



Real
food for
real people



ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



READY TO EAT

Έτοιμα γεύματα

Τα έτοιμα γεύματα της Hellenic Catering αποτελούνται από συνταγές που καλύπτουν κάθε διατροφικό προφίλ του τελικού καταναλωτή και έχουν βάση τη Μεσογειακή κουζίνα. Τα γεύματα της Hellenic Catering μπορούν να ακολουθήσουν τις ανάγκες μιας ισορροπημένης διατροφής, καθώς χρησιμοποιούμε ποιοτικές πρώτες ύλες με υψηλή διατροφική αξία και αδιαπραγμάτευτη γεύση.

Για τα έτοιμα γεύματά της, η Hellenic Catering συνεργάζεται με πιστοποιημένους προμηθευτές σύμφωνα με τα αυστηρά διεθνή συστήματα ποιότητας που ακολουθεί. Για την παρασκευή των γευμάτων ακολουθούνται πιστά οι υγειονομικές διαδικασίες, με γνώμονα την ασφάλεια και τη σταθερότητα των τροφίμων, ώστε να καλύπτονται απόλυτα οι ανάγκες τόσο των επιχειρηματιών HORECA, όσο και του τελικού καταναλωτή.

Γεύματα Ογκρατέν



ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Κλασικός μουσακάς με γκρατιναρισμένες στρώσεις μελιτζάνας, κιμά, πατάτες και σάλτσα μπεσαμέλ.

CODE 604110



6 μερίδες | 2,5kg | 2 pcs | 30-45' | 200-210°C



ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ

Τηγανισμένες μελιτζάνες με στρώση κιμά και κρεμώδη σάλτσα μπεσαμέλ με τυρί.

CODE 604140



6 μερίδες | 2kg | 2 pcs | 30-45' | 200-210°C



Αγαπημένες
συνταγές
με μελιτζάνα

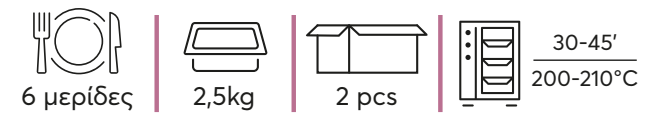




ΠΑΣΙΤΙΣΙΟ

Παραδοσιακό παστίτσιο με στρώσεις από κιμά και μακαρόνια, με σάλτσα μπεσαμέλ και τυρί.

CODE 608150



ΛΑΖΑΝΙΑ

Στρώσεις φύλλα λαζάνια με κιμά, τυρί και πλούσια σάλτσα μπεσαμέλ.

CODE 608140



VEGETARIAN

Γεύματα Ογκρατέν



ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Πεντανόστιμος μουςακάς με στρώσεις μελιτζάνας, κολοκυθιού, πατάτες και σάλτσα μπεσαμέλ.

CODE 604156



Γεύματα με κρέας



ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ

Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι κοκκινιστό σε σάλτσα ντομάτας με αρωματικά βότανα.

CODE 600020



9 μερίδες | 2kg | 2 pcs | 30-45' 200-210°C



ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

Παραδοσιακό γιουβέτσι που όλοι αγαπάμε! Μαλακό μοσχαράκι στον φούρνο με σπυρωτό κριθαράκι και ντομάτα.

CODE 600058



5 μερίδες | 2kg | 2 pcs | 30-45' 200-210°C



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΤΗΓΑΝΙΑ

Τρυφερές μπουκιές χοιρινού με πολύχρωμες πιπεριές, μανιτάρια με άρωμα λουίζας και θυμάρι. Ένας μοναδικός μεζές!

CODE 601056



5 μερίδες | 1,6kg | 2 pcs | 30-45' 200-210°C

Πρόταση σερβιρίσματος



Επιλέξτε ένα ή περισσότερα από τα συνοδευτικά μας για να δημιουργήσετε ένα ολοκληρωμένο πιάτο που θα εντυπωσιάσει τους πελάτες σας!

Συνοδευτικά σ.46



ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕ BBQ

Τρυφερά χοιρινά μπριζολάκια λαιμού μαριναρισμένα με μυρωδικά, ψημένα στο grill και τελείωμα σε σάλτσα BBQ.

