

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Πτυχιακή Εργασία

**ΘΕΜΑ: Το Catering στην Κύπρο,
διαμορφωμένες τάσεις προοπτικής**



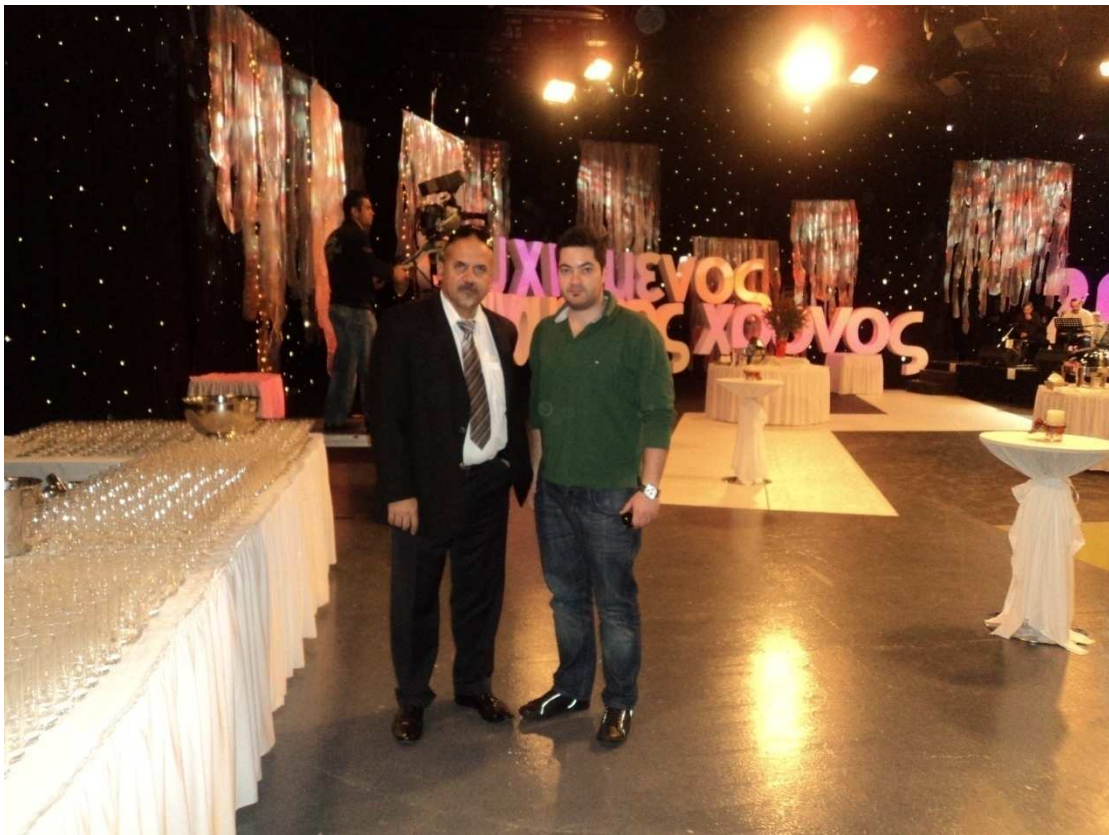
Όνοματεπώνυμο φοιτητή: Αγαθαγγέλου Πέτρος

Αριθμός Μητρώου : 5106

Κύπρος 2011

Εισαγωγή

Μετά από επίβλεψη δεξίωσης και συνομιλίας με τον υπεύθυνο - ιδιοκτήτη της εταιρείας catering 'Sans Frontieres' στην Κύπρο κ. Κώστα Σοφοκλέους και μέσα από μια ενδιαφέρουσα βιοματική εμπειρία, τα συμπεράσματα μου είναι τα εξής:



Εικόνα 1

Ο Κ. Σοφοκλέους στην συνάντηση μας στο χώρο της δεξίωσης

Η επιχείρηση catering είναι μια δυναμική, αναπτυσσόμενη βιομηχανία και πάντα θα υπάρχει ζήτηση για αυτό. Κανείς δεν έχει βρει τον τρόπο να παρέχει αποτελεσματικά νόστιμο φαγητό και ποτό σε μια εορταστική

ατμόσφαιρα με εκατοντάδες - αν όχι χιλιάδες - από τους επισκέπτες χωρίς την παλιομοδίτικη σκληρή δουλειά από μια επαγγελματική ομάδα εστίασης. Το catering παρέχεται σε όλο το φάσμα των εκδηλώσεων, συμπεριλαμβανομένων επαγγελματικών συναντήσεων, συνεδρίων, εκθέσεων, ειδικών εκδηλώσεων, γάμων και άλλων κοινωνικών εκδηλώσεων.

Το Outside Catering, με το οποίο και ασχολήθηκα, φαίνεται να είναι ένας από τους πιο δύσκολους τομείς επισιτιστικής βιομηχανίας, όμως είναι και από τους πιο επικερδείς. Μια τέτοια εκδήλωση για να πετύχει, χρειάζεται τέλεια οργάνωση, έμπειρο προσωπικό και τον απαραίτητο εξοπλισμό. Αν η οργάνωση, για μια συνηθισμένη εκδήλωση μέσα στο ξενοδοχείο πρέπει να είναι καλή, η οργάνωση για μια εξωτερική εκδήλωση πρέπει να είναι τέλεια, αφού δεν υπάρχουν ευκαιρίες για επανόρθωση λαθών εφόσον η εκδήλωση διεξάγεται μακριά από τη βάση της επιχείρησης που την ανέλαβε.



Εικόνα 2

Ο Κ. Σοφοκλέους με το ειδικευμένο προσωπικό του

Η βιωματική μου εμπειρία

Η πρώτη μου επαφή με τον κ. Κώστα Σοφοκλέους ήταν τηλεφωνικώς. Κλείσαμε ραντεβού στα γραφεία της επιχείρησης όπου εκεί είναι και οι εγκαταστάσεις . Πραγματικά όταν έφτασα στα γραφεία έμεινα άναυδος. Βλέποντας κάποιος, αυτό που αντίκρισα σίγουρα θα καταλάβαινε για το πόσο σοβαρή εταιρία μιλάμε. Ήταν ένα μεγάλο κτήριο, το οποίο από τα λεγόμενα του ιδιοκτήτη, σίγουρα οι εγκαταστάσεις στοίχιζαν πέραν των 3 εκατομμυρίων.



Εικόνα 3



Εικόνα 4

Εξωτερική εμφάνιση της εταιρείας 'Sans Frontieres'

Καθώς καθίσαμε στο γραφείο του κ. Σοφοκλέους, συστηθήκαμε και ξεκινήσαμε να μιλάμε για το πτυχίο μου και το πώς πάνε οι δουλειές σε αυτό τον τομέα. Πολύ ενδιαφέρουσα η όλη συζήτηση αφού δεν παρέλειψε να μου αναφέρει και κόλπα της δουλειάς του, όπως π.χ. στην συνάντηση με έναν πελάτη, για την συμφωνία του μενού αλλά και της τιμής. Το κόλπο είναι να αφήνεις τον πελάτη να νομίζει ότι έχει διαλέξει αυτός το μενού αλλά στην πραγματικότητα τον παραπέμπεις όπου εσύ θέλεις και έτσι ρυθμίζεται και η τιμή ανάλογα .

Στη συνέχεια ξεκινήσαμε να βλέπουμε διάφορες εκδηλώσεις, από τις οποίες θα διάλεγα μια από αυτές όπου και θα έκανα σε βάθος την πτυχιακή μου. Θεώρησα λοιπόν καλύτερο να ασχοληθώ με αυτήν του

κρατικού καναλιού Ρ.Ι.Κ (Ραδιοφωνικό Ίδρυμα Κύπρου). Αυτό που με ώθησε να δω σε βάθος την εκδήλωση ήταν ότι εκτός του ότι εκεί θα παραβρισκόταν όλα τα πολιτικά πρόσωπα της Κύπρου, η εκδήλωση θα μαγνητοσκοπόταν με σκοπό να έχει δημόσια προβολή, την παραμονή της πρωτοχρονιάς. Ρώτησα τον κ. Σοφοκλέους για την διαδικασία την οποία έγινε, έτσι ώστε να πάρει αυτή την δουλειά και μου απάντησε πως το τμήμα εκδηλώσεων του ΡΙΚ δημοσίευσε διαγωνισμό για την εκδήλωση αυτή έτσι και η ‘Sans Frontieres’ σαν εταιρεία έστειλε την δική της προσφορά, όπου και την κέρδισε. Η όλη διαδικασία έγινε μέσω e-mail .

Μετά την θετική απάντηση του ΡΙΚ ο κ. Σοφοκλέους είχε μεταβεί στις εγκαταστάσεις του τηλεοπτικού σταθμού για ολοκλήρωση των διαδικασιών, δηλαδή προκαταβολή, επίβλεψη του χώρου για διαμόρφωση, στήσιμο, κ.τ.λ.

Όταν τελειώσαμε τη συζήτηση περί της εκδήλωσης με τον ιδιοκτήτη, δώσαμε ραντεβού για την μέρα που θα πηγαίναμε στο Ρ.Ι.Κ.. Τότε μου εισηγήθηκε την ξενάγηση στο εσωτερικό μέρος της επιχείρησης δηλαδή κουζίνα, ψυγεία και γενικά όλους τους χώρους της εταιρείας.



