



XMAS MENU

BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS

2025-2026

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 κολλοκύθας “Hokkaido”,
με συνοδεία από χειροποίητη “sour cream”, πούδρα μοσχοκάρυδου,
τραγανές υφές κολλοκυθόσπορου 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”,
φίνο “brunoise” από χειμερινές ρίζες λαχανικών (σελινόριζα, αγκινάρα
Ιερουσαλήμ, μωβ πατάτα Περού) και φύλλα Ιαπωνικού βασιλικού “shiso”

Βελουτέ άγριων μανιταριών,
με τσαλαφούτι Τζουμέρκων, ψητά βασιλικά μανιτάρια,
τραγανό κροστίι με προσούτο μαύρου χοίρου και γραβιέρα,
χειμωνιάτικη τρούφα και σχοινόηρασο



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, ρατατούϊγ από ψητά λαχανικά, πέρλες 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, αλόη, 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

Beef tataki σαλάτα

με μοσχαράκι μαρινarisμένο σε τζίντζερ, soba noodles, φύλλα βαλεριάνας, κόκκινα endives και ιαπωνικό ντρέσινγκ

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 μαρινarisμένες 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, μοτσαρελίνια "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 κοδοκυθίου και πλούσιο σε γεύση dressing με κρέμα τυριού, μοσχολέμονο και αρώματα από εσπεριδοειδή

G touch X'mas salad,

εκλεκτά μικρόφυλλα από σπανάκι, βαλεριάνα, καρδιές αγκινάρας, εστραγκόν, φιλέτα από πορτοκάλι και ροζ grapefruit, πέρλες 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



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —





Κρύες Παρουσίες

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

Carpaccio Συναγρίδας
με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και σταγόνες φρέσκου lime

Ολόκληρα φιλέτα φρέσκου μαριναρισμένου σολμομού
με αρωματικά & μπαχάρια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
και βελόνες σκινόπρασου 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 ξυνόμυθα, μάνγκο, sake και halapenos

Γαρίδα κοιλάδας cheviche
με ξυνόμυθα, μάνγκο, sake και halapenos



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —





Asian Flavors Stand

STAND WITH VARIETY OF SUSHI ITEMS

(* δεν είναι διαθέσιμα για delivery)

Nigiri

Σολομός, Σφυρίδα

Sashimi

Σολομός, Σφυρίδα



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Κυρίες Είδη

Ολόκληρο Φιλέτο μοσχαρίσιο

του οίκου Donald Russell, ψήνεται στη σχάρα medium rare. Τεμαχίζεται και σερβίρεται με σάλτσα Au poivre 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, μαρινarisμένη με μείγμα Ιταλικών βοτάνων, αργοψήνεται και σερβίρεται με σάλτσα μήλου

Αγριογούρουνο salmi,

πουρές γλυκοπατάτας, κουνουπίδι romanesco, μαρινάτο ραντίτσιο και φύλλα Cohiba

Παραδοσιακή Γαλλοπούλα,

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

Σολομός soy-citrus

φιλέτα σολομού ψημένα, πάνω σε πουρέ γλυκοπατάτας, καραμελωμένες μαραθόριζες, αρακά pois mange tout, teriyaki sauce με εσπεριδοειδή και lemon-grass



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



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 προβολόνη, εκλεκτή σαλάτα Βαλεριάνα και γλάσο ροδιού (a la minute)

Ολόκληρη Πάπια,

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

Τραγανή πάπια Πεκίνου

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

Virginia Ham

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

Γουρουνόπουλο (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

Λαγός στιφάδο

με βασιλομανίταρα, καραμελωμένες πέρλες κρεμμυδιού, πουρές από μωβ πατάτες Περού, φρέσκο δεντρολίβανο, καβουρντισμένα αμύγδαλα με στακοβούτυρο



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —





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, κάστανια
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

Αρνάκι ή κατσικάκι (ρολό)
αργοψημένο στη γάστρα με λαχανικά του χειμώνα
και κρούστα αρωματικών βοτάνων
(σερβίρεται με σάλτσα από το ψήσιμο του)



XMAS MENU

— BY VANGELIS GIANNOUKLIDIS —



GET IN TOUCH
WITH FRIENDS & ASSOCIATES



Συννοσηντικά – Sides

Πατατούλες Νέας Γης

ψημένες στο φούρνο με δενδρολίβανο και θυμάρι

Πουρές πατάτας

αρωματισμένος μεμανιτάρια porcini και λάδι χειμωνιάτικης τρούφας

Πουρές γλυκοπατάτας

με φύλλα ώριμης παρμεζάνας,
αρωματισμένο λάδι με κόκκους carpuccio

Λαχανικά σχάρας

με μπαλσάμικο καραμελωμένο

Μανιτάρια ραγού

με καρεδάκια φρέσκιας ντομάτας και φρέσκα βότανα

Μπρόκολο, σπανάκι και πράσο

ογκρατέν

Σπαράγγια ψητά

Λαχανάκια Βρυξελλών

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 3μηννης ωρίμανσης

Τυρόπιτα

με 4 τυριά, άνηθο & δυόσμο

Τάρτα με γραβιέρα και ανθότυρο,

πολύχρωμα ντοματίνια, λιαστά ντοματάκια, φρέσκο βασιλικό και παπαρουνόσπορο

Τάρτα με κίτρινη κολλοκύθα

ξινομυζήθρα, σταφίδες και θυμαρίσιο μέλι

Τάρτα με λευκά τυριά,

ντομάτα λιαστή και παπαρουνόσπορο

Τάρτα με κίτρινη κολλοκύθα,

καπνιστό τυρί Μετσόβου, σταφίδες, φασκόμηλο και θυμαρίσιο μέλι

Κis Λωραίν

με ζαμπόν, ελβετικό τυρί και μπέικον

Κis

με Σολομό, μαρινέ και φρέσκο, κρέμα τυριού, μοσχοθέμονο 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 αμυγδάλλου, φρούτα του δάσους και άχνη ζάχαρη με γεύση framboise

Vacherin Mont Blanc,

παραδοσιακές ελβετικές μαρέγκες, με μους 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

Προφιτερόλ,

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

Πολίτικο ψητό κυδώνι,

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

Τριλογία από 3 διαφορετικά μους

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

Τιραμισού

της ώρας σε μπολ

Χειροποίητο παγωτό με γεύση μελομακάρονο

Χειροποίητο παγωτό με γεύση κουραμπιέ

Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα

σε χυμό εξωτικών φρούτων, σερβίρεται με γλυκιά μους από mascarpone στο πιάι

Παραδοσιακή Μανιάτικη γαλατόπιτα

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

Χρυσάφενια μελωμένα τουλουμπάκια

και παγωτό με γεύση ρακόμελο

Crema catalana

με γλυκό πορτοκάλι και κάστανα

Σάμαλι

με σιμιγδάλι και ταχίνι. Παγωτό με γεύση λουκούμι τριαντάφυλλο

Κοζανίτικη Βυζαντινή καρυδόπιτα

με κρέμα ροδόνηρου και κουρκουμίνια

Παραδοσιακή καρυδόπιτα

με απαλή μους μασκαρπόνε με άρωμα ροδόνηρου

Κάθε ένα από τα παραπάνω γλυκά αφορά 8 άτομα.

Ελάχιστη παραγγελία: € 250



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