CODE 601012



8 μερίδες | 1,7kg | 2 pcs | 30-45' | 200-210°C



ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Χοιρινές μπουκιές αργομαγειρεμένες σε σάλτσα κρασιού με μανιτάρια.

CODE 601140



8 μερίδες | 2kg | 2 pcs | 30-45' | 200-210°C

Γεύματα με κρέας



Γεύματα με κιμά



ΣΜΥΡΝΕΪΚΑ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ

Κλασικά και αγαπημένα σουτζουκάκια σμυρνέικα σε κόκκινη σάλτσα με αρώματα κύμινου και κανέλας.

CODE 604200



ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΔΥΟΣΜΟΥ

Λαχταριστά μοσχαρίσια κεφτεδάκια σε πλούσια κόκκινη σάλτσα με δυόσμο.

CODE 604617



Πρόταση συνταγής

Λευκή μπαγκέτα με κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας Hellenic Catering και μοσαρέλα

ΥΛΙΚΑ

- 4 ατομικές μπαγκέτες
- 250g μοσαρέλα
- 10g μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 8 τμχ. κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας Hellenic Catering

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα ψωμιά στη μέση κατά μήκος και προσθέτουμε τα κεφτεδάκια, από επάνω τοποθετούμε τη μοσαρέλα και βάζουμε στον φούρνο στους 180°C για 5-6 λεπτά ώστε να λιώσει το τυρί. Τέλος βγάζουμε από τον φούρνο και βάζουμε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.



ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟΙ

Αφράτα κεφτεδάκια σε αρωματική σάλτσα ντομάτας.

CODE 604669



Γεύματα με κοτόπουλο



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ

Μερίδες κοτόπουλο σε κόκκινη σάλτσα με πιπεριές και μπαχαρικά.

CODE 602025



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ

Μπουκίτσες κοτόπουλο με πολύχρωμες πιπεριές σε πλούσια γλυκόξινη σάλτσα.

CODE 602044



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΜΕ ΜΠΙΡΑ

Σιγομαγειρεμένα φιλετάκια κοτόπουλο σε σάλτσα μπίρας με πιπεριές. Μια μοναδική συνταγή!

CODE 602073



ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

Κομμάτια από ζουμερό κοτόπουλο με πιπεριές και μυρωδικά.

CODE 602190



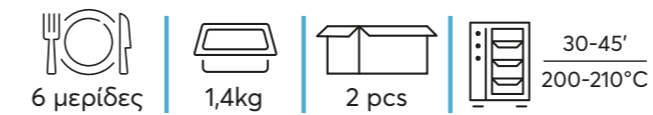
Γεύματα με θαλασσινά



ΠΕΡΚΑ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ

Νόστιμο φιλέτο πέρκας μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας.

CODE 605000



ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ ΨΗΤΗ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ

Φιλέτο πέρκας με μουστάρδα και λαδορίγανη. Μια γεύση που θα σας εντυπωσιάσει!

CODE 605001



ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ

Μακαρονάκι κοφτό με ζουμερό χταπόδι και κόκκινη σάλτσα. Κλασικό και αγαπημένο!

CODE 605063



Πρόταση σερβιρίσματος



Επιλέξτε ένα ή περισσότερα από τα συνοδευτικά μας για να δημιουργήσετε ένα ολοκληρωμένο πιάτο που θα εντυπωσιάσει τους πελάτες σας!

Συνοδευτικά σ.45

Γεύματα με ζυμαρικά



ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΑΡΟΛΙΤΑΝΑ

Πέννες με βελούδινη σάλτσα ντομάτας, ελαιόλαδο και βασιλικό.

CODE 608086



ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ CARBONARA

Πέννες με κρεμώδη σάλτσα καρμπονάρα, λαχταριστό μπέικον και μανιτάρια.

CODE 608087



ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ BOLOGNESE

Πέννες με αυθεντική και νόστιμη σάλτσα μπολονέζ.

CODE 608088



Πρόταση σερβιρίσματος



Σερβίρετε με φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα και φύλλα βασιλικού για να δημιουργήσετε ένα ολοκληρωμένο πιάτο που θα εντυπωσιάσει τους πελάτες σας!