Εικόνα 5



Εικόνα 6



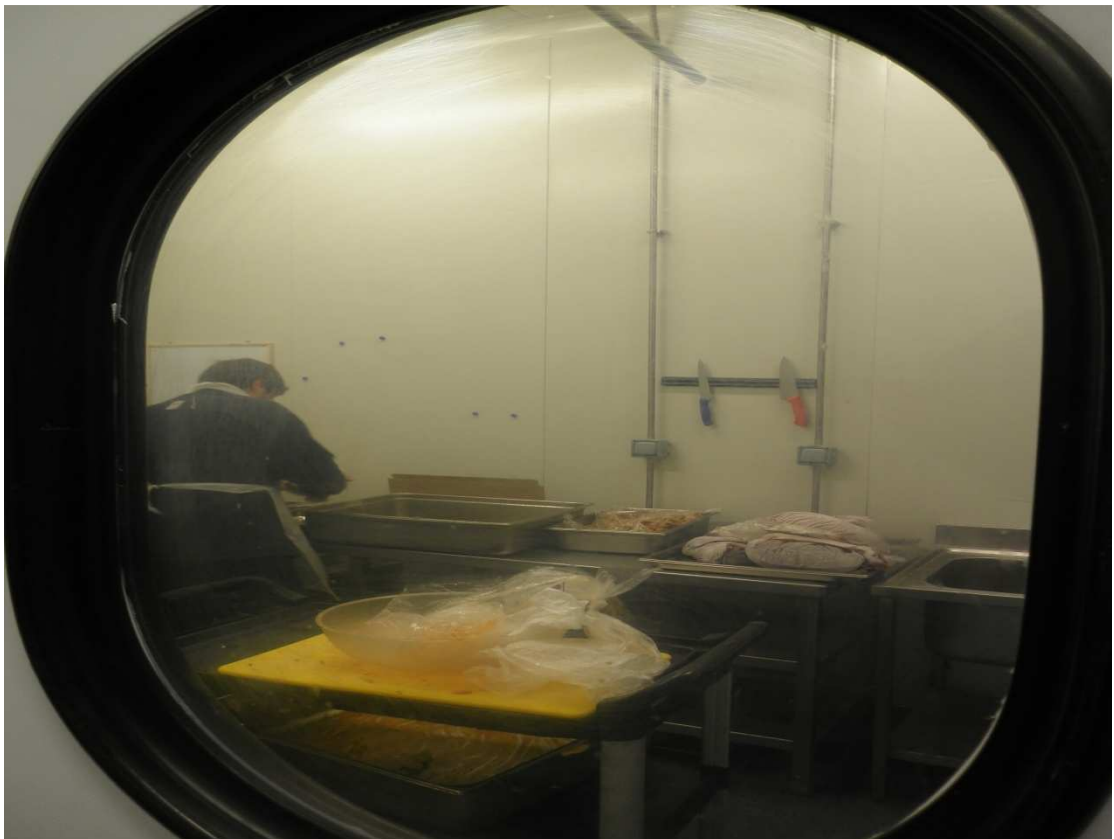
Εικόνα 7

Και πάλι έμεινα έκπληκτος με αυτό που αντίκρισα με την καθαριότητα να κυριαρχεί σε όλους τους τομείς, και το κυριότερο να είναι όλα σε προδιαγραφές HACCP . Ο κ. Σοφοκλέους μου απάντησε καθώς πρώτα ρώτησα για το HACCP, ότι τα πάντα είναι κτισμένα και φτιαγμένα σύμφωνα με εγκεκριμένα σχέδια, προδιαγραφές HACCP, μέχρι που και το πάτωμα στα εργαστήρια τροφίμων είναι εποξικό (βλ. εικ.4).

Επίσης ο ιδιοκτήτης μου ανέφερε ότι διαθέτουν μηχανήματα προηγμένης τεχνολογίας τα οποία μειώνουν σε μηδαμινά ποσοστά τις πιθανότητες μόλυνσης του φαγητού, και ψήνοντας τα φαγητά τα κατεψυγμένα θα δείχνουν φρεσκοψημένα και όχι ότι ξαναζεστάθηκαν 2^η φορά.



Εικόνα 8



Εικόνα 9



Εικόνα 10

Οι χώροι, δωμάτια είναι χωρισμένα το κάθε ένα ξεχωριστά, είναι όλα κλιματιζόμενα με χαμηλές θερμοκρασίες, υπάρχουν ξεχωριστά ψυγεία για γαλακτοκομικά, κατεψυγμένα, ψάρια, λαχανικά, κρέατα. Υπάρχουν ακόμη χώροι για ξηρή τροφή, υπόγειο για ρουχισμό, ειδικά ψυγεία σκουπιδιών για να αποφεύγεται η δυσοσμία όπως και ειδικές αποχετεύσεις για να μην επιστρέφουν μυρωδιές πίσω. Επίσης υπήρχαν ειδικά μηχανήματα για μύγες και ειδικός χώρος κατασκευής γλυκών.



Εικόνα 11



Εικόνα 12

Υπάρχουν ψυγεία για :

- 1) έξοδο κρεάτων για να πάνε στο χώρο της εκδήλωσης και (βλ. εικόνα 11)
- 2) ψυγείο για τις πρώτες ύλες (βλ. εικόνα 12)

Διαδικασία τροφοδοσίας

Η διαδικασία τροφοδοσίας εννοείτε είναι πολύ σημαντική και πολύ προσεκτική. Το πρώτο στάδιο διαδικασίας είναι να εγκριθεί το τι θα παραλάβουν και από ποιους. Εταιρίες οι οποίες είναι υπεύθυνες τροφοδοσίας έρχονται στην εταιρεία και δίνουν δείγματα τα οποία δοκιμάζονται από τον κ. Σοφοκλέους και τον μάγειρα της εταιρίας. Ελέγχουν λοιπόν τις προσφορές , δείγματα και τότε ξεκινά η διαδικασία παραγγελίας, σίγουρα αυτό δεν γίνεται συχνά, απλά η διαδικασία η συγκεκριμένη γίνεται σε περίπτωση που χαλάσει μια προηγούμενη συμφωνία η στην πρόσθεση κάποιον προϊόντων τον οποίων δεν ξαναπαραγγέλθηκε από την εταιρία .



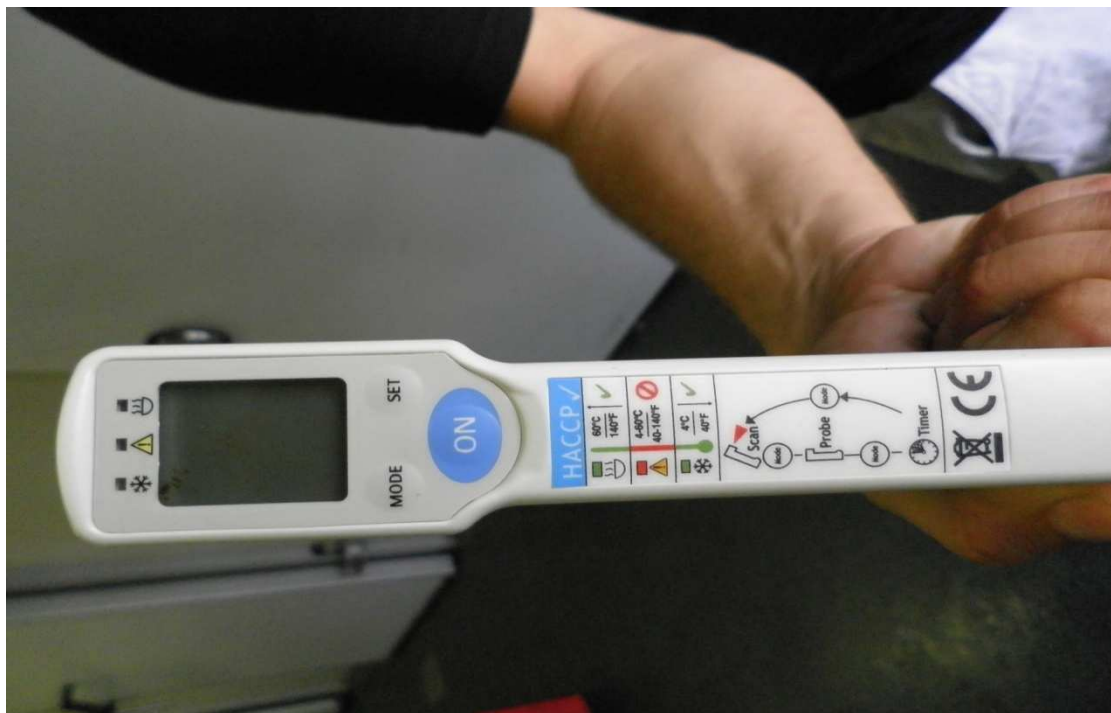
Εικόνα 13

Ο μάγειρας είναι αυτός που πάντα είναι υπεύθυνος στο θέμα παραγγελίες (βλ. εικόνα 13). Επίσης στην είσοδο παραλαβής τροφοδοσίας υπάρχει δελτίο ελέγχου παραλαβής πρώτων υλών το οποίο συμπληρώνεται τη συγκεκριμένη ώρα όπου ξεφορτώνονται οι προμήθειες. Οι έλεγχοι που γίνονται είναι να παίρνουν θερμοκρασίες του κάθε προϊόντος με ειδικευμένα μηχανήματα όπως είναι το laser ή η βελόνα εισχώρησης στο προϊόν (βλ. εικόνα 14,15) . Αν κάτι δεν είναι όπως το θέλει η εταιρεία τότε αναγράφεται στο δελτίο παραλάβης και αποστέλλεται φυσικά πίσω. Επιστροφή γίνεται και σε περίπτωση που κασόνια ή κονσέρβες είναι κτυπημένες. Επίσης ο κ. Σοφοκλέους

συνεργάζεται με εταιρείες οι οποίες έχουν οπωσδήποτε έγκριση του HACCP.




















