



corporate menu





η multi taste

Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ

Στην Multi Taste Catering αναλαμβάνουμε με επιτυχία τη διοργάνωση κοινωνικών εκδηλώσεων. Είμαστε αφοσιωμένοι στη δημιουργία μοναδικών στιγμών και γευστικών εμπειριών που μένουν αξέχαστες. Έχοντας την πολύτιμη πείρα ετών, μπορούμε να εγγυηθούμε μια μοναδική και αλησμόνητη γιορτή για εσάς και τους καλεσμένους σας.

Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΜΑΣ

Με πολυετή εμπειρία από το 1989 στο χώρο των εκδηλώσεων και της γαστρονομίας, έχουμε εξελιχθεί σε ένα από τα πλέον αξιόπιστα catering στην Αθήνα για κάθε είδους event. Ανεξάρτητα από το είδος της εκδήλωσης, λειτουργούμε με συνέπεια και επαγγελματισμό, όπως αρμόζει σε μια από τις κορυφαίες εταιρείες catering.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΟ ΜΕΝΟΥ

Κατανοούμε ότι κάθε εκδήλωση είναι μοναδική. Το προσαρμοσμένο μενού μας είναι σχεδιασμένο για να ανταποκρίνεται στις ανάγκες και τις προτιμήσεις σας. Σερβίρουμε υψηλής ποιότητας πιάτα που μαγειρεύονται την ίδια ημέρα με φροντίδα και φρέσκα υλικά, έτσι ώστε οι γεύσεις που θα φέρουμε στο χώρο σας να συναρπάσουν

MENU OFFER 01

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΙΝΙ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Μπρουσκέτινι με προσούτο, μαύρο πιπέρι και λάδι τρούφας

BLINIS ME KAPNISTO ΣΟΛΟΜΟ

Καπνιστός Σολομός σε αφράτο blinis μεφιλαδέλφια, essence λεμονιού και φύλλαάνιθου

ΓΑΡΙΔΕΣ AVO

Γαρίδα με αβοκάντο και φρέσκο χυμό λεμονιού σε ξύλινο bamboo stick

BAO BUN ME ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Αφράτα bao bun με γέμιση παναρισμένου κοτόπουλου ranko, iceberg, αγγουράκι τουρσί και sauce σπιτικής μουστάρδας, μελιού

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΟΥΣΑΚΑ

Τραγανές παναρισμένες κροκέτες με γεύση μουσακά

SPRING ROLLS

Τραγανά spring rolls με γέμιση από ποικιλία λαχανικών συνοδεία από γλυκόξινη σάλτσα



ΚΟΣΤΟΣ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ 10,00 ΕΥΡΩ + Φ.Π.Α

ΙΣΧΥΟΥΝ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

MENU OFFER 02

ΜΟΤΣΑΡΕΛΑΚΙ

Μοτσαρέλα με ντοματίνια και πέστο βασιλικού σε sticks μπαμπού

ΚΑΝΑΠΕ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Φρυγανισμένες ροδέλες μπακέτα με προσούτο, κολοκυθάκι, ρόκα και παρμεζάνα

ΚΑΝΑΠΕ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

Καναπέ με καπνιστό σολομό, λεμόνι, philadelphia και essence άνηθου

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

Παραδοσιακά κεφτεδάκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμα με μυρωδικά

ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Βελούδινη δροσερή βάση από στραγγιστό γιαούρτι, εμπλουτισμένη με φρέσκο ψιλοκομμένο άνηθο και διακριτική αρωματική νότα ούζου

ΒΑΟ BUN ΜΕ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΓΑΡΙΔΑ PANKO

Bao bun με παναρισμένη γαρίδα και λαχανικά

ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Τραγανές μπαλίτσες ρυζιού με γέμιση κοτόπουλο και φρέσκα μανιτάρια

ΦΑΛΑΦΕΛ ΑΝΑΤΟΛΗΣ

Γευστικές μπουκιές ανατολής με ρεβύθια, κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο μαϊντανό, σκόρδελαίο, φρέσκο χυμό λεμονιού, κύμινο και κόλιανδρο

ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ TAXINI

Χούμους από ρεβύθια και φρέσκο χυμό λεμονιού



ΚΟΣΤΟΣ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ 13,00 ΕΥΡΩ + Φ.Π.Α

ΙΣΧΥΟΥΝ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

MENU OFFER 03

ΚΑΝΑΠΕ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

Καναπέ με καπνιστό σολομό, λεμόνι, philadelphia και essence άνηθου

ΚΑΝΑΠΕ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Φρυγανισμένες ροδέλες μπακέτα με προσούτο, κολοκυθάκι, ρόκα και παρμεζάνα

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ

Μπρουσκέτα με τομάτα, φρέσκο βασιλικό και μοτσαρέλα

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

Φρεσκοψημένα τραγανά μπισκότα παρμεζάνας 12μηνης ωρίμανσης

ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ

Χειροποίητη από ώριμα αβοκάντο, κρεμμυδάκι, χυμό λεμονιού, tabasco και μαύρο πιπέρι

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ ΣΕ ΜΠΑΜΠΟΥ

Κοτόπουλο φιλέτο στήθος με μέλι και μαύρο σουσάμι περασμένο σε μπαμπού sticks

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΚΑΤΑΪΦΙ

Γαρίδες Ατλαντικού σε τραγανό κανταΐφι με φρέσκο βούτυρο συνοδεία απο sweet chili sauce

ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ

Με ελαφρυά γεύση ντομάτας με μέλι χυμό λεμονιού, φρέσκο ανανά και πορτοκάλια

BAO BUNS PULLED PORK

Αφράτο bao buns με χοιρινό pulled, μπάρμπεκιου σως, ψητό κρεμμύδι και κόκκινη πιπεριά

ΚΙΣ ΜΕ ΡΙΚΟΤΑ

Τραγανό σπιτικό ζυμάρι σε τартάρια με γέμιση από τυρί ρικότα, μανούρι, γκούντα και ντοματίνια



ΚΟΣΤΟΣ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ 15,00 ΕΥΡΩ + Φ.Π.Α

ΙΣΧΥΟΥΝ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ



διαφέρουμε

1. Προσαρμοσμένα μενού - παρέχουμε προσαρμοσμένα μενού που ταιριάζουν στις διατροφικές απαιτήσεις σας. Μια ποικιλία από κουζίνες, συμπεριλαμβανομένων παραδοσιακών, σύγχρονων και διεθνών επιλογών. Ειδικά μενού για πρωινό, μεσημεριανό και δείπνο.

2. Φρέσκα & ποιοτικά συστατικά - δεσμευόμαστε στη χρήση φρέσκων συστατικών. Ετοιμάζουμε νόστιμα πιάτα που ενθουσιάζουν τις αισθήσεις. Προσέχουμε κάθε πτυχή της προετοιμασίας και της παρουσίασης των εδεσμάτων στον μπουφέ σας.

3. Επαγγελματικό προσωπικό - προσφέρουμε έμπειρο και ευγενικό προσωπικό για την εξασφάλιση απρόσκοπτης εξυπηρέτησης. Επί τόπου διαθέσιμοι σεφ σε σταθμούς ζωντανής μαγειρικής, όπως επίσης και bartenders για τα ποτά και τα κοκτέιλ σας.

4. Ολική εξυπηρέτηση τροφοδοσίας ολοκληρωμένη υπηρεσία που περιλαμβάνει το στήσιμο, το σέρβις και το καθάρισμα. Κομψά τραπεζοκαθίσματα, διακοσμήσεις και ενοικίαση εξοπλισμού. Υπηρεσία ποτών, συμπεριλαμβανομένων κρασιών και κοκτέιλ.

5. Ευελιξία & αξιοπιστία - προσαρμοζόμαστε σε έκτακτες αλλαγές και ειδικά αιτήματα. Πέρα από τα οικονομικά πακέτα catering που προσφέρουμε, η ακριβής παράδοση και το στήσιμο για την ομαλή διεξαγωγή του meeting σας είναι σημαντικά για εμάς