Λαδερά γεύματα



ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ

Κλασική αγαπημένη συνταγή! Πλούσια σάλτσα με γλυκό κόκκινο κρεμμύδι, ντομάτα, μαϊντανό και φέτα.

CODE 607384



5 μερίδες | 1,4kg | 2 pcs | 30-35' 180°C (max)



ΤΟΜΑΤΟΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΡΥΖΙ

Ψημένες ντομάτες και πράσινες πιπεριές γεμισμένες με ρύζι και αρωματικά βότανα.

CODE 607470



6 μερίδες | 2kg | 2 pcs | 30-35' 180-190°C



ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ

Παραδοσιακό και νόστιμο σπανακόρυζο με ντομάτα, φρέσκο άνηθο και λεμόνι.

CODE 607230



6 μερίδες | 2,1kg | 2 pcs | 30-35' 180°C



ΑΡΑΚΑΣ ΛΑΔΕΡΟΣ

Μαγειρεμένος λαδερός αρακάς με καρότο.

CODE 607210



ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ

Νόστιμες αγκινάρες με καρότο, πατάτες και μυρωδικά.

CODE 607400



ΦΑΣΟΛΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΓΙΓΑΝΤΕΣ

Γίγαντες φούρνου κοκκινιστοί με καρότο και σέλινο.

CODE 607023



ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΓΙΑΧΝΙ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ)

Λαδερά φασολάκια γιαχνί με ντομάτα και κρεμμύδι.

CODE 607200



ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

Πεντανόστιμες μελιτζάνες σε σάλτσα ντομάτας και κομμάτια φέτας.

CODE 607390



Λαδερά γεύματα



Πρόταση συνταγής

Χωριάτικη μπαγκέτα με ψητές μελιτζάνες σε σάλτσα ντομάτας Hellenic Catering, ρόκα, φέτα και βασιλικό

ΥΛΙΚΑ

- 4 τμχ χωριάτικη μπαγκέτα
- 8-9 τμχ μελιτζάνες σε σάλτσα ντομάτας Hellenic Catering
- 120g φέτα
- 10g φρέσκο βασιλικό
- Φύλλα ρόκας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τις μπαγκέτες στη μέση κάθετα, προσθέτουμε τις μελιτζάνες σε σάλτσα ντομάτας και από επάνω βάζουμε τη φέτα. Τοποθετούμε στον φούρνο στους 180°C για 5-6 λεπτά. Τέλος τα βγάζουμε από τον φούρνο, προσθέτουμε τον φρέσκο βασιλικό και τη ρόκα.



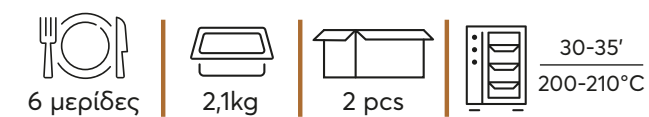
Σούπες Ύσπρια



ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΥΠΑ

Φασόλια σούπα με καρότο και σέλινο.

CODE 607000



ΦΑΚΕΣ ΣΟΥΠΑ

Φακές σούπα με καρότο και δάφνη.

CODE 607020



ΡΕΒΥΘΙΑ ΣΟΥΠΑ

Ρεβύθια σούπα με καρότο και σέλινο.

CODE 607040





ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ

Παραδοσιακή κοτόσουπα με πατάτα, καρότο και σέλινο.

CODE 602197



ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

Νόστιμα γιουβαρλάκια με καρότο και πατάτες.

CODE 604072



ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

Μία ιδιαίτερη βελουτέ σούπα από κολοκύθα και γλυκοπατάτα με καπνιστή πάπρικα.

CODE 607588



Συνοδευτικά



ΠΑΤΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ

Στρογγυλές πατάτες με μουστάρδα και λάδι.

CODE 607307



Νηστίσιμο/
vegan



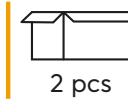
Δεν χρειάζεται
απόψυξη



10 μερίδες



1,6kg



2 pcs



30-45'
200-210°C



ΠΑΤΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΥΔΩΝΑΤΗ

Μελωμένες πατάτες στο φούρνο με μουστάρδα, λεμόνι, ελαιόλαδο και ρίγανη.