Εικόνα 14



Εικόνα 15

Οι παραγγελίες γίνονται πάντα βάση εβδομάδας , δηλαδή βλέπει η εταιρεία τί εκδηλώσεις έχουν, παραγγέλλουν την Δευτέρα και παραλαμβάνουν όλη την εβδομάδα.

Ένα δείγμα από το δελτίο ελέγχου παραλαβής πρώτων υλών της εταιρείας:

 San Frontiers Catering Ltd ©All Rights reserved		ΔΕΛΤΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ RECEIVING REPORT OF RAW MATERIALS (OPRP, ^M)						
Ημερομηνία/ Ώρα Παραλαβής Date/ Time Of Receiving	Ονομα Προμηθευτή Supplier Name	Είδος Τροφίμου Type Of Food	Ποσότητα Τροφίμου Quantity	Ημερομηνία Παραγωγής/ Συσκευασίας Production Date/ Packaging	Ημερομηνία Λήξης/ Ανάλωσης Expired Date/ Consumption Date Or Batch No	Θερμοκρασία °C Temperature °C	Παρατηρήσεις Comments	Υπογραφή Signature
29/8/2011	Σρηγορία	βασιον	10kg					
1/8/2011	Κυριασσιμα	μαρμελάδα	15kg		28/10/2011	2,5°		
2/8/2011	Μινηκκίς	ατσαλάκι	31kg		20/2/2012	—		
5/8/2011	Καμπίτς	σάλτσα	20kg		7/8/2011	2,9°		
5/8/2011	Ρινατός	σάλτσα τσαμπουκι	10kg		8/8/2011	2,6°		
9/8/2011	G. d. l.	bread σιρόπι	40kg		10/3/2012	—		
12/8/2011	Fresco	πίτσες	15kg		15/12/2011	2,9°		
19/8/2011	delicacy foods	μαγιονέζα	50kg		17/8/2011	2,3°		
22/8/2011	Μινηκκίς	μαγιονέζα	20kg		10/12/2011	3,1°		
23/8/2011	Τροποποιημένη	τακασιο	10kg		15/2/2012	-17,2°		
24/8/2011	Σρηγορία	ham	15kg		25/3/2012	—		
25/8/2011	Σαρρως	κρέμα	20kg		15/12/2011	3,4°		
26/8/11	Geoma	Μανιόττα	20kg		10/12/2011	3,5°		
29/8/11	Μινηκκίς	ατσαλάκι	40kg		31/8/2011	2,8°		
1/9/11	cosmos foods	τυροκρέμα	30kg		20/2/2012	-17,1°		
2/9/11	Τσεκλιός	πίτσες	25kg		15/3/2012	-17,4°		
					10/4/2012	-0,2°		

Ιδανική Θερμοκρασία Παραλαβής Τροφίμων Ψύξης: max 5° C
 Αποδεκτή Θερμοκρασία Παραλαβής Τροφίμων Ψύξης: max 8° C
 Ιδανική Θερμοκρασία Παραλαβής Τροφίμων Κατάψυξης: -18° C
 Αποδεκτή Θερμοκρασία Παραλαβής Τροφίμων Κατάψυξης: Τουλάχιστο -15° C

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗ HACCP/ SIGNATURE OF HACCP COORDINATOR :

CONTROL FORM	Κωδικός/ Code:	SF-F-WI 06-01	Έκδοση / Version :	1.0
	Ισχύει από / Issue:	12/03/2000		

HYGENIUS

HACCP

ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP)	ΠΩΣ ΕΛΕΓΧΟΥΜΕ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΟΡΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ-ΣΤΟΧΟΙ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
1 ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΣ ΑΝΑΛΩΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, ΗΜ.ΛΗΞΗΣ & ΑΝΑΛΩΣΗΣ	ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΑΡΑΛΑΒΗ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΑΤΩ ΤΩΝ -18°C ΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΑΤΩ ΤΩΝ +3°C	ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΑΡΤΙΔΑΣ
2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ Α. Ψυγεία Β. Καταψύκτες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 2 ΦΟΡΕΣ/ΗΜΕΡΑ	ΨΥΓΕΙΟ +3°C ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ -18°C	ΕΠΑΝΑΡΡΩΜΙΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ Ή ΚΛΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΝΤΗΡΗΤΗ ΜΗΧΑΝΙΚΟΥ
3 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΞΑΝΑΣΕΣΤΑΜΑΤΟΣ	ΜΕ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΑΚΙΔΟΣ-ΘΕΡΜ/ΚΟΥΣ ΔΕΙΚΤΕΣ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	+75°C	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΘΕΡΜΑΝΣΗ. ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
4 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ Α. Θερμής Β. Ψυχρής	ΜΕ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΑΚΙΔΟΣ-ΘΕΡΜ/ΚΟΥΣ ΔΕΙΚΤΕΣ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	ΘΕΡΜΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ +65°C ΨΥΧΡΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ +6°C	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΘΕΡΜΑΝΣΗ/ΨΥΞΗ ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
5 ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ- Α. Χώροι Παρασκευής Τροφίμων & Εξοπλισμός Β. Εντομο-τροφικά	Α. ΜΕ ΤΟ HYGENIUS CONTROL KIT Β. ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ-ΠΑΓΙΔΑΣ	Α. ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ Β. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	Α. ΠΡΑΣΙΝΟ (ΕΠΙΠΕΔΟ 1) Β. ΑΠΟΥΣΙΑ ΕΝΤΟΜΟΝ-ΤΡΟΦΙΚΩΝ	Α. ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΞΑΝΑ-ΕΠΑΝΕΛΕΓΞΤΕ Β. ΠΑΡΕΜΠΟΔΙΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ-ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΑ, ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ
6 ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ Νιπτήρας Πλυσίματος χεριών	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΑΡΚΕΙΑΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΣΑΠΟΥΝΙ,ΒΟΥΡΤΣΑ ΝΥΧΙΩΝ)	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	ΠΛΗΡΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ




Ο ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ ΣΑΣ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ


Εικόνα 16


Δεκάλογος της Ασφαλούς Διαχείρισης Τροφίμων





- 1 ΕΛΕΓΧΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**
 Ελέγχετε τις ημερομηνίες λήξης και τις προδιαγραφές κάθε προϊόντος. Αναφέρετε τις μη ικανοποιητικές παραδόσεις. Αποθηκεύστε όλα τα αποδεκτά κατά την παράδοση τρόφιμα, το συντομότερο δυνατό.



- 2 ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΛΑ**
 Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα έχουν μαγειρευθεί εντελώς έχοντας πετύχει θερμοκρασία πυρήνα τουλάχιστον 75°C. Ελέγξτε την θερμοκρασία με ένα καθαρό θερμόμετρο ακίδας, που έχει προηγουμένως απολυμανθεί.



- 3 ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΑ Α' ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΣ ΝΕΡΟ**
 Χρησιμοποιείτε παστεριωμένα αυγά αντί για ωμά σε φαγητά που δεν μαγειρεύονται, π.χ. μους ή μαγιονέζα. Χρησιμοποιείτε παστεριωμένο αντί ωμού γάλακτος. Χρησιμοποιείτε πόσιμο νερό.



- 4 ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΤΟ ΖΕΣΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΖΕΣΤΟ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΥΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΡΥΟ**
 Μην αφήνετε τα τρόφιμα να παραμένουν εκτεθειμένα και ποτέ μην ξαναθερμαίνετε, ξεπαγώνετε, ψύχετε ή εκθέτετε το φαγητό δύο φορές. Διατηρείτε την ψύξη κάτω των 5°C και την συντήρηση εν θερμώ, άνω των 65°C.



- 5 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΕ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ ΤΑ ΩΜΑ ΑΠΟ ΤΑ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΦΑΓΗΤΑ**
 Αποφύγετε την επαφή ωμών με έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Διατηρείτε τα ωμά σε ξεχωριστό μέρος από τα έτοιμα τρόφιμα. Διατηρείτε το μαγειρεμένο φαγητό επάνω από τα ωμά φαγητά, κρέας και ψάρι. Διατηρείτε όλα τα φαγητά καλυμμένα.



- 6 ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ ΑΜΦΙΒΟΛΙΣ, ΑΠΟΡΡΙΨΤΕ ΤΑ ΥΠΟΠΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**
 Χρησιμοποιείτε κατάλληλη σήμανση των προς αποθήκευση τροφίμων. Ελέγχετε σχολαστικά την ημερομηνία λήξης των προϊόντων. Ανακυκλώνετε τα σποκ έτσι ώστε τα παλαιότερα τρόφιμα να καταναλώνονται νωρίτερα.


- 7 ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΑ & ΠΑΡΑΣΙΤΑ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**
 Διατηρείτε πόρτες και παράθυρα κλειστά. Διατηρείτε τα φαγητά καλυμμένα. Καθαρίζετε ότι έχει χυθεί. Απομακρύνετε τα αποκόμματα, φλούδες και υπολείμματα τροφών και ακουπίδια.


- 8 ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΚΑΘΑΡΗ**
 Πλύνετε τους πάγκους εργασίας και τα εργαλεία προς αποφυγή επιμολύνσεων. Ακολουθείτε τις οδηγίες και τα διαγράμματα καθαρισμού. Δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα χέρια. Μή χρησιμοποιείτε πετσέτες και πανιά για τον καθαρισμό παρά μόνο χαρτί. Χρησιμοποιείτε πάντοτε καθαρά εργαλεία.


