

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2011

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

**ΜΑΘΗΜΑ** : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ  
ΤΕΧΝΗΣ (314)

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ** : Τρίτη, 31 Μαΐου 2011

**ΩΡΑ** : 11:00 – 13:30

**ΛΥΣΕΙΣ**

**ΜΕΡΟΣ Α΄ (48 ΜΟΝΑΔΕΣ)**

1. Να επιλέξετε από τα πιο κάτω τον παράγοντα που καθορίζει το χαρακτήρα ενός φαγητού.

**γ) η μέθοδος μαγειρέματος**

2. Να αναφέρετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά υλικά που χρησιμοποιούνται στην ιταλική κουζίνα.
  - **Ελαιόλαδο**
  - **Ντομάτα**
  - **Σκόρδο**
  - **Βασιλικός**

3. α) Να ονομάσετε τα τέσσερα (4) μέρη από τα οποία αποτελείται ένα καναπεδάκι.

- **Η βάση**
- **Το άλειμμα**
- **Το κυρίως υλικό**
- **Η γαρνιτούρα**

β) Να γράψετε ένα παράδειγμα για το κάθε μέρος.

- **Βάση** = **Ψωμί, κρακεράκι**
- **Άλειμμα** = **Αρωματισμένο βούτυρο, κρεμώδες τυρί, πουρέ λαχανικών**
- **Κυρίως υλικό** = **Αλλαντικά, τυριά, διάφορα μους**
- **Γαρνιτούρα** = **Φύλλο φρέσκου αρωματικού φυτού**

4. α) Να ονομάσετε τέσσερις (4) κατηγορίες στις οποίες χωρίζονται οι σαλάτες.

- **Σαλάτες από φυλλώδη λαχανικά**
- **Σαλάτες από άλλα λαχανικά**
- **Σαλάτες ζυμαρικών και δημητριακών**
- **Σαλάτες από όσπρια**
- **Πατατοσαλάτες**
- **Φρουτοσαλάτες**

β) Να περιγράψετε τέσσερις (4) κανόνες που εφαρμόζονται κατά την παρουσίαση σαλάτας σε πιάτο.

- **Όλα τα υλικά πρέπει να είναι φρέσκα και εξαιρετικά καλής ποιότητας**
- **Τα φυλλώδη λαχανικά πρέπει να ετοιμάζονται όσο το δυνατό πιο κοντά στην ώρα σερβιρίσματος**
- **Η παρουσίαση πρέπει να είναι καλόγουστη και ελκυστική**
- **Η σάλτσα ή το βινεγκρέτ για τις σαλάτες από φυλλώδη λαχανικά πρέπει να προστίθεται πάντα την τελευταία στιγμή**
- **Η ποσότητα της σαλάτας στο πιάτο πρέπει να είναι η κατάλληλη – ανάλογα με τη θέση της στο μενού**
- **Να εφαρμόζονται οι κανόνες παρουσίασης φαγητού σε πιάτο**

5. Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη ζυμαρικών τα οποία μπορούν να παρασκευαστούν από φρέσκια ζύμη.
- Παπαρδέλες
  - Σπαγγέτι
  - Τορτελίνια
  - Ραβιόλια
  - Κανελόνια
  - Λαζάνια
6. α) Να ονομάσετε τις δύο (2) κατηγορίες στις οποίες χωρίζονται τα σάντουιτς.
- Ζεστά σάντουιτς
  - Κρύα σάντουιτς
- β) Να αναφέρετε τα τρία (3) είδη τα οποία περιλαμβάνει η κάθε κατηγορία.
- Ζεστά σάντουιτς:
    - Απλά
    - Ανοικτά
    - Κατηρωμένα
  - Κρύα σάντουιτς:
    - Απλά
    - Κλαμπ
    - Ανοικτά
7. Είστε ο υπεύθυνος βάρδιας σε ξενοδοχείο πολυτελείας. Να γράψετε οκτώ (8) οδηγίες που θα δώσετε στους τραπεζοκόμους, οι οποίες αφορούν τα καθήκοντα τους, για την οργάνωση του εστιατορίου πριν από την παράθεση του γεύματος.
- Καθαριότητα του εστιατορίου
  - Γυάλισμα σερβιτσιών, ποτηριών και πιατικών
  - Διατήρηση ζεστών πιάτων στη θερμοτράπεζα
  - Προετοιμασία της σκευοθήκης (sideboard) με τα απαραίτητα υλικά και σκεύη
  - Ετοιμασία δίσκων σερβιρίσματος για την παράθεση
  - Ετοιμασία απαραίτητων τρόλεϊ

