

2026-2027

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"

100 €

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

120 €

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

120 €

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"

180 €

Η κάθε σούπα αφορά 8 άτομα.

Xmas Menu

by Vangelis Giannouklidis



Salad Bar

Σαλάτα Waldorf,
κλασική συνταγή με πράσινα μήλα και σέλερι
90 €

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
80 €

Σαλάτα Caprese
με αυθεντική μοτσαρέλα Buffalo, carpaccio ντομάτας, χειροποίητο pesto βασιλικού, ανθό αλατιού, μείγμα από 5 πιπέρια mignonette και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
120 €

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 φίνο dressing από vinaigrette σαμπάνιας
120 €

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
120 €

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
120 €

Beef tataki σαλάτα
με μοσχαράκι μαριναρισμένο σε τζίντζερ, soba noodles, φύλλα βαλεριάνας, κόκκινα endives και ιαπωνικό ντρέσινγκ
120 €

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)
80 € (κοτόπουλο) / 120 € (γαρίδες)

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 παλαίωσης
80 €

Σαλάτα Ιταλική,
πρόωρη ρόκα, ανάμεικτα χρωματιστά ντοματίνια, μοτσαρελίνια "boconccini", τραγανές φέτες από pr sciutto, καβουρδισμένο κουκουνάρι, χειροποίητο pesto βασιλικού και κλασικό ιταλικό dressing
100 €

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 κολοκυθιού και πλούσιο σε γεύση dressing με κρέμα τυριού, μοσχολέμονο και αρώματα από εσπεριδοειδή
140 €

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
100 €

Το κάθε μπολ από τις παραπάνω σαλάτες αφορά 8 άτομα.

Xmas Menu

by Vangelis Giannouklidis



Κρύες Παρουσίες

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

80 €

Carpaccio Συναγρίδας
με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και σταγόνες φρέσκου lime

80 €

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

100 €

Καρπάτσιο μοσχαρίσιου φιλέτου
με ρόκα, παρμεζάνα & κρέμα μπαλσάμικο

120 €

Τατάκι κόκκινου τόνου
πάνω σε φύκια wakame με μαυροσούσαμο

140 €

Σαλάτα Αθηναϊκή με Σφυρίδα,
λαχανικά εποχής και σπιτική μαγιονέζα

130 €

Συναγρίδα cheviche
με ξυνόμηλα, μάνγκο, sake και halapenos

100 €

Γαρίδα κοιλάδας cheviche
με ξυνόμηλα, μάνγκο, sake και halapenos

100 €

Κάθε ένα από τα παραπάνω εδέσματα αφορά 8 άτομα.

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

130 €

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

Xmas Menu

by Vangelis Giannouklidis



Get in Touch
with friends & associates

Κυρίως Είδη

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

320 €

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

300 €

Tagliata από μοσχάρι Black Angus,
με συνοδεία από λαχανικά σχάρας, πατάτες ατμού και Bearnaise sauce

300 €

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

250 €

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

200 €

Αγριογούρουνο salmi,
πουρές γλυκοπατάτας, κουνουπίδι romanesko, μαρινάτο ραντίτσιο και φύλλα Cohiba

200 €

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

160 €

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

380 €

Σφυρίδα prime filet fricassee
με αρωματικά βότανα, σέσκουλα, μπρόκολο και αφρό sake

350 €

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

280 €

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

280 €

Κάθε ένα από τα παραπάνω εδέσματα αφορά 8 άτομα.

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

200 €

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

250 €

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.

200 €

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

200 €

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

200 €

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

320 €

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

280 €

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

280 €

Κάθε ένα από τα παραπάνω εδέσματα αφορά 8 άτομα.

Xmas Menu

by Vangelis Giannouklidis



Υπέροχες Γεύσεις

ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΜΑΣ

Παραδοσιακοί Λαχανοντολμάδες
με αυγολέμονο

100 €

Κόκορας Coque au vin
με χειροποίητες παπαρδέλες και πεκορίνο Αμφιλοχίας

200 €

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

200 €

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

220 €

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

220 €

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

220 €

Αρνάκι φρικασέ
με χόρτα, αυγολέμονο και αρωματικά βότανα

200 €

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

250 €

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

220 €

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

220 €

Κάθε ένα από τα παραπάνω εδέσματα αφορά 8 άτομα.