- 9 ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΤΟΝ ΕΑΥΤΟ ΣΑΣ ΚΑΘΑΡΟ**
 Πλύνετε τα χέρια σας σχολαστικά πριν την προετοιμασία κάθε φαγητού. Πλύνετε τα επίσης μετά από ένα διάλειμμα, μία επίσκεψη στην τουαλέτα ή μετά από φτέρνισμα. Καλύπτετε κοψίματα και πληγές. Μη φοράτε κοσμήματα ή ρολόγια, αρώματα ή after-shave. Φοράτε πάντα καθαρά ρούχα και ειδική προστατευτική στολή.


- 10 ΝΑ ΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΕΙΔΙΚΗ ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΑΤΟΜΑ ΑΠΟ ΕΥΠΑΘΕΙΣ ΟΜΑΔΕΣ**
 π.χ. ηλικιωμένους, εγκύους, μωρά και μικρά παιδιά ή ασθενείς.





ΗΥ
ΚΡΙΣΙΜ
ΕΛΕΓ
1 ΠΑΡΑΔ
ΕΤΟΙΜ
ΑΝΑΛ
2 ΣΥΝΤΗ
Α. Ψυγ
Β. Κατ
3 ΘΕΡΜΟ
ΜΑΓΕΙ
ΞΑΝΑΖ
4 ΘΕΡΜΟ
ΣΥΝΤΗ
Α.Θερμ
Β.Ψυχ
5 ΕΠΙΜΟ
Α.Χώρ
Τροφ
Β.Εντο
6 ΠΡΟΣΩ
Νιπτήρ
χεριών

Εικόνα 17

Κατάλογος υπηρεσιών



Mob. No.: 99427170 Tel. No.: 77 77 70 30
E-mail: sans.frontieres@cytanet.com.cy
Website: www.sansfrontieres.com.cy

Round table / τραπέζια στρογγυλά	€ 6.00 each
Rectangular table / τραπέζια ορθογώνια	€ 6.00 each
Tablecloths / τραπεζομάντηλα	€ 6.00 each
Buffet table / τραπέζια μπουφέ	€ 4.50 each
Chairs with covers / καρέκλες με ντύματα	€2.60 each
Main course plates / πιάτο κυρίως φαγητού	€ 2.60 per 10 pieces
Dessert plates / πιατάκι επιδόρπιου	€ 2.60 per 10 pieces
Main course forks / πηρούνια κυρίως φαγητού	€ 2.60 per 10 pieces
Main course knives / μαχαίρια κυρίως φαγητού	€ 2.60 per 10 pieces
Dessert spoons / κουταλάκια επιδόρπιου	€ 2.60 per 10 pieces
Dessert forks / πηρουνάκια επιδόρπιου	€ 2.60 per 10 pieces
Long glasses / ποτήρια ψηλά	€ 2.60 per 10 pieces
Wine glasses / ποτήρια κρασιού	€ 2.60 per 10 pieces
Water glasses / ποτήρια νερού	€ 2.60 per 10 pieces
Whisky glasses / ποτήρια ούισκη	€ 2.60 per 10 pieces
Champagne glasses / ποτήρια σαμπάνιας	€ 2.60 per 10 pieces
Shot glasses / σφηνάκια	€ 2.60 per 10 pieces
Buffet cutlery / κουταλοπήρουνο για μπουφέ	€ 5.50 per 10 pieces
Ashtrays / σταχτοδοχεία	€ 0.60 each
Candle lamps / κηροπήγιο	€ 1.70 each
Salt & pepper / αλατοπίπερα	€ 1.00 each
Chefing dishes / θερμαινόμενο δοχείο φαγητού	€ 10.00 each
Napkins / πετσέτες	€ 0.70
Skirings / φουρό	€ 9.00 each
Deluxe coffee cups / πιατάκι & φλυτζανάκι καφέ	€ 5.30 per 10 pieces
St. steel coffee pots / τσαγιέρα (st.steel)	€ 1.00 each
St.steel milk pots / γαλατιέρα (st.steel)	€ 1.00 each
Crystal water jar / κρυστάλλινο βάζο νερού	€ 1.00 each
Saucieres with spoons / μπολ για σως με κουταλάκι	€ 1.71 each
Dessert spatula / σπάτουλα για γλυκά	€ 0.85 each
Small st. steel ice buckets /μικρες σαμπανιέρες (st.steel)	€ 2.60 each
St. steel punch bowl / κούπα για το punch (st.steel)	€ 5.50 each
Heaters / θερμάστρες μεγάλες	€ 70.00 each
Stools	€ 7.00 each
Island bar / ψηλά τραπεζάκια	€ 8.50 each
Marquee - with extras / τέντα πολυτελείας με έξτρα	€ 350.00 each
Waiters - γκαρσόνια	€ 85.00 each

DELIVERY – ΑΝΑΛΟΓΑ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

€20.00 - €85.00

VAT IS INCLUDED IN THE ABOVE PRICES

ΤΟ ΦΠΑ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΤΙΜΕΣ



TEL: 77 77 70 30 MOB: 99 427 170

ΣΑΛΑΤΕΣ

- 1) ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΑΣΙΝΗ (ICEBERG, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΡΟΚΚΑ, ΚΟΥΝΝΕΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
- 2) ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΣΙΚΗ
- 3) ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ
- 4) ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΕΖΙΚΗ
- 5) ΤΑΛΑΤΤΟΥΡΙ
- 6) ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ
- 7) ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΣΕΛΙΝΟ
- 8) ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΚΑΙ ΚΚΑΡΥ
- 9) ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΛ-ΣΛΟΟΥ (ΚΡΑΜΠΙ, ΚΑΡΟΤΤΟ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ)
- 10) ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΙΣΕ (ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΡΑΣΤΕΣ, ΦΑΣΟΛΑΚΙ, ΤΟΝΟΣ, ΑΥΓΑ)
- 11) ΣΑΛΑΤΑ ΕΞΩΤΙΚΗ (ΣΙΤΑΡΟΠΟΥΛΑ, ΑΝΑΝΑΣ, ΦΡΕΣΚΟΣ ΚΟΛΙΑΝΤΡΟΣ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ)
- 12) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΕΝΝΕΣ, ΧΑΜ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
- 13) ΣΑΛΑΤΑ ΦΛΩΡΙΔΑ (ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΑ)
- 14) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ, ΤΟΝΟ, ΠΙΠΕΡΙ ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ
- 15) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ
- 16) ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ
- 17) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΙΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟ
- 18) ΣΑΛΑΤΑ WALDORF (ΜΗΛΑ, ΚΑΡΥΔΙΑ, ΣΕΛΙΝΟ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ)
- 19) ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ
- 20) ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΡΟΚΦΟΡ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ
- 21) ΣΑΛΑΤΑ ΑΒΟΚΑΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ
- 22) ΣΑΛΑΤΑ ΑΒΟΚΑΤΟ ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΙΑ
- 23) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΙΑ
- 24) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΚΟΚΤΕΙΛ ΣΩΣ
- 25) ΨΑΡΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
- 26) ΣΠΑΝΑΚΙ ΩΜΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΑΚΙΑ
- 27) ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ (ΝΤΟΜΑΤΕΣ, ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΓΑΝΗ)
- 28) ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ (ΡΕΠΑΝΑΚΙ, ΡΟΚΚΑ, ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ, ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΚΑΡΟΤΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ)
- 29) ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΙ (ΑΡΑΠΙΚΗ)
- 30) ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ
- 31) ΣΑΛΑΤΑ ΓΙΑΠΩΝΕΖΙΚΗ (ΜΗΛΑ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ, ΝΤΟΜΑΤΕΣ, ΜΠΑΝΑΝΕΣ, ΑΧΛΑΔΙΑ)

- 32) ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΒΟΥΡΙΑ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΛΙ ΚΑΙ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ
- 33) ΜΕΛΙΝΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ
- 34) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ
- 35) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΑΔΙΚΙΑ
- 36) ΣΑΛΑΤΑ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΜΕ ΨΑΡΙΚΑ
- 37) ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΜΥΚΑΔΙΑ ΚΑΙ ΔΥΟΣΜΟ
- 38) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
- 39) ΣΑΛΑΤΑ DELIGHT (ΚΑΒΟΥΡΙΑ, BEAN SPROUTS, ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ, ΚΟΛΙΑΝΤΡΟΣ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ)
- 40) ΣΑΛΑΤΑ ΜΥΔΙΑ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΙ
- 41) ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΟΤΤΑ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
- 42) ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΛΙΑΤΕΛΛΕΣ ΜΕ ΨΑΡΙ
- 43) ΣΑΛΑΤΑ ΜΠΡΟΚΟΛΑ ΜΕ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΑΠΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ
- 44) ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ
- 45) ΣΑΛΑΤΑ CAFÉ DE PARIS (ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)
- 46) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ
- 47) ΣΑΛΑΤΑ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΕΣΤΡΟΦΑ
- 48) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΕΠΟΝΙ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ
- 49) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΑΚΙΑ
- 50) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΒΟΚΑΤΟ, ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ ΚΑΙ ΖΑΜΠΟΝ
- 51) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΒΟΚΑΤΟ, ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ
- 52) ΙΝΔΟΝΗΣΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ (GADO-CADO)
- 53) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΟΤΤΟ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΜΑΝΙΤΑΡΑΚΙΑ
- 54) ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ
- 55) GRILL VEGETABLE SALAD
- 56) ROCCA WITH PARMESAN AND SUN DRIED TOMATOES
- 57) PASTA SALAD WITH TRIO PEPPERS
- 58) BLACK EYED BEAN SALAD
- 59) SEAFOOD WITH RICE AND MUSTARD

