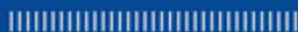




CHRYSTOMOS
Prasatzis



ΤΡΙΤΗ 22 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2022
στις 19:00 μέσω ZOOM

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΝΟΣ

ζάαταρ



CGS
PARENTS



Ο ΣΕΦ



Ο Χρυσόστομος Πρασατζής είναι ένας βραβευμένος, στον κλάδο του, chef αλλά και σύμβουλος για μεγάλες εταιρείες του γαστρονομικού κλάδου και της εστίασης.

Εμφανώς επηρεασμένος από το νησί της Κρήτης και τη Μακεδονία, αποτελεί πρεσβευτής της Μεσογειακής κουζίνας αλλά και της ελληνικής γαστρονομίας.

Οι δημιουργίες του είναι συνώνυμο της παράδοσης, δημιουργικότητας και εκλεπτυσμένων γεύσεων.

Από το 2014, είναι σύμβουλος επαγγελματικής αγοράς αλλά και Chef consultant της εταιρίας Optima- μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες τροφίμων στην Ελλάδα. Είναι επίσης ιδιοκτήτης της CP Dining, εταιρείας παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών στον κλάδο της εστίασης.

Το έτος 2020-2021, ο ίδιος απέσπασε πληθώρα βραβείων ως chef της χρονιάς, πρεσβευτής της ελληνικής γαστρονομίας, ενώ η εταιρεία του βραβεύτηκε και για την παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών στον κλάδο.

Έχοντας πάνω από 20 χρόνια εμπειρίας, έχει συνεργασθεί με επιτυχία για πληθώρα φημισμένων και βραβευμένων εστιατορίων τόσο στην περιοχή της Αθήνας & Θεσσαλονίκης αλλά και στο νησί της Σαντορίνης.

Η φιλοσοφία του βασίζεται στην παροχή φρέσκων και ποιοτικών πρώτων υλών αλλά και βιολογικών υλικών όπου προσδίδουν μια μοναδική εμπειρία γευσιγνωσίας σε κάθε επισκέπτη του.

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ

ζάαταρ



CGS
PARENTS



ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Λαβράκια του κιλού (Ζητήστε από τον ψαρά σας, να τα φιλετάρει)	3 ψάρια ή 6 φιλέτα
Κάπαρη	1 βαζάκι μικρό
Λιαστή Ντομάτα	150 γρ
Ζωμός Λαχανικών	3-4 λίτρα
Λευκό κρασί Ασύρτικο	2 ποτήρια(200 μλ)
Κρέμα γαλακτος	100 γρ
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	50 γρ
Ελαιόλαδο	1 λίτρο
Βούτυρο	100 γρ
Ζάχαρη καστανή	100 γρ
Αλάτι λεμονιού	50 γρ
Αλάτι καπνιστό	50 γρ
Αλάτι	
Πιπέρι τριμμένο	
Πιπέρι φρέσκο για τρίψιμο	

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ

ζάαταρ



CGS
PARENTS



Η ΜΑΝΑΒΙΚΗ

Ντοματίνια	500 γρ
Κρεμμύδια Λευκά Ξερά	4 τμχ
Κόλιανδρος	1 μάτσο
Κρεμμύδι Φρέσκο	2 τμχ
Σχινόπρασο	1 ματσάκι ή 1 γλαστράκι
Πράσο	2 τμχ
Λεμόνια	4 τμχ
Λάιμ	4 τμχ
Lemongrass	1 τμχ
Πορτοκάλια	2 τμχ
Ντομάτες	1 κιλό
Θυμάρι φρέσκο	1 ματσάκι

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ

ζάαταρ



CGS
PARENTS



ΤΑ ΣΚΕΥΗ

Πιπερόμιλος	1
Αλατοπίπερο	1 ζευγαρι
Κατσαρόλα βαθιά	1
Κατσαρόλα ρηχή 28cm	1
Λεκάνες μικρές	3-4
Μπολάκια	4-5
Ξύλο κοπής	1
Μαχαίρια	2
Κουτάλα ξύλινη	2
Κουτάλα βαθειά	1
Σουρωτήρι	1
Τηγάνι αντικολλητικό μεγάλο	1
Τρίφτης	1
Κουτάλια	5
Στίφτης	1
Multi ή Μπλέντεράκι	1
(Κοπτικό μηχανήμα με λεπίδες)	
Ραβδομπλέντερ	1
Πιάτα για το σερβίρισμα	
Σπάτουλα	1