Xmas Menu

by Vangelis Giannouklidis



Συνοδευτικά – Sides

Πατατούλες Νέας Γης
ψημένες στον φούρνο με δενδρολίβανο και θυμάρι

50 €

Πουρές πατάτας
αρωματισμένος με μανιτάρια porcini και λάδι χειμωνιάτικης τρούφας

50 €

Πουρές γλυκοπατάτας
με φύλλα ώριμης παρμεζάνας, αρωματισμένο λάδι με κόκκους cappuccino

50 €

Λαχανικά σχάρας
με μπαλσάμικο καραμελωμένο

50 €

Μανιτάρια ραγού
με καρεδάκια φρέσκιας ντομάτας και φρέσκα βότανα

50 €

Μπρόκολο, σπανάκι και πράσο
ογκρατέν

60 €

Σπαράγγια ψητά

80 €

Λαχανάκια Βρυξελών

60 €

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

60 €

Κάθε ένα από τα παραπάνω εδέσματα αφορά 8 άτομα.

Xmas Menu

by Vangelis Giannouklidis



Πίτες & Τάρτες

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

Κρεμμυδόπιτα
με πετιμέζι και γραβιέρα Κρήτης

50 €

Τυρόπιτα
με 4 τυριά, άνηθο & δυόσμο

70 €

Τάρτα με κίτρινη κολοκύθα
ξινομυζήθρα, σταφίδες και θυμαρίσιο μέλι

70 €

Τάρτα με λευκά τυριά,
ντομάτα λιαστή και παπαρουνόσπορο

70 €

Κις Λωραίν
με ζαμπόν, ελβετικό τυρί και μπέικον

70 €

Τάρτα με γραβιέρα και ανθότυρο,
πολύχρωμα ντοματίνια, λιαστά ντοματάκια, φρέσκο βασιλικό και παπαρουνόσπορο

70 €

Χορτόπιτα
με σέσκουλα, σπανάκι, άνηθο, κρεμμυδάκι φρέσκο, μάραθο, μυρώνια και βιολογική φέτα Ζμηνης ωρίμανσης

70 €

Τάρτα με κίτρινη κολοκύθα,
καπνιστό τυρί Μετσόβου, σταφίδες, φασκόμηλο και θυμαρίσιο μέλι

70 €

Κις με Σολομό,
μαρινέ και φρέσκο, κρέμα τυριού, μοσχολέμονο και σχοινόπρασσο

80 €

Κάθε ένα από τα παραπάνω εδέσματα αφορά 8 άτομα.

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.

150 €

Κάθε ένα από τα παραπάνω plateau αφορά 8 άτομα.



Επιδόρπια από το ζαχαροπλαστείο μας

Buche de Noel,
παραδοσιακός Χριστουγεννιάτικος κορμός γεμισμένος με κάστανα

70 €

Παραδοσιακοί κουραμπιέδες
από το ζαχαροπλαστείο μας

23 € / kg

Παραδοσιακά μελομακάρονα
από το ζαχαροπλαστείο μας

23 € / kg

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

90 €

Vacherin Mont Blanc,
παραδοσιακές ελβετικές μαρέγκες, με μους κάστανο, καραμελωμένα κάστανα και φύλλα βρώσιμου χρυσού

90 €

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

80 €

Cheesecake τούρτα
με άγριο βύσσινο

70 €

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

70 €

Πολίτικο ψητό κυδώνι,
με κλασική Πολίτικη συνταγή, ψημένο με 5 μπαχαρικά, σερβίρεται με παγωτό μαστίχα

70 €

Τριλογία από 3 διαφορετικά μους
(bitter, lacte, λευκής σοκολάτας), σερβίρεται με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και γλυκά κρουτόν από cocoa Valhrona

80 €

Τιραμισού
της ώρας σε μπολ

80 €

Χειροποίητο παγωτό με γεύση μελομακάρονο

19 € / kg

Χειροποίητο παγωτό με γεύση κουραμπιέ

19 € / kg

Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα
σε χυμό εξωτικών φρούτων, σερβίρεται με γλυκιά μους από mascarpone στο πλάι

60 €

Παραδοσιακή Μανιάτικη γαλατόπιτα
με φρέσκο πρόβειο γάλα αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης. Περγαμόντο με αρμπαρόριζα

70 €

Χρυσαφένια μελωμένα τουλουμπάκια
και παγωτό με γεύση ρακόμελο

70 €

Crema catalana
με γλυκό πορτοκάλι και κάστανα

70 €

Σάμαλι
με σιμιγδάλι και ταχίνι. Παγωτό με γεύση λουκούμι τριαντάφυλλο

60 €

Κοζανίτικη βυζαντινή καρυδόπιτα
με κρέμα ροδόνερου και κουρκουμπίνια

70 €

Παραδοσιακή καρυδόπιτα
με απαλή μους μασκαρπόνε με άρωμα ροδόνερου

70 €

Κάθε ένα από τα παραπάνω γλυκά αφορά 8 άτομα.

Ελάχιστη παραγγελία: € 250

VANGELIS GIANNOUKLIDIS
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