ΨΑΡΙΚΑ

- 1) ΕΣΚΑΛΟΠ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
- 2) ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΕΤΤΕΣ ΠΟΣΙΕ, SAUCE MOUSELLINE
- 3) ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΕΤΤΕΣ ΠΟΣΙΕ, SAUCE HOLLANDAISE
- 4) ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΕΤΤΕΣ ΠΟΣΙΕ ΜΕ CHAMPAGNE SAUCE
- 5) ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΕΤΤΕΣ ΠΟΣΙΕ ΜΕ SAFFRON SAUCE
- 6) ΣΟΛΟΜΟΣ COULIBIAC
- 7) ΠΕΣΤΡΟΦΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ MAINTRE D' HOTEL
- 8) ΠΕΣΤΡΟΦΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΑ
- 9) ΠΕΣΤΡΟΦΕΣ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ
- 10) ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ
- 11) ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ KARRY
- 12) ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΑΝΕ
- 13) ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΟΥΖΟ
- 14) ΨΑΡΙΚΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ (ΤΣΙΠΟΥΡΑ, ΛΑΥΡΑΚΙ, ΣΥΝΑΓΡΙΔΑ, ΟΡΦΟΣ, ΒΛΑΧΟΣ, ΣΚΑΡΟΥΣ)
- 15) ΜΥΔΙΑ ΑΥ GRATIN
- 16) ΕΣΚΑΛΟΠ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΜΕ MAINTRE D' HOTEL SAUCE
- 17) ΜΥΔΙΑ ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ
- 18) ΠΑΕΛΛΑ ΙΣΠΑΝΙΚΗ
- 19) ΣΤΡΕΙΔΙΑ ΣΤΟ ΚΕΛΥΦΟΣ ΤΟΥΣ
- 20) ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ
- 21) ΑΣΤΑΚΟΣ ΒΡΑΣΤΟΣ
- 22) ΑΣΤΑΚΟΣ ΘΕΡΜΙΤΟΡ
- 23) ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΘΙΣΤΕΣ
- 24) ΣΟΥΠΙΕΣ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ
- 25) ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ
- 26) ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ
- 27) ΓΛΩΣΣΕΣ ΡΑΥΡΙΕΤΤΕΣ
- 28) ΓΛΩΣΣΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΧΥΛΟ
- 29) ΓΛΩΣΣΕΣ ΠΑΝΕ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
- 30) ΓΛΩΣΣΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ DIERROISE
- 31) ΓΛΩΣΣΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΑΡΤΑΡ
- 32) ΟΧΤΑΠΟΔΙ ΒΡΑΣΤΟ
- 33) ΟΧΤΑΠΟΔΙ ΚΡΑΣΑΤΟ
- 34) ΟΧΤΑΠΟΔΙ ΒΡΑΣΤΟ ΜΕ ΡΙΓΑΝΗ
- 35) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΑΥ GRATIN
- 36) KING PRAWNS
- 37) ΨΑΡΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ CHILI
- 38) FISH PIE
- 39) ΓΑΡΙΔΕΣ WITH GARLIC SAUCE

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- 1) ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ
- 2) ΣΟΛΟΜΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ
- 3) ΜΑΣΚΕΡΕΛ ΚΑΠΝΙΣΤΟ
- 4) ΣΟΛΟΜΟΣ ΠΟΣΙΕ ΟΛΟΚΛΗΡΟΣ ΚΑΙ ΚΟΚΤΕΙΛ ΣΩΣ
- 5) ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ
- 6) ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΣΤΟΛΙΣΜΕΝΕΣ ΣΕ ΚΑΘΡΕΦΤΗ
- 7) ΜΟΥΣ ΣΟΛΟΜΟΥ
- 8) ΜΟΥΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ ΚΑΙ ΑΒΟΚΑΤΟ
- 9) ΜΟΥΣ ΠΕΣΤΡΟΦΑΣ
- 10) ΡΟΣΤΟ ΒΟΔΙΝΟ
- 11) ΡΟΣΤΟ ΑΡΝΙ ΓΕΜΙΣΤΟ
- 12) ΡΟΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΕ ΚΑΘΡΕΦΤΗ
- 13) ΡΟΣΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ
- 14) ΑΥΓΑ ΓΕΜΙΣΤΑ
- 15) ΓΚΑΛΑΝΤΙΝ ΑΠΟ ΑΡΝΙ
- 16) ΓΚΑΛΑΝΤΙΝ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
- 17) ΓΚΑΛΑΤΝΙΝ ΑΠΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ
- 18) ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΑΛΑΤΤΟΥΡΙ
- 19) ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ
- 20) ΣΤΡΕΙΔΙΑ
- 21) ΠΑΤΕ ΜΑΙΣΟΝ
- 22) ΤΕΡΙΝ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΧΑΛΕΠΙΑΝΟ
- 23) ΤΕΡΙΝ ΑΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ
- 24) ΤΕΡΙΝ ΑΠΟ ΨΑΡΙ
- 25) ΤΕΡΙΝ ΑΠΟ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
- 26) ΠΕΠΟΝΙ ΜΕ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ
- 27) ΓΡΑΑΝΛΑΧ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΑΒΟΚΑΤΟ
- 28) ΡΙΛΕΤ ΠΑΠΙΑΣ
- 29) ΚΑΘΡΕΦΤΗΣ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
- 30) ΒΑΡΚΟΥΕΤΤΕΣ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ
- 31) ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΡΩΣΣΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ
- 32) ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
- 33) ΨΑΡΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
- 34) HONEY GLAZED GAMMON
- 35) ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΕΝΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ ΠΟΣΙΕ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- 1) ΣΠΑΓΓΕΤΟ ΠΟΛΟΝΕΖ
- 2) ΣΠΑΓΓΕΤΟ Α ΛΑ ΣΙΣΙΛΙΕΝ
- 3) ΡΑΓΚΟΥΤ ΣΠΑΓΓΕΤΟ ΜΕ ΧΟΡΤΑΡΙΚΑ
- 4) ΣΠΑΓΓΕΤΟ ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ
- 5) ΣΠΑΓΓΕΤΟ ΚΑΡΠΟΝΑΡΑ
- 6) ΣΠΑΓΓΕΤΟ Α LA VONGOLE
- 7) ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΑΝΙΤΑΡΑΚΙΑ ΚΑΙ ΣΩΣ ΑΠΟ ΧΑΜΟΜΗΛΙ
- 8) ΠΕΝΝΕΣ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ
- 9) ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΜΕ ΚΕΙΜΑ
- 10) ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΧΑΜ ΚΑΙ ΚΕΙΜΑ
- 11) ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΜΕ ΨΑΡΙΚΑ
- 12) ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΛΟ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
- 13) ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΚΕΙΜΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
- 14) ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ
- 15) ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
- 16) ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΤΡΙΚΟΛΟΡΕ, ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΑ
- 17) ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ
- 18) ΛΑΖΑΝΙΑ ΠΡΑΣΙΝΑ ΑΥ GRATIN BOLOGNAISE
- 19) ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΑΥ GRATIN
- 20) ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
- 21) ΛΑΖΑΝΙΑ ΑΣΠΡΑ ΑΥ GRATIN
- 22) ΡΑΒΙΟΛΕΣ ΜΕ ΚΕΙΜΑ
- 23) ΡΑΒΙΟΛΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ
- 24) ΡΑΒΙΟΛΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ
- 25) ΡΑΒΙΟΛΕΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΕΣ ΣΠΙΤΙΣΙΕΣ
- 26) ΤΑΛΙΑΤΕΛΛΙ ΚΑΡΠΟΝΑΡΑ
- 27) ΤΑΛΙΑΤΕΛΛΙ ΑΣΠΡΑ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΑ ΠΟΛΟΝΕΖ
- 28) ΤΑΛΙΑΤΕΛΛΙ ΑΣΠΡΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΑ
- 29) ΤΟΡΤΕΛΛΙΝΙΑ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ
- 30) ΤΟΡΤΕΛΛΙΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
- 31) ΤΟΡΤΕΛΛΙΝΙΑ ΠΟΛΟΝΕΖ
- 32) PASTA SHELLS ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ
- 33) ΤΑΛΙΑΤΕΛΛΙ ΜΕ ΨΑΡΙΚΑ
- 34) VEGETABLE LASANGA
- 35) TORTELLINI WITH PESTO
- 36) TALLIATELLES WITH SMOKED SALMON, DILL AND SUN DRIED TOMATOES

ΒΟΔΙΝΟ

- 1) ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΤΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ BEARNAISE
- 2) ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΤΟ WELLINGTON
- 3) ΦΙΛΕΤΤΑΚΙΑ ΒΟΔΙΝΑ CHIVE SAUCE
- 4) ΦΙΛΕΤΤΑΚΙΑ ΒΟΔΙΝΑ ORANGE SAUCE
- 5) ΦΙΛΕΤΤΑΚΙΑ ΒΟΔΙΝΑ A L' ESTRAGON SAUCE
- 6) ΒΟΔΙΝΟ STROGANOFF
- 7) ΒΟΔΙΝΟ ΣΩΤΕ MARENNGO
- 8) ΒΟΔΙΝΟ ΣΥΚΩΤΙ
- 9) ΒΟΔΙΝΟ FRICASSE
- 10) ΠΙΚΑΤΕΣ MILANAISE
- 11) ΒΟΔΙΝΟ ΡΟΣΤΟ
- 12) ΒΟΔΙΝΟ BOURQUIGNON
- 13) ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΡΥ
- 14) ΒΟΔΙΝΟ ΣΤΙΦΑΔΟ
- 15) ΒΟΔΙΝΟ RAGOUT
- 16) ΒΟΔΙΝΕΣ ΡΑΥΡΙΕΤΤΕ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ
- 17) OSSON BUKO (ITALIAN)
- 18) BLANQUETTE OF BEEF
- 19) ESCALOP GORDON BLEU
- 20) STEAK DIANE
- 21) PEPPER STEAK
- 22) STEAK ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ BEARNAISE
- 23) STEAK CHASEEUR
- 24) STEAK SOLFERINO
- 25) FILET MIGNON WITH MUSHROOMS
- 26) TOURNEDO HENRY IV
- 27) TOURNEDO ROSSINI
- 28) ΒΟΔΙΝΟ GOULASH
- 29) CHILI CON CARNE
- 30) ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
- 31) STEAK PIE
- 32) STEAK – KIDNEY AND MUSHROOM PIE
- 33) BEEF STIR FRIED

