



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, γραβιέρα με θυμάρι, τρίπτυχο)

**Ποικιλία Τυριών & Αλλαντικών**  
(Σαν Μιχάλη, γραβιέρα με θυμάρι, τρίπτυχο, διάφορα αλλαντικά)

**Μπρουσκέτα ψωμιού με κοπανιστή και ντοματίνι**  
(η κοπανιστή είναι από το τυροκομείο μας)





# Welcome Finger Food

---

**Παναρισμένες μπουκίτσες κρέπας με κιμά**  
(χειροποίητο φύλλο κρέπας γεμιστό  
με κιμά μόσχου παναρισμένο)

**Σουβλάκι Λαχανικών**  
(ντοματίνι, αγγούρι)

**Ταρτάκι με αλοιφή**  
(κοτοσαλάτα, μαϊντανοσαλάτα, παντζαροσαλάτα, τζατζίκι,  
ταραμοσαλάτα, μους τυριού & σολωμός)

**Baton sale**

**Ποικιλία Κριτσινιών**



VANILLA  
SKY  
BOTTLED CARBON  
VANILLA

VANILLA  
SKY  
BOTTLED CARBON  
VANILLA

## Σαλάτες

---

### **Παραδοσιακή σαλάτα με γροθοτυράκι**

(τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, λευκό μαλακό τυράκι απο το τυροκομείο μας)

### **Πράσινη σαλάτα**

(μαρούλι, κόκκινη λόλα, ρόκα, καρύδι, παξιμάδι χαρουπιού, flakes Σαν Μιχάλη, μήλο, σως)



## Σαλάτες

### **Μακαρονοσαλάτα με τόνο**

(ζυμαρικά με αρακά, *brunoise* καρότου, *brunoise* πιπεριάς, σως μαγιονέζας)

### **Μακαρονοσαλάτα με λουκάνικο**

(ζυμαρικά με *brunoise* πολύχρωμων πιπεριών, *emincer* λουκάνικο, σως μηλόξυδο)

### **Μακαρονοσαλάτα με pesto βασιλικού**

(ζυμαρικά, ντοματίνι, ροδέλλες ελιάς, κυβάκια τυριού)



## Σαλάτες

---

### **Παντζαροσαλάτα**

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

### **Πατατοσαλάτα**

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

### **Μαϊντανοσαλάτα**

*(με την παραδοσιακή συριανή συνταγή)*





## Σαλάτες

---

### **Ρωσική**

*(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)*





## Σαλάτες

---

### **Πολίτικη σαλάτα**

*(ασπρο λάχανο, κόκκινο λάχανο, καρότο, σέλερι, ξύδι, χυμός λεμόνι, λάδι*

### **Καροτοσαλάτα**

*(τριμμένο καρότο, σταφίδες, φρέσκο κρεμμύδι, dressing: λάδι, τζίντζερ, λεμόνι, κύμινο, πιπέρι)*

### **Ταμπουλέ**

### **Τζατζίκι**

### **Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια**

## Σαλάτες σε ποτήρι

### **Χωριάτικη σε στικ**

*(αγγούρι, ντοματίνι, πράσινη-κίτρινη πιπεριά)*

### **Πράσινη Σαλάτα**

*(μαρούλι, κόκκινη λόλα, ρόκα, καρύδι, παξιμάδι χαρουπιού, flakes Σαν Μιχάλη, μήλο, σως)*

### **Coleslaw**

*(λάχανο, καρότο, chiffonade ανανά, μαγιονέζα)*



## Σαλάτες σε ποτήρι

### **Μακαρονοσαλάτα με τόνο**

(ζυμαρικά με αρακά, brunoise καρότου, πιπεριά, σως μαγιονέζας)

### **Μακαρονοσαλάτα με λουκάνικο**

(ζυμαρικά με brunoise πολύχρωμων πιπεριών, emincer λουκάνικο, σως μηλόξυδο)

### **Μακαρονοσαλάτα με pesto βασιλικού**

(ζυμαρικά, ντοματίνι, ροδέλλες ελιάς, κυβάκια τυριού)