- Έλεγχος αλατοπίπερων
- Τοποθέτηση τραπεζιών και καρεκλών με βάση το πλάνο και σύμφωνα με τον αριθμό των πελατών
- Τοποθέτηση λινών στα τραπέζια (τραπεζομάντιλα, ναπερόν, πετσέτες πελατών διπλωμένες σε σχήμα)
- Στρώνσιμο των θέσεων με τα απαραίτητα σκεύη σύμφωνα με το μενού της ημέρας

8. Είναι γνωστό ότι, τόσο ο ανθρώπινος παράγοντας, όσο οι συνθήκες εργασίας και ο εξοπλισμός, είναι οι κύριες αιτίες ατυχημάτων στο εστιατόριο. Να αναφέρετε και να σχολιάσετε οκτώ (8) τέτοιες αιτίες.

- Απρόσεκτη χρήση εξοπλισμού και διαφόρων σκευών
- Υπερβολική βιασύνη
- Κούραση, σύγχυση και αφηρημάδα
- Αμέλεια στη εφαρμογή των κανονισμών ασφαλείας
- Κακή χρήση και συντήρηση εξοπλισμού
- Ελαττωματικός φωτισμός και αερισμός
- Ακαταστασία χώρων
- Ανώμαλο ή γλιστερό ή φθαρμένο δάπεδο

9. Στο εστιατόριο όπου εργάζεστε, μεταξύ άλλων, σερβίρονται και **ειδικά γεύματα**. Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με οκτώ (8) όργανα ή σκεύη τα οποία χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα αυτών των ειδικών γευμάτων.

- Λαβίδες σαλιγκαριών
- Λαβίδα αστακού
- Ειδικά πιρουνάκια αστακού
- Καρυοθραύστες
- Ειδικά πιρούνια για αραβόσιτο
- Ειδικά πιρούνια για στρείδια
- Ειδικό σκεύος για παράθεση σαλιγκαριών
- Μαχαιράκι για χαβιάρι
- Δακτυλονίπτριον (finger bowl)

**10.** Το **γκέριτον** (gueridon) σέρβις θεωρείται ο καλύτερος τρόπος σερβιρίσματος. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) περιπτώσεις προετοιμασίας και σερβιρίσματος φαγητών και ποτών από βοηθητική τράπεζα.

- **Παράθεση φαγητών (όλα τα φαγητά μπορούν να σερβιριστούν από το τραπεζάκι του γκέριντον)**
- **Τεμαχισμός (γίνονται τεμαχισμοί διαφόρων κρεάτων, ψαριών, πουλερικών και κυνηγιών)**
- **Ετοιμασία σαλατών και σαλτσών (ετοιμάζονται διάφορες σαλάτες και σάλτσες μπροστά στους πελάτες)**
- **Ετοιμασία ορεκτικών (ετοιμάζονται και σερβίρονται διάφορα ορεκτικά όπως αβοκάντο, πεπόνι, γαρίδες κοκτέιλ)**
- **Παρασκευή φαγητών φλαμπέ (παρασκευάζονται και σερβίρονται διάφορα φαγητά με τη μέθοδο του φλαμπέ μπροστά από τους πελάτες)**
- **Ετοιμασία και παράθεση φρούτων (διάφορα φρούτα τεμαχίζονται στο τραπέζι του γκέριντον και σερβίρονται στους πελάτες)**
- **Ετοιμασία καφέδων (ετοιμάζονται ειδικοί καφέδες όπως ο ιρλανδικός καφές)**

**11.** Είστε ο **Μέτρ** (Maître d' hotel) σε ένα εστιατόριο. Ο ιδιοκτήτης αποφάσισε να εντάξει στο μενού παρασκευές φλαμπέ. Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με τα οκτώ (8) είδη απαραίτητου εξοπλισμού για τις παρασκευές φλαμπέ.