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

- 1) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΙΜΕΝΤΟΣ ΚΑΙ CREAM SAUCE
- 2) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΣΤΟ
- 3) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ AUX HERBS VERT DU JARDIN
- 4) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ BRITTANIAIRE
- 5) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ CHASSEUR
- 6) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ
- 7) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΟΥΖΟ
- 8) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ TARRAGON SAUCE
- 9) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ MARENGO
- 10) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ KAPPY
- 11) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ORANGE SAUCE
- 12) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΡΑΣΑΤΟ
- 13) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ LEMON SAUCE
- 14) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑ
- 15) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ AU VINAIGRE DE VIN
- 16) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ
- 17) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ TANDOORI
- 18) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ
- 19) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ MAIRYLAND
- 20) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ LA KING
- 21) ΜΙΝΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ
- 22) ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΨΗΤΗ
- 23) ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ SHISHI ΔΑΟΥΚ
- 24) ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ SWEET AND SOUR
- 25) ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΓΕΜΙΣΤΗ
- 26) ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ
- 27) ΟΡΤΥΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ ΚΑΙ ΜΠΕΙΚΟΝ
- 28) ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΜΗΛΑ
- 29) ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
- 30) ΠΑΠΙΑ ΓΕΜΙΣΤΗ
- 31) ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΧΥΛΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ (ΚΙΝΕΖΙΚΟ)
- 32) ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ (ΚΙΝΕΖΙΚΟ)
- 33) CHICKEN PIE
- 34) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ
- 35) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΙΝΕΖΙΚΟ
- 36) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΤΥΡΙ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΟ
- 37) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ STIR FRIED
- 38) CHICKEN LEMON AND PEPPER CREAM SAUCE
- 39) CHICKEN WITH HONEY AND LEMON
- 40) SIX CHEESE CHICKEN
- 41) STARTED CHICKEN WITH SUN DRIED TOMATOES
- 42) CHICKEN KEBAB MARINATED IN YOGURT

ΑΡΝΙ

- 1) ΑΡΝΑΚΙ ΜΠΟΥΤΙ ΡΟΣΤΟ
- 2) ΑΡΝΑΚΙ ΜΠΟΥΤΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ
- 3) ΠΑΓΙΔΑΚΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ
- 4) ΠΑΓΙΔΑΚΙΑ ΠΑΝΕ
- 5) ΑΡΝΑΚΙ BOULANGAIRE
- 6) ΠΑΓΙΔΑΚΙΑ ΜΕ SAUCE REFORM
- 7) ΣΟΥΒΛΑ ΑΡΝΙΣΙΑ
- 8) IRISH STEW
- 9) ΑΡΝΑΚΙ KAPPY
- 10) ΑΡΝΑΚΙ BRITTANIAIRE
- 11) ΑΡΝΑΚΙ BLANQUETTE
- 12) ΚΛΕΦΤΙΚΟ
- 13) ΑΡΝΑΚΙ ΜΠΟΥΤΙ ΠΕΤΑΛΛΟΥΔΑ
- 14) ΑΡΝΑΚΙ CORMA (ΙΝΔΙΚΟ)
- 15) ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ (ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΟ)
- 16) ΑΡΝΙ ΜΕ ΚΟΛΛΙΑΝΔΡΟ (ΚΙΝΕΖΙΚΟ)
- 17) ΑΡΝΙ ΜΕ GARLIC SAUCE
- 18) JARET D' AGNEAU
- 19) ΑΡΝΙ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ STEW
- 20) ΑΡΝΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΦΕΤΤΑ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ
- 21) LAMB CHOPS WITH CARAMELIZED BALSAMIC VINEGER

ΧΟΙΡΙΝΑ

- 1) ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕ SAUCE CONFUSE
- 2) ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΑ
- 3) ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΡΟΚΦΟΡ
- 4) ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕ ORANGE SAUCE
- 5) ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕ LEMON SAUCE
- 6) ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕ MUSTARD SAUCE
- 7) ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΚΡΑΣΑΤΑ ΜΕ ΚΟΛΛΙΑΝΔΡΟ
- 8) ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΜΕ ΑΝΑΝΑ
- 9) SPARE RIBS ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ
- 10) SPARE RIBS ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΣΤΥΛ
- 11) SPARE RIBS ΜΕ HONEY SAUCE
- 12) SPARE RIBS ΜΕ BBQ SAUCE
- 13) ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΟΥΒΛΑ
- 14) ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΣΤΟ ΚΟΜΜΕΝΟ ΜΕ GRAVY SAUCE
- 15) ΜΕΡΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΡΟΣΤΟ ΜΕ APPLE SAUCE
- 16) ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΟ BBQ SAUCE
- 17) ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΚΟΛΛΙΑΝΔΡΟ
- 18) ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΡΟΣΤΟ
- 19) ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ
- 20) ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΧΑΜ
- 21) ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΦΕΤΑ
- 22) ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΑΚΙΑ
- 23) ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ
- 24) ΑΦΕΛΙΑ
- 25) ΚΑΡΕ ΧΟΙΡΙΝΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΡΟΣΤΟ
- 26) SWEET AND SOUR PORK
- 27) ΕΣΚΑΛΟΠ
- 28) ΕΣΚΑΛΟΠ GORDON BLEU
- 29) ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΣΧΑΡΑΣ
- 30) GAMMON WITH HONEY SAUCE
- 31) ΓΟΥΡΟΥΝΙΑ ΚΑΠΙΡΑ
- 32) ΣΟΥΚΙΓΙΑΚΙ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ
- 33) ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΕ ITALIAN STYLE
- 34) PORK WITH APRICOTS
- 35) PORK FILLETS WITH CHEESE SAUCE

ΠΑΤΑΤΕΣ

- 1) ΠΑΤΑΤΕΣ CENTRILLON
- 2) ΠΑΤΑΤΕΣ AU GRATIN
- 3) ΠΑΤΑΤΕΣ BYRON
- 4) ΠΑΤΑΤΕΣ BERRICHONE (ΜΠΕΙΚΟΝ, ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΖΩΜΟ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ
- 5) ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΛΟΥΜΕΤ
- 6) ΠΑΤΑΤΕΣ AMERICAINE
- 7) ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
- 8) ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΡΟΚΕΤΕΣ
- 9) ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΟΥΡΕ
- 10) ΠΑΤΑΤΕΣ BOULAGAIRE
- 11) ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΑΡΕΛΑΚΙΑ ΒΡΑΣΤΕΣ
- 12) ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΑΡΜΕΝΤΙΕΡ
- 13) ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ
- 14) ΠΑΤΑΤΕΣ ΔΟΥΚΙΣΣΑΣ
- 15) ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΑΡΙΖΙΕΝ
- 16) ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΩΤΕ
- 17) ΠΑΤΑΤΕΣ ΛΥΟΝΕΖ
- 18) ΠΑΤΑΤΕΣ GRATIN DAUPHINOISE
- 19) ΠΑΤΑΤΕΣ JACKET AU GRATIN
- 20) ΠΑΤΑΤΕΣ JACKET
- 21) ΠΑΤΑΤΕΣ FONTANTES
- 22) ΠΑΤΑΤΕΣ MAINTRE D' HOTEL
- 23) ΠΑΤΑΤΕΣ SAVOUARD
- 24) ΠΑΤΑΤΕΣ WEDGES

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- 1) TRIANON DE LEGUMES
- 2) RENDEZ VOUS DE LEGUMES
- 3) ΚΟΥΝΟΥΠΠΙΔΙ AU GRATIN
- 4) BROCOLI ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ
- 5) ΡΥΖΙ ORIENTALE
- 6) ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ
- 7) ΡΥΖΙ ΜΕ ΤΟΥΡΜΕΡΙΚ
- 8) ΡΥΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΑΚΙ ΚΑΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
- 9) FRIED RICE (ΚΙΝΕΖΙΚΟ)
- 10) RICE WITH ROSEMARY
- 11) RICE WITH SWEET CORN
- 12) RIZOTTO PLAIN

VEGETARIAN CORNER

- 1) EGGPLANTS WITH TOMATO SAUCE, FETTA AND OREGANO
- 2) STIR FRIED VEGETABLES
- 3) MUSHROOMS WITH CREAM
- 4) OKRA (ΠΑΜΙΕΣ)

VEGETARIAN CORNER

- 1) EGGPLANTS WITH TOMATO SAUCE, FETTA AND OREGANO
- 2) STIR FRIED VEGETABLES
- 3) MUSHROOMS WITH CREAM
- 4) OKRA (ΠΑΜΙΕΣ)