CODE 607317



Νηστίσιμο/
vegan



Δεν χρειάζεται
απόψυξη



10 μερίδες



1,6kg



2 pcs



30-45'
180°C

“ Συνοδεύουν ιδανικά κρέας, κοτόπουλο & ψάρι ”

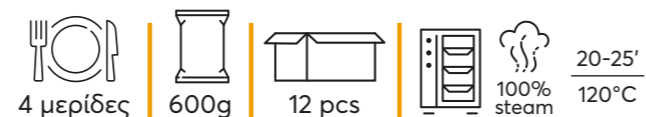




ΡΥΖΟΤΟ

Νόστιμο ρυζότο με πιπεριές, αρακά και καρότο. Ιδανικό να συνοδέψει κάθε επιλογή φαγητού.

CODE 607330



ΜΕΙΓΜΑ ΠΙΛΑΦΙΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Άγριο ρύζι και λευκό ρύζι με πιπεριές, κολοκυθάκι, αρακά και καλαμπόκι και θυμάρι.

CODE 607347



Συνοδευτικά

Πρόταση συνταγής

Σαλάτα με κριθαράκι λευκό Hellenic Catering, κοτόπουλο, τοματίνια, μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού.

ΥΛΙΚΑ

- 800g κριθαράκι βρασμένο Hellenic Catering
- 200g κοτόπουλο ψημένο και κομμένο σε κύβους
- 160g μοτσαρέλα
- 50g πέστο βασιλικού
- 60g ελαιόλαδο
- 10g μαϊντανό
- 10g φρέσκο βασιλικό
- 120g πιπεριά κόκκινη
- 120g ντοματίνια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε σε ένα μπολ το κριθαράκι και έπειτα τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε ώστε να ομογενοποιηθούν και σεβήρουμε σε βαθύ μπολ σαλάτας και από επάνω φύλλα βασιλικού.



ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ ΠΙΛΑΦΙ ΜΕ ΚΑΣΙΟΥΣ & ΣΤΑΦΙΔΕΣ

Πεντανόστιμο πλάφι με μανιτάρια, σταφίδες, φυστίκια κάσιους και σοταρισμένο κριθαράκι.

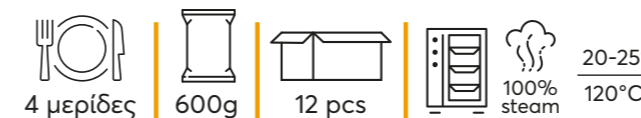
CODE 607344



ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

Λαχταριστό κριθαράκι γιουβέτσι σε σάλτσα ντομάτας με αρωματικά βότανα.

CODE 608050



ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Κους Κους με πιπεριές, καρότο και υπέροχα μυρωδικά.

CODE 608283



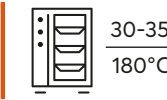
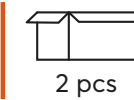
Σάλτσες



ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΩΝΕΖ

Αυθεντική και πεντανόστιμη σάλτσα με μοσχαρίσιο κιμά και ντομάτα.

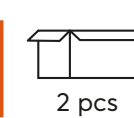
CODE 606000



ΣΑΛΤΣΑ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ

Βελούδινη σάλτσα ντομάτας, με ελαιόλαδο και βασιλικό.

CODE 606020



Πρόταση συνταγής

Μεξικάνικα tacos με κιμά
Hellenic Catering και λαχανικά

ΥΛΙΚΑ

- 400g σάλτσα Μπολωνέζ Hellenic Catering
 - 120g πολύχρωμες πιπεριές
 - 50g καλαμπόκι
 - 10g φρέσκο κόλιανδρο ή μαϊντανό
 - 4 μικρές τορτίγιες
 - 10g ταμπάσκο
- (Η ποσότητα αυξομειώνεται ανάλογα πόσο καυτερό θέλουμε).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε τον κιμά σε βαθύ μπολ και έπειτα προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά τα οποία έχουμε σοτάρει ελαφρώς. Ανακατεύουμε και γεμίζουμε τις τορτίγιες με τον κιμά.