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ

ζάαταρ

CGS
PARENTS

ΤΑ ΨΑΡΙΑ

Τα ψάρια περιέχουν υψηλής βιολογικής αξίας πρωτεΐνη, ισάξια με αυτή του κρέατος, με μικρότερο όμως ποσοστό κορεσμένου λίπους. Αντ'αυτού, περιέχουν τα πολύτιμα ω-3 λιπαρά οξέα, τα οποία προσδίδουν ως επί το πλείστον στα ψάρια την υψηλή διατροφική τους αξία.

Τα ω-3 λιπαρά οξέα είναι απαραίτητα λιπαρά που προσλαμβάνουμε από την τροφή και έχουν συσχετισθεί με αντιφλεγμονώδη δράση, προστασία ενάντια σε καρδιαγγειακά νοσήματα, μείωση των τριγλυκεριδίων, των αρρυθμιών, προστασία από κατάθλιψη, νόσο Alzheimer και ενίσχυση της πνευματικής λειτουργίας. Η συστηματική κατανάλωση ψαριού έχει πολλαπλά οφέλη στην υγεία του ανθρώπου

- Μείωση της πιθανότητας εμφάνισης στεφανιαίας νόσου και εγκεφαλικών επεισοδίων
- Βελτίωση της υγείας της καρδιάς
- Μείωση της LDL χοληστερόλης, αύξηση της HDL και μείωση των τριγλυκεριδίων
- Μείωση της αρτηριακής πίεσης και των καρδιακών παλμών
- Θωρακίζουν από την γεροντική άνοια
- Είναι απαραίτητα για τη σύνθεση διαφόρων ορμονών
- Βοηθούν στον έλεγχο της πηκτικότητας του αίματος
- Είναι ευεργετικά σε περιπτώσεις φλεγμονώδους νόσου του εντέρου
- Αποτελούν βασικό δομικό συστατικό των μεμβρανών των κυττάρων του εγκεφάλου και για αυτό το λόγο η συχνή τους κατανάλωση ενισχύει την μνήμη και προλαμβάνει εκφυλιστικές παθήσεις που σχετίζονται με το νου, όπως είναι η νόσος Alzheimer
- Η βιταμίνη Α που περιέχουν σχετίζεται με βελτίωση της όρασης, η έλλειψη της οποίας μπορεί να οδηγήσει σε ξηροφθαλμία ή ακόμη και σε τύφλωση. Σε μεγαλύτερους ανθρώπους τα ω3 λιπαρά οξέα των ψαριών θωρακίζουν τον αμφιβληστροειδή χιτώνα και προσφέρουν προστασία από την ωχρά κηλίδα.

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ *ζάαταρ*


CGS
PARENTS

ΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

Το λαβράκι ανήκει στην οικογένεια των Serranidae, της τάξης των Perciformes, Είναι ένα ψάρι το οποίο εκτιμάται ιδιαίτερα στις κουζίνες πολλών εστιατορίων ανά τον κόσμο.

Είναι χαμηλό σε περιεκτικότητα λιπαρών και συνεπώς σε θερμίδες, άρα εκτιμάται ιδιαίτερα στην κατανάλωση του σε δίαιτες χαμηλών λιπαρών που βοηθούν στην απώλεια βάρους.

Επιπλέον ανήκει στα ψάρια τα οποία περιέχουν υψηλή περιεκτικότητα ωμέγα-3 λιπαρών των οποίων οι ευεργετικές ιδιότητες αναφέρονται παραπάνω.

ΤΟ ΣΕΒΙΤΣΕ

Πρόκειται για μία τεχνική μαγειρέματος η οποία προέρχεται από την παραδοσιακή Περουβιανή κουζίνα. Είναι μία μέθοδος μαγειρικής που χρησιμοποιεί την οξύτητα του χυμού των εσπεριδοειδών προκειμένου να μετουσιώσει τις πρωτεΐνες του ψαριού ώστε να είναι βρώσιμες.

Σημαντική προϋπόθεση για ένα σεβίτσε είναι η φρεσκάδα της πρώτης ύλης, δηλαδή του ψαριού.