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

- 1) GRATINATED APPLE FLAN
- 2) APPLE STRUDEL
- 3) LEMON PIE
- 4) STRAWBERRY MILLE FEUILLE
- 5) THREE TIER CHOCOLATE CAKE
- 6) SERANO
- 7) CARROT CAKE
- 8) APPLE PIE
- 9) GRATINA TED CRÈME PRULLE
- 10) BANANA CAKE
- 11) ΠΙΣΙΔΕΣ
- 12) ΠΟΥΡΕΚΙΑ ΜΕ ΑΝΑΡΗ
- 13) ΚΑΤΕΙΦΙ
- 14) ΡΑΒΑΝΙ
- 15) ΓΑΛΑΤΟΠΟΥΡΕΚΚΟ
- 16) ΔΑΚΤΥΛΑ
- 17) ΜΠΑΚΛΑΒΑΔΑΚΙΑ
- 18) ΜΠΑΚΛΑΒΑΔΑΚΙΑ ΜΕ ΧΑΛΕΠΙΑΝΟ
- 19) ΕΚΛΑΙΡ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
- 20) ΣΟΥΜΕ ΚΡΕΜΑ
- 21) ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ
- 22) CHEESE CAKE
- 23) COCONUT CAKE
- 24) ΤΑΡΤΕΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ
- 25) ΔΟΥΚΙΣΣΑ
- 26) BLACK FOREST
- 27) ΝΟΥΚΑΤΙΝΗ
- 28) ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ
- 29) ΚΕΙΚ ΜΟΚΚΑ
- 30) ΡΙΣΤΑΧΙΟ
- 31) ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ
- 32) ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ
- 33) ΠΟΥΤΙΓΚΑ DIPLOMATE
- 34) ΚΟΚ
- 35) ΚΡΕΜΑ ΒΑΒΑΡΟΙΣΕ Α ΛΑ CANELLE
- 36) ΒΑΒΑΡΟΙΣΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
- 37) ΜΑΡΕΓΓΕΣ
- 38) CHARLOTTE MAISON
- 39) ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ
- 40) GATEAUX SAINT HONORE
- 41) ΠΑΒΛΟΒΑ ΜΕ ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ
- 42) ΜΟΥΣ ΒΕΡΙΚΟΚΟ

- 43) ΚΑΡΥΔΟΤΟΥΡΤΑ
- 44) TRIFLE
- 45) CARAMEL CAKE
- 46) ΚΡΕΠΠΕΣ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ
- 47) PINEAPPLE CAKE
- 48) ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ
- 49) CHRISTMAS CAKE
- 50) ΚΟΥΡΑΠΙΕΔΕΣ
- 51) ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ
- 52) ΜΠΟΥΚΙΕΣ
- 53) ΦΟΙΝΙΚΟΤΑ
- 54) ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΣΩΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ
- 55) CRÈME BRULLE

ΚΥΠΡΙΑΚΑ

ΕΔΕΣΜΑΤΑ

- 1) ΤΑΛΑΤΤΟΥΡΙ
- 2) ΖΑΛΑΤΙΝΑ
- 3) ΤΑΧΙΝΙ
- 4) ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ
- 5) ΧΟΥΜΟΥΣ
- 6) ΠΙΚΛΕΣ
- 7) ΜΕΛΙΝΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ
- 8) ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
- 9) ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ
- 10) ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ
- 11) ΠΡΑΣΙΝΗ
- 12) ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ
- 13) ΨΑΡΟΣΑΛΑΤΑ
- 14) ΕΛΙΕΣ ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ
- 15) ΛΟΥΒΙΑ
- 16) ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΡΑΣΤΑ Ή ΓΙΑΧΝΙ
- 17) ΓΕΜΙΣΤΑ (ΝΤΟΜΑΤΕΣ, ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ)
- 18) ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΑΥΓΑ
- 19) ΛΟΥΝΤΖΑ
- 20) ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ
- 21) ΚΟΥΠΕΠΙΑ
- 22) ΡΑΒΙΟΛΕΣ
- 23) ΤΟΥΡΛΟΥ – ΤΟΥΡΛΟΥ
- 24) ΜΑΡΙΔΑ ΤΗΓΑΝΗΤΗ
- 25) ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ
- 26) ΟΚΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ
- 27) ΟΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΘΙΣΤΟ
- 28) ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ
- 29) ΤΟΥΡΣΙΑ
- 30) ΞΙΦΙΑΣ ΣΟΥΒΛΑΚΙ
- 31) ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ
- 32) ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
- 33) ΚΟΥΝΟΥΠΠΙΔΙ ΚΑΠΠΑΜΑΣ
- 34) ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ
- 35) ΠΟΥΡΓΟΥΡΙ
- 36) ΣΥΚΩΤΙ ΣΤΙΦΑΔΟ
- 37) ΣΥΚΩΤΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ
- 38) ΣΙΕΦΤΑΛΙΕΣ
- 39) ΠΟΥΛΛΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ
- 40) ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΝΤΙΝΑΚΤΕΣ

- 41) ΒΟΔΙΝΟ ΣΤΙΦΑΔΟ
- 42) ΚΛΕΦΤΙΚΟ
- 43) ΤΤΑΒΑΣ
- 44) ΚΕΦΤΕΔΕΣ
- 45) ΑΦΕΛΙΑ
- 46) ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ
- 47) ΣΟΥΖΟΥΚΑΚΙΑ
- 48) ΡΟΛΟ
- 49) ΛΑΖΑΝΙΑ
- 50) ΜΟΥΣΑΚΑΣ
- 51) ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ
- 52) ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ
- 53) ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ
- 54) ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΑΣΑΤΟ
- 55) ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ
- 56) ΣΤΙΦΑΔΟ ΚΟΥΝΕΛΙ
- 57) ΣΤΙΦΑΔΟ ΒΟΔΙΝΟ
- 58) ΣΟΥΒΛΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – ΧΟΙΡΙΝΟ – ΑΡΝΙ
- 59) ΚΟΥΝΕΛΙ ΚΡΑΣΑΤΟ
- 60) ΚΟΥΝΕΛΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ
- 61) ΒΟΔΙΝΟ ΜΕ ΜΠΙΖΕΛΙΑ
- 62) ΜΠΑΜΙΕΣ ΓΙΑΧΝΙ
- 63) ΦΑΣΟΛΑΚΙ ΓΙΑΧΝΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
- 64) ΡΕΒΥΘΙΑ
- 65) ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΠΛΑΚΙ
- 66) ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ



Sans Frontières

CATERING SERVICES

TEL: 77777030, Mob: 99427170

Cocktail parties catalogue

Cold canapés and Hors d'œuvres

CHOICE OF 5 ITEMS - ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ 5 ΕΙΔΗ

- 1 Prawns and mayonnaise
- 2 Trout mousse
- 3 Cream cheese and chives
- 4 Hiromeri
- 5 Ham and strawberries (seasonal)
- 6 Egg and baby shrimp
- 7 Edam cheese and gherkin
- 8 Halloumi cheese
- 9 Chicken galantine
- 10 Danish caviar
- 11 Egg garnished with gherkins
- 12 Smoked salmon
- 13 Roulade of smoked salmon and crabmeat
- 14 Smoked trout on brown bread
- 15 Roast pork and mustard
- 16 Roquefort cheese
- 17 Taramosalata
- 18 Tuna
- 19 Mourta della
- 20 Avocado mousse
- 21 Smoked pork lountza
- 22 Smoked salami
- 23 Roast beef
- 24 Pate de foie
- 25 Kefalotyri and pineapple
- 26 Barquette filled with tartare of salmon and sour cream
- 27 Smoked trout mousse
- 28 Cucumber cups with taramas
- 29 Cucumber cups with tzatziki
- 30 Choux filled with crabmeat and avocado
- 31 Barquettes with Russian salad
- 32 Vol-au-vent with tuna and mayonnaise
- 33 Tartlets filled with tuna
- 34 Tartlets with baby shrimps and mayonnaise
- 35 Choux filled with cream cheese and chives

Hot Hors d'œuvres

CHOICE OF 5 ITEMS - ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ 5 ΕΙΔΗ

- 1 Prunes with bacon
 - 2 Liver with bacon
 - 3 Frankfurter sausages with bacon
 - 4 Mini skewers of pork (souvlaki)
 - 5 Mini skewers of chicken (souvlaki)
 - 6 Mini skewers of beef-béarnaise dip (souvlaki)
 - 7 Sheftali stin pitta
 - 8 Koupes with mince meat
 - 9 Koupes with mushroom
 - 10 Chicken drumsticks
 - 11 Fish satay
 - 12 Pork satay
 - 13 Beef satay
 - 14 Keftedakia with mince meat
 - 15 Village sausages
 - 16 Chicken nuggets
 - 17 Spring rolls with mince meat and vegetables
 - 18 Vegetable spring rolls
 - 19 Spinach pie
 - 20 Cheese pie
 - 21 Sausage pie
 - 22 Eliotes
 - 23 Flaounes
 - 24 Kolokotes
 - 25 Vol-au-vent with seafood
 - 26 Vol-au-vent with chicken
 - 27 Vol-au-vent with mushrooms
 - 28 Mini pizza
 - 29 Pourekia with mince meat
 - 30 Pourekia with vegetables
 - 31 Mini vegetable pizza
 - 32 Lahmatzoun
 - 33 Ham and cheese pies
 - 34 Choux filled with creamed cheese
 - 35 Kavourokeftedes
 - 36 Fish nuggets
 - 37 Halloumi stin pitta
- Extra choice:** Honey glazed gammon in mini rolls (mustard)



Sans Frontières

CATERING SERVICES

TEL: 77777030, Mob: 99427170

SWEETS

CHOICE OF 3 ITEMS - ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ 3 ΕΙΔΗ

- 1 Mini tartlets with various fruits
- 2 Baklavadakia
- 3 Mini kok
- 4 Profiterols with white & dark chocolate
- 5 Chocolate Cups filled with orange mousse or
Chocolate mousse
Strawberry mousse
Kiwi mousse
Mint mousse
- 6 Mini saraili
- 7 Pishides
- 8 Walnuts with Chocolate
- 9 Daktyla
- 10 Choux a la crème
- 11 Troufes
- 12 Mini éclairs
- 13 Fresh fruit sticks dipped in brandy

BAR

- ① Alcohol punch
- ② Fruit punch
- ③ Water
- ④ Soft drinks, juice
- ⑤ White and Red wine
- ⑥ Champagne
- ⑦ Beer

STAFF: Waiters

Equipment: Glasses, tables, tablecloths, table skirting (fouro), thermomena, ashtrays, napkins, waste baskets.

