



Zozefinos
Syros Catering
From farm to table





Zozefinos

MENU

Σχεδιάζουμε τη δεξίωση των ονείρων σας!



WELCOME BAR

Μαστίχα με λεμόνι

Sangria με φρέσκα φρούτα

Ζεστό κρασί

Ελληνικά συριανά παραδοσιακά αποστάγματα
(ούζο-τσίπουρο)







WELCOME FINGER FOOD

Ποικιλία τυριών από το τυροκομείο μας

(Σαν Μιχάλη, γραβιέρα, τρίπτυχο
με κριτσινάκια σίτου)

Ποικιλία τυριών – αλλαντικών

(Σαν Μιχάλη και διάφορα αλλαντικά)

Μπουκίτσες ψωμιού με κοπανιστή και ντοματίνι

(η κοπανιστή είναι από το τυροκομείο μας)



WELCOME FINGER FOOD

Φωλίτσα ψωμιού με πανδαισία λαχανικών
(ψωμί με μαρούλι, ντοματίνι και τυρί κρέμα)

Ρολάκια κρέπας γεμιστά με κιμά και παναρισμένα
(χειροποίητο φύλλο κρέπας γεμιστό
με φρέσκο κιμά μόσχου και παναρισμένο)

Baton sale

Σουβλάκι τυριών- λαχανικών



ΣΑΛΑΤΕΣ

Παραδοσιακή σαλάτα με γριθοθυράκι
(τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά,
κρεμμύδι, κάπαρη, λευκό μαλακό τυράκι
από το τυροκομείο μας)

Πράσινη σαλάτα
(μαρούλι, λόλα κόκκινη, ρόκα, καρπούς
από καρύδι, κρουτόν, flakes Σαν Μιχάλη,
μήλο και salamurdine σως)



ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα ζυμαρικών με τόνο

(ζυμαρικά με αρακά *brunoise* καρότου-πιπεριάς
και σως μαγιονέζα)

Σαλάτα ζυμαρικών με λουκάνικο

και λαχανικά από τον μπαξέ μας

(ζυμαρικά με *brunoise* πολύχρωμων πιπεριών,
emincé λουκάνικο και σως μηλόξιδο)



ΣΑΛΑΤΕΣ

Παντζαροσαλάτα

(παντζάρια από τον μπαξέ μας με καρύδια και σως γιαουρτιού)

Πατατοσαλάτα

(πατάτες από τον μπαξέ μας με διάφορα λαχανικά, αγγουράκι tourosí και dressing γιαουρτιού)

Μαϊντανοσαλάτα

(με την παραδοσιακή συριανή συνταγή)



ΣΑΛΑΤΕΣ

Ρώσικη

(*brunoise* πατάτας- καρότου, αρακά και μαγιονέζα)

Ελληνικός τάκος

(κριθάρινο παξιμάδι με γροθοτυράκι ρίγανης
και *concasser* τομάτας)

Coleslaw

(λάχανο και καρότο *chiffonade* με ανανά
και μαγιονέζα)





KΡΕΑΤΙΚΑ

Μοσχαράκι από τη φάρμα μας στρογκανοφ

Μοσχαρίσιο κιλότο σιγοψημένο στη γάστρα

Μοσχαρίσιο νουα με σως ψητού

Νουαζέτες μοσχαριού αλά κρεμ

**Κεφτεδάκια με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά
σε κόκκινη σάλτσα**



KΡΕΑΤΙΚΑ

Χοιρινό σοτέ με μέλι και μουστάρδα Dijon

Κοτόπουλο σοτέ αλά κρεμ

Γουρουνόπουλο στον ξυλόφουρνο
(χοιρινή σπάλα αργοψημένο στον ξυλόφουρνο)

**Κεφτεδάκια χοιρινά αρωματισμένα
με μάραθο**





MIXED GRILL

Ζουμερά μπιφτέκια

Λουκάνικο Σύρου

Χοιρινή πανσέτα

Σουβλάκι κοτόπουλο

Σουβλάκι χοιρινό



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Μπακαλιάρος με λαχανικά στο φούρνο

Κριθαρότο θαλασσινών

Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

**Φιλέτο γλώσσας με σάλτσα από κρασί,
μέλι και μουστάρδα**

**Σαγανάκι θαλασσινών
με λαχανικά και τυριά**

**Καλαμαράκια με σάλτσα ούζου
και λαχανικά**





ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ Η ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

**Φρέσκιες πατάτες
από το αγρόκτημά μας τηγανιτές**

**Φρέσκες κυδωνάτες πατάτες
από το αγρόκτημά μας
στο φούρνο με δεντρολίβανο**

ΡÚΖΙ



OPEKTIKA

Τυροπιτάκια με τυρί Σαν Μιχάλη

Φλογέρα με γροθοτυράκι και μπούκοβο

Τυροπιτάκια με γροθοτυράκι

Φλογέρες

Κεφτεδάκια με τη συνταγή της Ζωζεφίνας

Ποικιλία τυριών



OPEKTIKA

Κολοκυθόπιτα

Σπανακόπιτα

Πρασόπιτα

Πιπερόπιτα

Μπουρέκι μελιτζάνας με μοσχαράκι και τυρί

Τυρόπιτα με φύλλο κανταΐφι



OPEKTIKA

Τυροπιτάκια με τυρί Σαν Μιχάλη και λούζα

Τορτίγιες με ζαμπόν -τυρί

Τορτίγιες με κοτόπουλο

Τορτίγιες με σπανακι

Ταρτάκια με τονοσαλάτα

Ταρτάκια με τυρί κρέμα και σολωμό



OPEKTIKA

**Κεφτεδάκια με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά
σε κόκκινη σάλτσα**

**Κεφτεδάκια με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά
αρωματισμένα με μάραθο**

Χαμπουρκερ

Χοτ-ντογκ

Σνίτσελ





ΠΟΤΑ

Κατά τη διάρκεια της δεξίωσης πάνω στα τραπέζια των καλεσμένων θα υπάρχουν:

Εμφιαλωμένο νερό

Αναψυκτικά

Μπύρες

Λευκό κρασί

Σαμπάνια Asti Martini για το ζευγάρι



VEGAN MENU

ΣΑΛΑΤΕΣ

Φακές σαλάτα

**Μαυρομάτικα παντρεμένα
με λαχανικά από τον μπαξέ μας**

Κουνουπίδι γιαχνί



OPEKTIKA

Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια
Χούμους
Τοματόρυζο



KΥΡΙΩΣ

Γίγαντες αργοψημένοι στον ξυλόφουρνο

Πατάτες του μπαξέ μας
με ποικιλία μανιταριών ψημένα στο φούρνο

Τουρλού στον φούρνο (μπριάμ)

Ποικιλία από όσπρια παντρεμένα
με λαχανικά του αγροκτήματός μας







WEDDINGS • CHRISTENINGS • PARTIES • PRIVATE EVENTS

www.syroscatering.gr

+306936590200

zozefinoscatering@gmail.com