Είθισται στο σεβίτσε τα κομμάτια του ψαριού να μην κόβονται σαν καρπάτσιο, λεπτά και πλατιά, αλλά περισσότερο σαν μικροί κύβοι για να υπάρχει η αίσθηση της σάρκας στο στόμα.

ΤΟ ΝΤΟΜΑΤΑΚΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Πρόκειται για ένα ΠΟΠ ελληνικό προϊόν το οποίο προέρχεται από το νησί της Σαντορίνης και είναι εξαιρετικό στη γεύση του.

Το μοναδικό ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης, με τα αλλεπάλληλα στρώματα στερεοποιημένης λάβας, τα μεταλλικά άλατα και τα ιχνοστοιχεία του, σε συνδυασμό με το ιδανικά άνυδρο περιβάλλον, αποτέλεσαν τη μυστική συνταγή για το ιδιαίτερο άρωμα και τη γεύση του.

Τα πάντα, ακόμα και σήμερα, γίνονται με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο, με τα χέρια δηλαδή, αφού η ιδιαιτερότητα του εδάφους δεν επιτρέπει τη χρήση γεωργικών μηχανημάτων. Αν το έδαφος οργωθεί μηχανικά, θα καταστραφεί η κρούστα που προστατεύει τη φυσική υγρασία του. Η συγκομιδή αρχίζει κατά τα μέσα Ιουλίου και ως τον Αύγουστο.

Πολλοί νομίζουν ότι τα αυθεντικά ντοματάκια Σαντορίνης είναι μικρά όμορφα στρογγυλά ντοματάκια. Κάτι σαν και αυτά που γνωρίζουμε ως cherry tomatoes. Η πραγματικότητα είναι πολύ διαφορετική. Τα αυθεντικά ντοματάκια Σαντορίνης είναι ανομοιόμορφα στην εμφάνιση, με πολλές πτυχές.

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ *ζάαταρ*


CGS
PARENTS

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΚΑΠΑΡΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΥΛΙΚΑ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

2 Λαβράκια του κιλού
φιλεταρισμένα
(4 φιλέτα)

200 γρ ντοματίνια

20 γρ κάπαρη

1 ξερό κρεμμύδι

1 φρέσκο κρεμμύδι

1 Πράσο

200 ml Κρασί Ασύρτικο

Ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βήμα 1

Πλένουμε και καθαρίζουμε πολύ καλά τα λαχανικά μας. Κόβουμε τα ντοματίνια στη μέση, αν είναι πολύ μεγάλα. Σε ένα μπλέντερ πολτοποιούμε το ξερό κρεμμύδι και στη συνέχεια το φρέσκο κρεμμύδι μαζί με το πράσο.

Βήμα 2

Χαράζουμε το δέρμα από τα φιλέτα με ένα μαχαίρι και αλατοπιπερώνουμε.

Βήμα 3

Χρησιμοποιούμε ένα τηγάνι το οποίο να είναι αρκετά μεγάλο ώστε να χωράει τα φιλέτα. Δεν είναι ανάγκη να χωρέσουν και τα 4 φιλέτα μέσα διότι μπορεί να γίνουν ένα ένα ή και δύο δύο ξεχωριστά.

Βήμα 4

Ρίχνουμε λάδι στο τηγάνι μας και το ζεσταίνουμε πάρα πολύ καλά χωρίς να κάψουμε το λάδι.

Βήμα 5

Τοποθετούμε τα φιλέτα, ένα ή δύο ανάλογα πόσο μεγάλο είναι το τηγάνι μας, από την πλευρά του δέρματος στο καυτό λάδι και τα αφήνουμε μέχρι να κάνουν μία πολύ καλή κρούστα.

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ

ζάαταρ



CGS
PARENTS

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΚΑΠΑΡΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

3/5

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ 20'

Βήμα 6

Γυρνάμε το ψάρι και προσθέτουμε τα κρεμμύδια μαζί με τα ντοματίνια και την κάπαρη.

Βήμα 7

Αφαιρούμε το φιλέτο από το τηγάνι και κρατάμε μέσα τα υπόλοιπα υλικά.

Βήμα 8

Πιέζουμε τα ντοματίνια να βγάλουν τους χυμούς τους και σβήνουμε με το κρασί.

Βήμα 9

Ανακατεύουμε στο τηγάνι τη σάλτσα που έχει μέχρι να δέσει.