PRICE: € 125/Per Person

Μενού το οποίο επιλέχτηκε για το P.I.K



C/o Αννίτα Σολέα (PIK)

Tel: 22 862355 / 99 630064

Fax: 22 335010

Date:

Time:

No of persons: 550pax

Place:

Cold canapé

Canapé with prawns and mayonnaise
Canapé with cream cheese and chives
Canapé with prosciutto and pineapple
Canapé with smoked salmon and dill
Canapé with olive paste and sundried tomatoes

Crudities: carrot, celery, cucumber, kouloumbra, radish with dips

Hot

Chicken nuggets
Pork satay
Halloumi stin pitta
Pork souvlaki
Vegetable spring rolls
Koupes with mince meat

Sweets

Mini tartlets with various fruits
Baclavadakia
Choux a la crème
2 μεγάλες Βασιλόπιτες (free of charge)

Drinks: red and white wine, beers, soft drinks, juice, water

Staff: waiters

Equipment: tables, glasses, tablecloths, fouro, chefig dishes, ashtrays, napkins, waste etc

Price: €8.50 per person + VAT

Please confirm the above by fax or e-mal.

Mob.: 99427170, **Tel.:** 77 77 70 30, **Fax:** 25819393

E-mail: sans.frontieres@outanet.com.cy **Website:** www.sansfrontieres.com.cy

Μέρα της εκδήλωσης στο Ρ.Ι.Κ.

Τέταρτη 29/11/10, επικοινωνήσα με τον κ. Σοφοκλέους και δώσαμε ραντεβού στο κρατικό κανάλι, και έτσι αναχώρησα για Λευκωσία.

Φτάνοντας εκεί βρέθηκα με τον ιδιοκτήτη και αμέσως μπήκα στο κλίμα της διεργασίας, προετοιμασίας του Catering. Ο κ. Σοφοκλέους μάζεψε το προσωπικό σε ένα χώρο όπου θα ήταν και ο χώρος εκκίνησης. Έκανε ένα μικρό meeting , έδωσε κάποιες αρχικές προετοιμασίες και έτσι ξεκίνησε το όλο στήσιμο της εκδήλωσης. Πρώτα ξεκίνησαν με το στήσιμο των τραπεζιών και το bar (βλ. εικόνα 11,12,13).



Εικόνα 18



Εικόνα 19



Εικόνα 20



Εικόνα 21

Μπορώ να πω ότι βοήθησα και εγώ στο στήσιμο του bar. Το bar το στήσαμε στην είσοδο της εκδήλωσης και περιλάμβανε όλα τα είδη κυπριακών ποτών π.χ. μπύρες, κρασί, ζιβανία, αναψυκτικά, αυτά ήταν στην προσφορά την οποία ζητούσε το κρατικό κανάλι. Το στήσιμο των τραπεζιών το ανέλαβε ο ιδιοκτήτης μαζί με την υπεύθυνη διακόσμησης και τα έβαλαν σκορπισμένα σε όλη την αίθουσα. Μετά το στήσιμο των τραπεζιών γίνεται ένας τελευταίος έλεγχος, και αν είναι όλα εντάξει τότε ξεκινά η τοποθέτηση των ρεσιό αφού πρώτα τα γυαλίσουν καλά. Όπως και οι barmen το bar.

Αυτό που πρόσεξα και μου έκανε εντύπωση, ήταν το πόσες φορές το προσωπικό αλλά και ο κ. Σοφοκλέους έκαναν έλεγχο σε όλα, αλλά και το συνεχές γυάλισμα των ρεσιό .

Λίγη ώρα πριν την έναρξη της εκδήλωσης ο κ. Σοφοκλέους μαζεύει ξανά το προσωπικό του για ένα τελευταίο meeting για να τους δώσει τις τελευταίες οδηγίες, για τον έλεγχο του τι καταναλώνεται αφού στο event υπάρχουν εκτός από τα υψηλά πολιτικά πρόσωπα της κυπριακής δημοκρατίας και το προσωπικό του κρατικού καναλιού και επειδή μέσα από την εμπειρία του ιδιοκτήτη σε τέτοιες περιπτώσεις το προσωπικό τρώει ανεξέλεγκτα, πρέπει να υπάρχει κάποιος έλεγχος στο τι καταναλώνεται από το προσωπικό.

Μετά τη λήξη του meeting οι barmen πάνε πίσω από το bar, οι σερβιτόροι ετοιμάζονται με τους δίσκους τους για σερβίρισμα και καθάρισμα ταυτόχρονα και τα άτομα που θα γεμίσουν τα ρεσιό αλλά και που θα αναπληρώνουν καθ'όλη την διάρκεια. Μου έκανε ιδιαίτερη εντύπωση πως την ώρα του meeting μου φάνταζε ως μια ποδοσφαιρική ομάδα που ο προπονητής έδινε τις τελευταίες οδηγίες τακτικής, αφού στέκονταν όλοι σε κύκλο και ο ιδιοκτήτης στη μέση.

Το πάρτι ξεκίνησε κανονικά στην ώρα του, τα πάντα ήταν έτοιμα. Η αλήθεια είναι πως ένιωθα λίγο εκτός εγώ εκεί, δια το λόγο ότι ήταν όλοι οι κύριοι της κυβέρνησης, από δήμαρχους, βουλευτές, υπουργούς, πολιτικούς αρχηγούς, αξιωματικούς της Εθνικής Φρουράς, της πυροσβεστικής, της αστυνομίας και βέβαια ο Πρόεδρος της Κυπριακής Δημοκρατίας.

Ήταν μια εκδήλωση την οποία θα έδειχναν μέσω του ΡΙΚ την παραμονή της πρωτοχρονιάς. Ήταν εκπομπή με μουσικό σχήμα και με σάτιρα. Η εκδήλωση είχε θέμα την κοπή της πίττας. Δεν σας κρύβω πως πέρασα τέλεια.



Εικόνα 22



Εικόνα 23



Εικόνα 24



Εικόνα 25



Εικόνα 26

Το event δυστυχώς άρχισε να φτάνει στο τέλος του, έπρεπε λοιπόν να αποχωρίσω και εγώ με την σειρά μου, γιατί θα ακλουθούσε και μια ώρα μέχρι να φτάσω στη Λεμεσό. Αποχαιρέτησα τον κ. Σοφοκλέους, τον ευχαρίστησα και τον ρώτησα πότε, πού και πώς θα είναι η πληρωμή, για να γνωρίζω, λόγω του ότι αυτό είναι το τελευταίο σημείο της εργασίας για το πώς γίνεται ένα catering. Ο ιδιοκτήτης μου απάντησε πως θα με έπαιρνε τηλέφωνο την επόμενη μέρα.

Η υπέροχη μεν αλλά κουραστική μέρα έφυγε, ήρθε η επόμενη, έτυχε να βρίσκομαι κοντά στα κτήρια της εταιρίας και πέρασα από εκεί. Ευτυχώς για καλή μου τύχη, ο ιδιοκτήτης ήταν στο γραφείο του, και τον ρώτησα για το θέμα της πληρωμής όπου ήταν και το τελευταίο σκέλος της εργασίας μου. Ο κ. Σοφοκλέους μου είπε κάτι σαν συμβουλή. Ότι πρώτα από όλα παίζει σημαντικό ρόλο το ποιος είναι ο πελάτης, εάν είναι ιδιώτης, ποιος ιδιώτης και φυσικά εάν είναι κυβερνητικός οργανισμός. Ο

οποιοσδήποτε κυβερνητικός οργανισμός, είναι σίγουρη δουλειά σε θέμα πληρωμής. Δε θα αργήσεις ποτέ να πάρεις τα λεφτά σου, ενώ με τους ιδιώτες πρέπει να είσαι πολύ προσεκτικός. Συνήθως μετά από μια εβδομάδα από την εκδήλωση ξεκινά η διαδικασία πληρωμής, όπου και ένα μεγάλο ποσοστό του τρόπου πληρωμής γίνεται πάντα με επιταγή, που είτε αποστέλλεται, είτε δίνεται σε ραντεβού μεταξύ ιδιοκτήτη και πελάτη.

Μεγάλη η εμπειρία μου από αυτή την εργασία, πραγματικά, και δεν είναι μόνο αυτό, ο κ. Σοφοκλέους μετά από αυτήν την γνωριμία και τη συζήτηση, μου ανέφερε πως με το που θα πάρω το πτυχίο θα τον ενδιέφερε να με είχε στην εταιρεία του. Αυτό πιστεύω ότι μπορεί να είναι και το πιο σημαντικό, ειδικά σε μια τόσο δύσκολη εποχή που ζούμε να σου δίνεται μια θέση εργασίας σε μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες του χώρου των catering.

Περιεχόμενα

- Εισαγωγή
- Η βιωματική μου εμπειρία
- Διαδικασία τροφοδοσίας
- Κατάλογοι ,μενού της εταιρείας
 - Δελτίο παραγγελίας
 - Κατάλογος υπηρεσιών
 - Κατάλογος εδεσμάτων
 - Κατάλογος κοκτέιλ
 - Μενού του P.I.K
- Μέρα της εκδήλωσης στο PIK