- **Τρόλεϊ που λειτουργεί με υγραέριο. Επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ειδική εστία (flare lamp)**
- **Ειδικά τηγάνια σε διάφορα μεγέθη**
- **Συσκευές διατήρησης ζεστών φαγητών (rechaud)**
- **Σανίδι για τεμαχισμό κρεάτων**
- **Διάφορα ειδικά σερβίτσια (μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια)**
- **Κουτάλες διαφόρων μεγεθών για τις σάλτσες**
- **Μύλος πιπεριού και μύλος αλατιού**
- **Ζαχαριέρα**
- **Πιάτα διαφόρων μεγεθών**
- **Διάφορα οινοπνευματώδη ποτά**

12. Να επιλέξετε την ορθή απάντηση από τις πιο κάτω επιλογές.

**Μπλίνι (blinis)** είναι:

**δ) είδος κρέπας η οποία συνοδεύει το χαβιάρι**

### **ΜΕΡΟΣ Β´ (32 ΜΟΝΑΔΕΣ)**

13. α) Να ονομάσετε και να εξηγήσετε τις τρεις (3) αρχές που καθορίζουν την πετυχημένη παρουσίαση κρύων ορεκτικών σε καθρέπτη.

- **Κεντρικό σημείο εστίασης:** Το σημείο στο οποίο εστιάζει την προσοχή του ο πελάτης. Είναι συνήθως τοποθετημένο είτε στο κέντρο του καθρέπτη είτε σε μια γωνία. Παρόλο που είναι το μέρος της όλης παρουσίασης εντούτοις δεν είναι μέρος του φαγητού που σερβίρεται. Μπορεί να είναι σκαλισμένα λουλούδια από φρούτα ή και λαχανικά, μια μικρή κατασκευή από βούτυρο. Πρέπει να είναι καλόγουστο, λεπτοκαμωμένο και να υπογραμμίζει την όλη παρουσίαση.
- **Ροή:** Η παρουσίαση των φαγητών σε ένα καθρέπτη πρέπει να έχει αρχή και τέλος. Πρέπει να υπάρχει ροή και να γίνεται εύκολα αντιληπτή στον πελάτη η αφετηρία του σερβιρίσματος. Η αρχή συνήθως βρίσκεται στην πλευρά στην οποία βρίσκεται ο πελάτης και το τέλος βρίσκεται στο κεντρικό σημείο εστίασης του καθρέπτη.
- **Ομοιομορφία:** Είναι η πιο βασική αρχή στην παρουσίαση ορεκτικών σε καθρέπτη. Το κάθε τεμάχιο κάθε είδους πρέπει να είναι ακριβώς το ίδιο. Η παραμικρή διαφορά διακρίνεται και μπορεί να καταστρέψει την όλη παρουσίαση.

β) Να γράψετε δύο (2) χαρακτηριστικά για γλυκά τα οποία είναι κατάλληλα για σερβίρισμα σε ένα κοκτέιλ.

- **Να είναι μικρά σε μέγεθος**
- **Να μην περιέχουν σάλτσες**
- **Να μπορούν να φαγωθούν εύκολα με το χέρι από τους καλεσμένους χωρίς να τους λερώνουν**

14. Να αναφέρετε τα τέσσερα (4) συνοδευτικά/σκεύη τα οποία χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα του καθενός ειδικού φαγητού:

α) Πατέ από συκώτι

- Φρυγανιές (Melba Toast)
- Βούτυρο
- Πιάτο ορεκτικού
- Μαχαίρι και πιρούνι ορεκτικού

β) Σαλιγκάρια

- Σερβίρονται σε ειδικό σκεύος (escargotiere)
- Ειδικό πιρούνι στα δεξιά
- Ειδική λαβίδα στα αριστερά
- Μαύρο ψωμί και βούτυρο

15. Ο διευθυντής του ξενοδοχείου όπου εργάζεστε θέλει να αναβαθμίσει την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών στο τμήμα τροφίμων και ποτών και αποφασίζει να καθιερώσει το γκέριτον σέρβις στο ξενοδοχείο του. Να ενισχύσετε την πιο πάνω άποψη παραθέτοντας οκτώ (8) πλεονεκτήματα από την χρήση του γκέριτον σέρβις.