Βήμα 10

Σ' ένα πιάτο τοποθετούμε το φιλέτο του ψαριού και περιχύνουμε με τη σάλτσα που φτιάξαμε.

Tips

Μπορούμε να το συνοδέψουμε με ρύζι, πατάτες τηγανητές, πουρέ πατάτας, βραστά λαχανικά.

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ *ζάαταρ*


CGS
PARENTS

CEVICHE ΛΑΒΡΑΚΙ

ΥΛΙΚΑ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

1 Λαβράκι του κιλού
(2 φιλέτα)

2 τμχ Λάιμ χυμο και
ξύσμα

2 τμχ Λεμόνι

½ μάτσο σχινόπρασο

1 τμχ φρέσκο κρεμμύδι

1 τμχ ξερό κρεμμύδι

1 τμχ κόλιανδρος

1 τμχ lemongrass

1 τμχ πορτοκάλι

Ζάχαρη καστανή

Αλάτι λεμονιού

Αλάτι καπνιστό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζητάμε από τον ψαρά μας να μας έχει φιλετάρει τα ψάρια μας ώστε να πάρουμε τα καθαρά φιλέτα.

Βήμα 1

Πλένουμε και ψιλοκόβουμε πολύ καλά τα λαχανικά μας δηλαδή: Ψιλοκόβουμε το φρέσκο κρεμμύδι, τον κόλιανδρο, το lemongrass και το σχινόπρασο. Το ξερό κρεμμύδι το κόβουμε σε λεπτές φέτες, εμινσε.

Βήμα 2

Παίρνουμε το ξύσμα από το λάιμ και στη συνέχεια στύβουμε το λάιμ, το λεμόνι, το πορτοκάλι και το κρατάμε στην άκρη ξεχωριστά το κάθε ένα.

Βήμα 3

Με ένα κοφτερό μαχαίρι αφαιρούμε το δέρμα από τα φιλέτα και κόβουμε το ψάχνό σε μικρά τετραγωνάκια.

Βήμα 4

Σε ένα μπολ κάνουμε την ανάμιξη όλων των υλικών με προσοχή. Πρέπει η μαρινάδα που θα δημιουργήσουμε να είναι εύγευστη χωρίς πολύ οξύτητα. Αρκετή όμως ώστε να χρησιμοποιηθεί στα πιάτα μας.

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ *ζάαταρ*


CGS
PARENTS

CEVICHE ΛΑΒΡΑΚΙ

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ
3/5

ΜΕΡΙΔΕΣ 4

ΧΡΟΝΟΣ 15΄

Βήμα 5

Μοιράζουμε σε βαθιά πιάτα ισόποσα το ψάρι και την μαρινάδα που φτιάξαμε.

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΝΟΣ *ζάαταρ*


CGS
PARENTS

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΝΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

ΥΛΙΚΑ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

4 τμχ λιαστή Ντομάτα

4 τμχ φρέσκιες Ντομάτες

1 τμχ Κρεμμύδι ξερό

50 γρ αλεύρι

1 τμχ Πράσο

1 τμχ κρεμμύδι φρέσκο

½ μάτσο Σχινόπρασο

1 ποτήρι Κρασί λευκό

2 λίτρα Ζωμός λαχανικών
ή νερό

Θυμάρι

100 ml Κρέμα γάλακτος

50 γρ Βούτυρο

Αλάτι πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βήμα 1

Πλένουμε και καθαρίζουμε πολύ καλά τα λαχανικά μας.

Βήμα 2

Κόβουμε τις φρέσκες ντομάτες στα τέσσερα.

Πολτοποιούμε το ξερό κρεμμύδι.

Πολτοποιούμε το φρέσκο κρεμμύδι μαζί με το πράσο.

Ψιλοκόβουμε το σχινόπρασο.

Βήμα 3

Σε μία κατσαρόλα βαθιά ξεκινάμε να σοτάρουμε πρώτα το ξερό κρεμμύδι μαζί με το φρέσκο, το πράσο, το σχινόπρασο και τη λιαστή ντομάτα στη συνέχεια.

Βήμα 4

Σβήνουμε με κρασί και μόλις εξατμιστεί το αλκοόλ πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι.

Βήμα 5

Ρίχνουμε τις ντομάτες και τον ζωμό λαχανικών ή το νερό αν δεν έχουμε ζωμό.

