνια με σπανάκι, καρότο, ολικής, με σουσάμι κλπ. και διάφορα αρτοσκευάσματα από τον φούρνο μας.



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Επιδόρπια από το ζαχαροπλαστείο μας

Buche de Noel,

παραδοσιακός Χριστουγεννιάτικος κορμός γεμισμένος με κάστανα

Παραδοσιακοί κουραμπιέδες

από το ζαχαροπλαστείο μας

Παραδοσιακά μελομακάρονα

από το ζαχαροπλαστείο μας

Τούρτα Paris-Brest

κλασσική Γαλλική συνταγή με αφράτη γέμιση κρέμας, καβουρδισμένα φιλέτα αμυγδάλου, φρούτα του δάσους και άχνη ζάχαρη με γεύση framboise

Vacherin Mont Blanc,

παραδοσιακές ελβετικές μαρέγκες, με mous κάστανο, καραμελωμένα κάστανα και φύλλα βρώσιμου χρυσού

Apple crumble

με τραγανή βάση βουτύρου, αρωματική γέμιση από πράσινα μήλα μαγειρεμένα με κανέλα και καστανή ζάχαρη, σερβίρεται με χειροποίητο παγωτό από βανίλια Μαδαγασκάρης

Cheesecake τούρτα

με άγριο βύσσινο

Τούρτα τιραμισού

Προφιτερόλ,

σερβιρισμένο σε μπολ, με χειροποίητα σουδάκια γεμισμένα με κρέμα από καραμέλα γάλακτος, ανάλαφρη σάλτσα από σοκολάτα γάλακτος και ganache από bitter σοκολάτα Καραϊβικής

Τριλογία από 3 διαφορετικά mous

(bitter, lacte, λευκής σοκολάτας), σερβίρεται με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και γλυκά κρουτόν από cocoa Valhrona

Πολίτικο ψητό κυδώνι,

με κλασσική Πολίτικη συνταγή, ψημένο με 5 μπαχαρικά, σερβίρεται με παγωτό μαστίχα

Χειροποίητο παγωτό με γεύση μελομακάρονο

Χειροποίητο παγωτό με γεύση κουραμπιέ

Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα

σε χυμό εξωτικών φρούτων, σερβίρεται με γλυκιά mous από mascarpone στο πηλίο

Παραδοσιακή Μανιάτικη γαλατόπιτα

με φρέσκο πρόβειο γάλα αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης. Περιλαμβάνει με αρμπαρόριζα

Χρυσάφενια μελωμένα τουλουμπάκια

και παγωτό με γεύση ρακόμελο

Crema catalana

με γλυκό πορτοκάλι και κάστανα

Σάμαλι

με σιμιγδάλη και ταχίни. Παγωτό με γεύση λουκούμι τριαντάφυλλο

Κοζανίτικη Βυζαντινή καρυδόπιτα

με κρέμα ροδόενου και κουρκουμίνια

Κάθε ένα από τα παραπάνω γλυκά αφορά 8 άτομα.

Ελάχιστη παραγγελία: € 250

VANĒLIS GIANNHOUKLIDIS
G TOUCH
CATERING SPECIALISTS

1ο χλμ. Λεωφόρος Μαρκοπούλου,
19002 Παιανία Αττικής
T: +30 210 66 40 949, +30 210 61 47 313
M: +30 6982 984 194, +30 6981 475 590
F: +30 210 6147 314

info@gtouch.gr
www.gtouch.gr