Γεύματα Πρωινού



SCRAMBLED EGGS (MIXED)

Αφράτα scrambled eggs. Αγαπημένη επιλογή για το πρωινό!

CODE 609164



Πρωινός μπουφές με πρωταγωνιστή το αυγό

Πρόταση συνταγής

Bagel με scrambled eggs
Hellenic Catering και πράσινη σαλάτα

ΥΛΙΚΑ

- 4 τμχ bagel
- 320g scrambled eggs Hellenic Catering
- 10g σχινόπρασο ή φρέσκο κρεμμύδι το πράσινο μέρος
- 120g πράσινη σαλάτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα bagel στη μέση και βάζουμε στη βάση την πράσινη σαλάτα, από επάνω προσθέτουμε το scrambled eggs και στο τέλος το σχινόπρασο.





ΟΜΕΛΕΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Αφράτη ομελέτα φούρνου με πατάτες, σπανάκι, κρεμμύδι και μυρωδικά.

CODE 609146



CROQUE MONSIEUR ME ΖΑΜΠΟΝ

Ψημένες φέτες ψωμί του τοστ, ζαμπόν, τυρί και πλούσια μπεσαμέλ.

CODE 609202





JUST FOR ONE

Ατομικές μερίδες

Η Hellenic Catering, ετοιμάζει καθημερινά, νόστιμα και υψηλής ποιότητας γεύματα σε ατομικές μερίδες τα οποία καταψύχονται άμεσα ώστε να διατηρούν τη γεύση, τη φρεσκάδα και τα θρεπτικά τους συστατικά. Έτσι προσφέρει την ιδανική λύση για εστιατόρια, ξενοδοχεία και καταστήματα εστίασης, που θέλουν να εντάξουν στον κατάλόγό τους νόστιμα και υψηλής ποιότητας γεύματα χωρίς επιπλέον κόστη διαχείρισης.

Ανακαλύψτε στις επόμενες σελίδες, μια μεγάλη ποικιλία από ολοκληρωμένες προτάσεις κατεψυγμένων γευμάτων, που ετοιμάζονται για κατανάλωση σε λίγα λεπτά και διατηρούνται ζεστά σε θερμοθάλαμο, έτοιμα προς διάθεση, για εύκολη διαχείριση χωρίς φύρες και καταστροφές.



Ατομική μερίδα σε πήλινο



ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΥΦΡΙΤΟ ΜΕ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ (ΤΥΠΟΥ ΚΕΡΚΥΡΑΣ)

CODE 600049



1 μερίδα | 350g | 8 pcs | 30-35' 180°C



ΓΙΟΥΒΕΤΣΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

CODE 602176



1 μερίδα | 350g | 8 pcs | 30-35' 180°C

Μικρά μυστικά

Το μαγείρεμα σε πήλινο σκεύος είναι ιδανικό για να αναδείξει τη γεύση και το άρωμα του φαγητού. Το αργό μαγείρεμα είναι το μυστικό, αφού το φαγητό είναι πιο νόστιμο όταν μαγειρεύεται αργά σε πιο χαμηλή θερμοκρασία.





ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΚΙΟΥΦΙΚΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕΛΙΟΥ

CODE 602171



1 μερίδα | 350g | 8 pcs | 30-35' 180°C



ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΜΕ ΠΕΝΝΕΣ ΠΗΛΙΝΟ

CODE 608166



1 μερίδα | 350g | 8 pcs | 30-35' 200°C

Ατομική μερίδα σε πήλινο



ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΠΗΛΙΝΟ

CODE 604115



1 μερίδα | 350g | 8 pcs | 30-35' 200°C

JUST FOR ONE

Ατομική συσκευασία



ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY

CODE 601183



1 μερίδα | 350g | 8 pcs | 600W 3-4' | 25-30' 150°C (max)



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΜΕ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ

CODE 602248

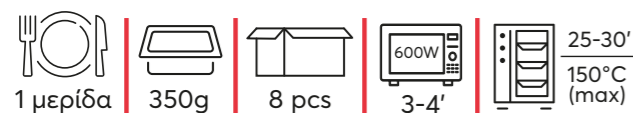


1 μερίδα | 350g | 8 pcs | 600W 3-4' | 25-30' 150°C (max)