Προσθέτουμε και το θυμάρι και κλείνουμε την κατσαρόλα με καπάκι.

Βήμα 6

Αφήνουμε να βράσει για περίπου μία ώρα.

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ ζάαταρ


CGS
PARENTS

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΝΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

2/5

ΜΕΡΙΔΕΣ 4-6

ΧΡΟΝΟΣ 60΄

Βήμα 7

Με ένα ραβδομπλέντερ χτυπάμε την σούπα μέσα στην κατσαρόλα μέχρι να λιώσουν όλα τα υλικά.

Βήμα 8

Προσθέτουμε την κρέμα και το βούτυρο για να γυαλίσει η σούπα μας και αλατοπιπερώνουμε αναλόγως.

Βήμα 9

Σουρώνουμε τη σούπα μας σε ένα σινουά και σερβίρουμε σε βαθιά πιάτα.

Tips

Μπορούμε στη σούπα μας να προσθέσουμε στο σερβίρισμα πέστο Βασιλικού.

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ *ζάαταρ*


CGS
PARENTS

ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΝΕΡΟ

Η Εταιρία Δ.ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ & ΣΙΑ δραστηριοποιείται στο χώρο των
φρεσκοκατεψυγμένων-νωπών θαλασσινών από το 1972.

Εδρεύει στον Άγιο Ιωάννη Ρέντη και διαθέτει τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για
την Εισαγωγή, Εμπορία, Τυποποίηση και Διανομή των προϊόντων που
εμπορεύεται, ώστε να ικανοποιήσει τις ανάγκες του πελατολογίου της.

Σήμερα, έχοντας ένα έμπειρο δυναμικό έτοιμο να ανταπεξέλθει στις διαρκώς
αυξανόμενες απαιτήσεις του χώρου και διατηρώντας ένα υψηλό επίπεδο
ποιότητας, πιστοποιημένο από το Φορέα Πιστοποίησης ΕQA, συνεχίζει να
υπηρετεί, με συνέπεια και επαγγελματισμό, τη θάλασσα και ό,τι αυτή
προσφέρει.

Πρόσφατα η εταιρία δημιούργησε το πρώτο και μοναδικό εργαστήριο στην
Ευρώπη επεξεργασίας και συσκευασίας αλιευμάτων με Θαλασσινό νερό με
εγκαταστάσεις Ευρωπαϊκών προδιαγραφών.

Χορηγοί



ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ

ζάαταρ

Το Zaatar είναι ένα καινούριο εστιατόριο μοντέρνας Ελληνικής κουζίνας, σε ένα καταπράσινο φυσικό περιβάλλον στην Ν. Ερυθραία.

Στο menu θα βρείτε παραδοσιακές και σύγχρονες ελληνικές γεύσεις, φτιαγμένες με ολόφρεσκα υλικά. Ξεκινήστε επιλέγοντας μια από τις δροσερές σαλάτες, δοκιμάστε αβγά τηγανιτά με χειροποίητα chips από φρέσκιες πατάτες και προσούτο από πρόβατο, συνεχίστε με κάποιο από τα σπιτικά μαγειρευτά ημέρας ή μπριζόλες μακράς ωρίμανσης, εάν είστε λάτρης των κρεατικών.

Το Zaatar θα γίνει το αγαπημένο σας μέρος!

Μια πλούσια λίστα κρασιών και κοκτέιλ συμπληρώνει την γευστική σας εμπειρία, που ολοκληρώνεται με λαχταριστά επιδόρπια, όπως το cheesecake και ο σπαστός μπακλαβάς!

Ο φιλόξενος κήπος του Zaatar, είναι μια πράσινη όαση μέσα στην πόλη μας, όπου μπορείτε να απολαύσετε το φαγητό σας ή το ποτό σας. Το χαρακτηριστικά ήσυχο κλίμα του μαγαζιού, το καθιστά ως ένα από τα ιδανικά μέρη για το επαγγελματικό σας γεύμα ή δείπνο.

Χαρίστε σε εσάς και την παρέα σας, την ευκαιρία μίας ξεχωριστής γευστικής εμπειρίας, με εγγύηση ποιότητας και ασφάλεια υγιεινής!

Χορηγοί

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΦΛΕΡΙΑΝΟΣ

ζάαταρ



CGS
PARENTS