- Ο πελάτης απολαμβάνει ένα προσωπικό τρόπο παράθεσης με έμφαση στην ατομική εξυπηρέτηση
- Το φαγητό σερβίρεται φρέσκο και στην περίπτωση φλαμπέ μαγειρεύεται κατά παραγγελία
- Ο πελάτης επωφελείται από μεγαλύτερη ποικιλία στο μενού
- Η ποιότητα του φαγητού και της παράθεσης συνδυάζεται και είναι πολύ καλύτερη
- Τα επίπεδα υγιεινής είναι πολύ ψηλά
- Ο πελάτης έχει τη ευκαιρία να εκδηλώσει κάποια προτίμηση στην προετοιμασία του φαγητού
- Το θέαμα είναι ευχάριστο και διασκεδαστικό
- Η παράθεση γίνεται σε αργούς ρυθμούς και δίνει την ευκαιρία στον πελάτη να απολαύσει το φαγητό του
- Αυξάνει το γόητρο και τις πωλήσεις της επιχείρησης

- Το προσωπικό νιώθει ικανοποιημένο
- Το επίπεδο παράθεσης από γκέριντον αξιολογείται από τους πελάτες
- Ο πελάτης νιώθει μεγαλύτερη ικανοποίηση (ποιότητα παρά ποσότητα)

16. Τα υλικά που περιλαμβάνει μια συνταγή για αρνίσιο κότσι μπρεζέ (braise) είναι τα ακόλουθα:

- Αλάτι
- Κρασί
- Λάδι
- Μιρεπουά
- Πάστα ντομάτας
- Αρνίσιο κότσι
- Αλεύρι
- Σκούρο αρνίσιο ζωμό
- Πιπέρι

Να περιγράψετε τα στάδια που θα ακολουθήσετε για να ετοιμάσετε το πιο πάνω φαγητό, χρησιμοποιώντας όλα τα υλικά που σας έχουν δοθεί.

- Καθαρίζουμε το αρνίσιο κότσι από κάθε ίχνος περιττού λίπους. Το καρυκεύουμε με αλάτι και πιπέρι.
- Τοποθετούμε ένα σκεύος για μπρεζέ πάνω στη φωτιά και το αφήνουμε να βράσει. Ζεσταίνουμε το λάδι μέσα στο σκεύος μέχρι να αρχίσει να καπνίζει. Σοτάρουμε το αρνίσιο κότσι μέχρι να ροδοκοκκινίσει από όλες τις πλευρές. Αφαιρούμε το κότσι από το σκεύος.
- Στην συνέχεια ρίχνουμε μέσα το μιρεπουά και σοτάρουμε μέχρι να πάρει το ανάλογο ή το επιθυμητό χρώμα. Προσθέτουμε την πάστα ντομάτας και σοτάρουμε μέχρι να πάρει βαθύ χρώμα και να μυρίζει γλυκά. Προσθέτουμε και το αλεύρι (για να κάνουμε ρου) και ανακατεύουμε καλά.
- Ρίχνουμε μέσα το κρασί και το αφήνουμε να καταστηθεί.



- Προσθέτουμε το αρνίσιο κότσι πίσω στο σκεύος μαζί με όλα τα υγρά που έχει βγάλει. Προσθέτουμε αρκετό σκούρο αρνίσιο ζυμό για να καλύψουμε τα 2/3 του κρέατος. Αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά. Μόλις κοχλάσει, σκεπάζουμε το σκεύος και το βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο (180°C) και ψήνουμε για 1½ με 2 ώρες ή μέχρι το κρέας να έχει μαλακώσει.
- Αφαιρούμε το κρέας προσεκτικά από το σκεύος και το διατηρούμε ζεστό μέχρι να ολοκληρώσουμε τη σάλτσα.
- Συνεχίζουμε να βράζουμε το ζουμί πάνω σε μέτρια φωτιά μέχρι να έχει την κατάλληλη πυκνότητα. Ξαφρίζουμε τη σάλτσα προσεκτικά ώστε να φύγει το περιττό λίπος. Σουρώνουμε τη σάλτσα, διορθώνουμε τη γεύση και σερβίρουμε μαζί με το αρνίσιο κότσι.