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY & DIP ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ

CODE 604688



ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

CODE 604703



ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

CODE 608193



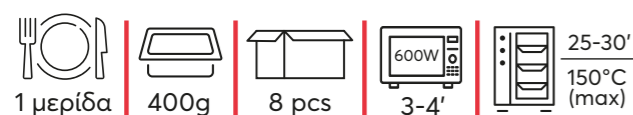
ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΜΠΕΪΚΟΝ & ΠΙΠΕΡΙΕΣ

CODE 608206



ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

CODE 608067



ΜΟΥΣΑΚΑΣ

CODE 604112



ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΜΕ ΡΥΖΙ

CODE 604239




ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΘΟΥΡΝΟΥ

CODE 607027



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΒΑΡΟΣ	ΤΕΜ/ΚΙΒ	ΚΙΒ/ΠΑΛΕΤΑ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΣΕΛΙΔΑ
ΟΓΚΡΑΤΕΝ							
ΜΟΥΣΑΚΑΣ	604110	2,5kg	2	120	•	🍲	5
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ	604140	2kg	2	120	•	🍲	5
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	608150	2,5kg	2	120	•	🍲	6
ΛΑΖΑΝΙΑ	608140	2,5kg	2	120	•	🍲	6
ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	604156	2,5kg	2	120	•	🍲	7
ΓΕΥΜΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΣ							
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ	600020	2kg	2	120	•	🍲	9
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	600058	2kg	2	120	•	🍲	9
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΤΗΓΑΝΙΑ	601056	1,6kg	2	120	•	🍲	9
ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΒΒQ	601012	1,7kg	2	120	•	🍲	10
ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	601140	2kg	2	120	•	🍲	10
ΓΕΥΜΑΤΑ ΜΕ ΚΙΜΑ							
ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΕΪΚΑ	604200	2kg	2	120	•	🍲	13
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΔΥΟΣΜΟΥ	604617	2kg	2	120	•	🍲	13
ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟΙ	604669	2kg	2	120	•	🍲	13
ΓΕΥΜΑΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ							
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	602025	2kg	2	120	•	🍲	15
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ	602044	2kg	2	120	•	🍲	15
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΜΕ ΜΠΙΡΑ	602073	2kg	2	120	•	🍲	15
ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	602190	1,6kg	2	120	•	🍲	15
ΓΕΥΜΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ							
ΠΕΡΚΑ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ	605000	1,4kg	2	120	•	🍲	17
ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ ΨΗΤΗ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ	605001	1,2kg	2	120	•	🍲	17
ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ	605063	1,8kg	2	120	•	🍲	17
ΓΕΥΜΑΤΑ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ							
ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΑΡΟΛΙΤΑΝΑ 	608086	1,8kg	2	120	•	🍲	19
ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ CARBONARA	608087	1,8kg	2	120	•	🍲	19
ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ BOLOGNESE	608088	1,8kg	2	120	•	🍲	19
ΛΑΔΕΡΑ ΓΕΥΜΑΤΑ							
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ	607384	1,4kg	2	120	•	🍲	21
ΤΟΜΑΤΟΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΡΥΖΙ 	607470	2kg	2	120	•	🍲	21
ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ 	607230	2,1kg	2	120	•	🍲	21
ΑΡΑΚΑΣ ΛΑΔΕΡΟΣ 	607210	2,1kg	2	120	•	🍲	22
ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ 	607400	1,8kg	2	120	•	🍲	22
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΓΙΑΧΝΙ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ) 	607200	2,1kg	2	120	•	🍲	22
ΦΑΣΟΛΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΓΙΓΑΝΤΕΣ 	607023	2,1kg	2	120	•	🍲	23
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	607390	1,8kg	2	120	•	🍲	23
ΣΟΥΠΕΣ ΟΣΠΡΙΑ							
ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΥΠΑ 	607000	2,1kg	2	120	•	🍲	25
ΦΑΚΕΣ ΣΟΥΠΑ 	607020	2,1kg	2	120	•	🍲	25
ΡΕΒΥΘΙΑ ΣΟΥΠΑ 	607040	2,1kg	2	120	•	🍲	25
ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ	602197	2kg	2	120	•	🍲	26
ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ	604072	2kg	2	120	•	🍲	26
ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ	607588	2,1kg	2	120	•	🍲	27
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ							
ΠΑΤΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ 	607307	1,6kg	2	120	•	🍲	29
ΠΑΤΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΥΔΩΝΑΤΗ 	607317	1,6kg	2	120	•	🍲	29
ΡΥΖΟΤΟ 	607330	600g	12	48	•	🍲	30
ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ ΠΙΛΑΦΙ ΜΕ ΚΑΣΙΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ 	607344	1,3kg	2	120	•	🍲	30
ΜΕΙΓΜΑ ΠΙΛΑΦΙΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 	607347	1,6kg	2	120	•	🍲	31
ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ 	608050	600g	12	48	•	🍲	31
ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 	608283	600g	12	48	•	🍲	31