## Σαλάτες σε ποτήρι

---

### **Παντζαροσαλάτα**

*(παντζάρια από τη φάρμα μας, καρύδια, σως γιαουρτιού)*

### **Ντάκος**

*(κριθαρένιο παξιμάδι, concasser ντομάτα, γροθοτυράκι ρίγανης)*

### **Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια**

## **Κρεατικά**

---

**Γουρουνόπουλο του Ζωζεφίνου**

*(χοιρινή σπάλα αργοψημένη στον ξυλόφουρνο)*

**Μοσχαράκι σιγοψημένο στη Γάστρα**

**Μοσχαράκι από τη Φάρμα μας Στρογκανόφ**

**Μοσχαρίσιο Νουα με σάλτσα λεμονιού**



## **Κρεατικά**

---

**Χοιρινό σοτέ με Μέλι & Μουστάρδα Dijon**

**Κοτόπουλο α λα κρεμ με μανιτάρια**

**Κοτόπουλο Γλυκόξινο**

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

**Σπετσοφάι**





# Mixed Grill

---

**Ζουμερά μπιφτέκια**

**Λουκάνικο Σύρου**

**Χοιρινή πανσέτα**

**Σουβλάκι κοτόπουλο**

**Σουβλάκι Χοιρινό**







# Θαλασσινά

---

**Τσιπούρα Φιλέτο**

**Ψητές Γαρίδες**

**Φιλέτο Γλώσσα**

**Σουπιές με Σπανάκι**





# **Θαλασσινά**

---

**Μπακαλιάρος με Λαχανικά**

**Κριθαρότο Θαλασσινών**

**Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι**

**Καλαμαράκια με κόκκινη σάλτσα ούζου**



# Γαρνιτούρες & Συνοδευτικά

---

**Φρέσκιες πατάτες  
από το αγρόκτημα μας τηγανιτές**

**Φρέσκες κυδωνάτες πατάτες  
από το αγρόκτημα μας στον φούρνο**

**Αρωματικό ρύζι**



## **Ορεκτικά**

---

### **Ποικιλία Τυριών**

*(Σαν Μιχάλη, γραβιέρα με θυμάρι, τρίπτυχο)*

### **Ποικιλία Τυριών-Αλλαντικών**

*(Σαν Μιχάλη, γραβιέρα με θυμάρι, τρίπτυχο, διάφορα αλλαντικά)*

### **Κεφτεδάκια με τη συνταγή της Ζωζεφίνας**

*(Κιμάς από τα ζώα της φάρμας μας)*

### **Φραγκοκεφτέδες**

*(συριανά κεφτεδάκια με χοιρινό κιμά & μάραθο)*





## **Ορεκτικά**

---

**Τυροπιτάκια με Γροθοτυράκι με Μπούκοβο**

**Τυροπιτάκια με Γροθοτυράκι με Ρίγανη**

**Φλογέρες με Τυρί & Ζαμπόν**

**Φλογέρες με Σαν Μιχάλη & Λούζα**

**Τυρόπιτα με φύλλο κανταίφι**



# Ορεκτικά

---

**Κολοκυθόπιτα**

**Σπανακόπιτα**

**Πρασόπιτα**

**Πιπερόπιτα**

**Μπουρέκι Μελιτζάνας με Μοσχάρι & Τυρί**





## **Ορεκτικά**

---

**Τορτίγια με Ζαμπόν - Τυρί**

**Τορτίγια με Κοτόπουλο**

**Ταρτάκι με Τονοσαλάτα**

**Ταρτάκι με μους τυριού & σολωμό**

**Φαλάφελ**

**Σνίτσελ Κοτόπουλο**







# Welcome Bar

**Μαστίχα με λεμόνι**

**Sangria με φρέσκα φρούτα**

**Ζεστό κρασί**

**Ελληνικά συριανά παραδοσιακά αποστάγματα**  
(ούζο-τσίπουρο)



## **Ποτά**

---

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

**Εμφιαλωμένο νερό**

**Αναψυκτικά**

**Μπύρες**

**Λευκό κρασί**

**Σαμπάνια Asti Martini για το ζευγάρι**





**WEDDINGS • CHRISTENINGS • PARTIES • PRIVATE EVENTS**

**[www.syroscatering.gr](http://www.syroscatering.gr)**

**+306936590200**

**[zozefinoscatering@gmail.com](mailto:zozefinoscatering@gmail.com)**