### **ΜΕΡΟΣ Γ΄ (20 ΜΟΝΑΔΕΣ)**

17. Η διεύθυνση του ξενοδοχείου στο οποίο εργάζεστε αποφάσισε να διοργανώνει συνέδρια λόγω του υψηλού κέρδους για την επιχείρηση.

α) Να κατονομάσετε και να εξηγήσετε τέσσερις (4) τρόπους με τους οποίους μπορεί να γίνει η διαρρύθμιση μιας αίθουσας για διοργάνωση συνεδρίων.

- **Θεατρική διάταξη**: οι σύνεδροι κάθονται σε καρέκλες οι οποίες τοποθετούνται σε αμφιθεατρική παράταξη ώστε όλοι να βλέπουν το προεδρείο
- **Σχολική διάταξη**: τοποθετούνται σειρές τραπεζιών με καρέκλες και οι σύνεδροι κάθονται βλέποντας το προεδρείο
- **Κυκλική διάταξη**: όλοι οι σύνεδροι κάθονται γύρω από ένα μεγάλο τραπέζι (στρογγυλό, οβάλ ή τετράγωνο)
- **Διάταξη σε ομάδες εργασίας**: οι σύνεδροι χωρίζονται σε ομάδες εργασίας από 8 – 12 άτομα και κάθονται σε τραπέζια για να μελετήσουν κάποιο θέμα

β) Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά ενός πετυχημένου γεύματος συνεδρίου.

- Το πρώτο πιάτο να είναι κρύο
- Το πρώτο πιάτο να τοποθετείται στα τραπέζια μαζί με το νερό, το βούτυρο και το κρασί πέντε λεπτά πριν την είσοδο των πελατών
- Το φαγητό να είναι σε μπουφέ για να σερβίρονται οι πελάτες από μόνοι τους
- Το γεύμα να είναι ελαφρύ διότι μαζί με το κρασί προκαλεί υπνηλία
- Γρήγορη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση πελατών
- Να εφαρμόζονται σχολαστικά οι κανόνες υγιεινής και ασφάλειας (για το προσωπικό και τα εδέσματα)

γ) Να γράψετε και να εξηγήσετε τους δύο (2) βασικούς τρόπους παράθεσης ροφημάτων σε ένα συνέδριο.

#### A. Παράθεση ροφημάτων κατά τη διάρκεια του συνεδρίου

- Οι πελάτες παραμένουν και σερβίρονται στα τραπέζια τους
- Τα φλιτζάνια, η ζάχαρη και το γάλα είναι τοποθετημένα στα τραπέζια των πελατών
- Οι τραπεζοκόμοι μεταφέρουν τα ζεστά ροφήματα σε θέρμους και τα σερβίρουν
- Τα αλμυρά ή τα διάφορα σάντουιτς σερβίρονται σε πιατάκια με χαρτομάντιλο
- Η αποκόμιση γίνεται κατά το διάλειμμα ή μετά το τέλος του συνεδρίου

#### B. Παράθεση ροφημάτων κατά το διάλειμμα του συνεδρίου

- Το σερβίρισμα των καφέδων γίνεται έξω από τη αίθουσα του συνεδρίου κατά τη διάρκεια του διαλείμματος
- Τα φλιτζάνια του καφέ, η ζάχαρη και τα κουταλάκια τοποθετούνται σε μπουφέ
- Οι πελάτες σερβίρονται μόνοι τους
- Οι τραπεζοκόμοι βρίσκονται πίσω από τα τραπέζια για να συμπληρώνουν ότι τελειώσει
- Οι πελάτες είναι συνήθως όρθιοι

- Τα γλυκά και αλμυρά τοποθετούνται σε πιατέλες πάνω στα τραπέζια
- Αμέσως μετά το διάλειμμα οι τραπεζοκόμοι αναλαμβάνουν την καθαριότητα και αποκόμιση των σκευών

18. Η πιο διαδεδομένη μέθοδος παράθεσης φαγητών στα κυπριακά ξενοδοχεία είναι το μπουφέ. Βασικός παράγοντας για το σωστό σχεδιασμό και την παρουσίαση είναι το **θέμα του μπουφέ**.