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΒΑΡΟΣ	ΤΕΜ/ΚΙΒ	ΚΙΒ/ΠΑΛΕΤΑ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΣΕΛΙΔΑ
ΣΑΛΤΣΕΣ							
ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΩΝΕΣ	606000	1,8kg	2	120	•		33
ΣΑΛΤΣΑ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ  Προϊόν συντήρησης  Νηστίσιμο/vegan	606020	5kg	2	30			33
ΓΕΥΜΑΤΑ ΠΡΩΙΝΟΥ							
SCRAMBLED EGGS (MIXED)	609164	1,8kg	2	88	•		35
ΟΜΕΛΕΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	609146	190g	2	88	•		36
CROQUE MONSIEUR ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ	609202	200g	24	30	•		36
ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ ΣΕ ΠΗΛΙΝΟ							
ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΦΡΙΤΟ ΜΕ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ	600049	350g	8	81	•		41
ΓΙΟΥΒΕΤΣΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	602176	350g	8	81	•		41
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΚΙΟΥΦΙΚΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕΛΙΟΥ	602171	350g	8	81	•		42
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΜΕ ΠΕΝΝΕΣ	608166	350g	8	81	•		42
ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΠΗΛΙΝΟ	604115	350g	8	81	•		43
ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ FORKY							
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY	601183	350g	8	140	• •		45
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΜΕ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ	602248	350g	8	140	• •		45
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY & DIP ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ	604688	380g	8	140	• •		46
ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	604703	350g	8	140	• •		46
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ  Νηστίσιμο/vegan	608067	400g	8	140	• •		46
ΜΟΥΣΑΚΑΣ	604112	350g	8	140	• •		46
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	608193	350g	8	140	• •		47
ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ	608206	350g	8	140	• •		47
ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΜΕ ΡΥΖΙ	604239	350g	8	140	• •		47
ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ  Νηστίσιμο/vegan	607027	350g	8	140	• •		47

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



Φούρνος



100% steam
Πρόγραμμα
Ατμού



Φούρνος
Μικροκυμάτων



Δεν χρειάζεται
απόψυξη

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ



Ογκρατέν



Μοσχάρι



Χοιρινό



Κοτόπουλο



Ψάρι



Ζυμαρικά



Λαδερά



Σούπες



Συνοδευτικά



Σάλτσες



Πρωινό



Ατομική Μερίδα
σε πηλίνο



Λαχανικά

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



Ταψί -
Σκαφάκι



Σακουλάκι



Δοχείο



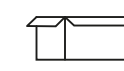
Πήλινο Σκεύος



Μερίδα ανά
συσκευασία



Βάρος ανά
ατομική μερίδα



Τεμάχια ανά
κιβώτιο



Νηστίσιμο/
vegan



Προϊόν
συντήρησης



Hellenic Catering A.E.

Έδρα_ Οδός 1η - ΒΙ.ΠΕ.Θ., 570 22 Σίνδος - Θεσσαλονίκη | Τ 2310 79 07 00
Υποκ/μα 1_ Οδός Οδυσσέα Ελύτη 25 - Θέση Βακαλόπουλο, 15351 Παλλήνη Αττικής | Τ 210 66 69 074-6
Εμπορική Διεύθυνση_ Διεθνής Αερολιμένας Αθηνών_ Κτίριο 14B-19019 | Τ 210 35 41 600

www.helleniccatering.gr