α) Να αναφέρετε τους τρεις (3) παράγοντες που καθορίζονται από το θέμα του μπουφέ.

- Η επιλογή των φαγητών
- Η παρουσίαση και διακόσμηση των φαγητών και του μπουφέ
- Η διακόσμηση του εστιατορίου

β) Να γράψετε και να εξηγήσετε τους τρεις (3) παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη για την επιλογή των φαγητών ενός επιτυχημένου μπουφέ.

- **Το θέμα του μπουφέ:** Τα φαγητά που θα επιλεγούν πρέπει να έχουν άμεση σχέση με το θέμα του μπουφέ, το οποίο είναι ο καθοριστικός παράγοντας επιλογής των φαγητών. Τα επιλεγμένα φαγητά πρέπει να έχουν σχέση με το θέμα ή μέσω των υλικών τους ή μέσω της προέλευσής τους.
- **Η εύκολη αυτοεξυπηρέτηση του πελάτη:** Η επιλογή των φαγητών πρέπει να γίνεται με γνώμονα την εύκολη αυτοεξυπηρέτηση του πελάτη. Τα φαγητά που επιλέγονται πρέπει να είναι τέτοια ώστε ο πελάτης να μπορεί να σερβιριστεί μόνος του χωρίς δυσκολία ή καθυστέρηση. Τα φαγητά πρέπει να είναι κομμένα σε μικρά τεμάχια για να μπορούν να σερβιριστούν με λαβίδα από τον πελάτη. Στην περίπτωση που θα σερβιριστούν μεγάλα τεμάχια κρέατος, πρέπει να τεμαχίζονται από ένα μάγειρα στην παρουσία του πελάτη σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στην τραπεζαρία.

- Η διατήρηση των φαγητών του μπουφέ: Τα φαγητά τα οποία είναι κατάλληλα για μπουφέ είναι αυτά τα οποία μπορούν να διατηρηθούν για σχετικά μεγάλα διαστήματα χωρίς να χάσουν από την εμφάνιση τους ή τη γεύση τους κατά την διάρκεια της παράθεσης. Στεγνά φαγητά είναι καλύτερα να αποφεύγονται, αν όμως η επιλογή τους είναι αναγκαία τότε πρέπει να αναπληρώνονται ή και να αντικαθίστανται συχνά.

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα την ελληνική κουζίνα, το οποίο να περιλαμβάνει έντεκα (11) φαγητά:

**Οι παρασκευές του μενού που δίνονται είναι ενδεικτικές.**

Τέσσερα (4) ορεκτικά και σαλάτες

- Τυροκαυτερή
- Μελιτζανοσαλάτα
- Τζατζίκι
- Σκορδαλιά
- Ελληνική σαλάτα
- Σαλάτα με ντομάτα και φέτα
- Στραπατσάδα

Τρία (3) ζεστά κρεατικά

- Βοδινό στιφάδο
- Μοσχάρι φρικασέ
- Κοντοσούβλι
- Αρνάκι στη γάστρα
- Σουτζουκάκια
- Κοτόπουλο λεμονάτο

Δύο (2) ζεστά ψαρικά/θαλασσινά

- Καλαμάρι γεμιστό στο φούρνο
- Σουπιές κρασάτες
- Οκταπόδι καθιστό
- Μπακαλιάρος τηγανητός
- Ψάρι σπετσιώτα

Δύο (2) επιδόρπια

- Μπουγάτσα
- Γαλακτομπούρεκο
- Μπακλαβάς
- Ραβανί

Τα συνοδευτικά των ζεστών εδεσμάτων δεν πρέπει να συμπεριλαμβάνονται στην πρότασή σας.