



*Sans Frontières*  
CATERING SERVICES

# Classic Cocktail Menu 2025

# Λίγα λόγια για εμάς!

Η **Sans Frontières Catering Services**, αποτελεί ίσως την πιο οργανωμένη Εταιρεία στο χώρο του catering και της μαζικής εστίασης στην Κύπρο. Με πολυετή εμπειρία στο χώρο, πάνω από 25 χρόνια, άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια, ειδικά διαμορφωμένα αυτοκίνητα για Παγκύπρια Εξυπηρέτηση 365 μέρες το χρόνο, εξοπλισμό εκδηλώσεων και συνεργαζόμενες αίθουσες προς ενοικίαση, εξειδικευμένο και έμπειρο προσωπικό, αλλά και με ιδιαίτερη έμφαση στο άψογο σέρβις, την ποιότητα και τη λεπτομέρεια, η **Sans Frontières Catering Services**, μπορεί να εγγυηθεί ανεπανάληπτες, ολοκληρωμένες και αξέχαστες εκδηλώσεις!

Οι σεφ μας, με πολυετή πείρα στο χώρο του catering, είναι έτοιμοι να σας προσφέρουν, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, εντυπωσιακά μενού τα οποία διακρίνονται για τις πλούσιες γεύσεις, την ποικιλία των εδεσμάτων καθώς και τη φροντισμένη, μοναδική τους παρουσίαση.

Η άρτια τοποθέτηση, συντήρηση και μεταφορά, εγγυώνται την απόλαυση του φαγητού σας όπου κι αν βρίσκεστε.



# Classic Cocktail Menu

Κρύα Καναπεδάκια & Ορεκτικά (Επιλογή από 5)  
Cold Canapés (Choice of 5)

- 1. Γαρίδες με μαγιονέζα**  
Shrimps with mayonnaise
- 2. Κρεμώδες τυρί με σχοινόπρασο**  
Creamy cheese with chives
- 3. Χοιρομέρι με ανανά**  
Prosciutto with pineapple
- 4. Χαμ με φράουλα (εποχιακό)**  
Ham with strawberry (seasonal)
- 5. Τυρί ένταμ και αγγουράκι**  
Edam cheese and cucumber
- 6. Χαλούμι**  
Halloumi
- 7. Πατέ κοτόπουλο**  
Chicken pâté
- 8. Καπνιστός σολομός**  
Smoked salmon
- 9. Ρολό από καπνιστό σολομό και κάβουρα**  
Smoked salmon roll with crab
- 10. Χοιρινό ρόστο με μουστάρδα**  
Roast pork with mustard
- 11. Μους από τόνο**  
Tuna mousse
- 12. Μους αβοκάντο**  
Avocado mousse
- 13. Καπνιστή χοιρινή λούντζα**  
Smoked pork lountza
- 14. Κεφαλοτύρι και ανανά**  
Kefalotyri cheese and pineapple
- 15. Μπαγκέτα γεμιστή με ταρτάρ σολομού και κρέμα σάουαρ**  
Baguette filled with salmon tartar and sour cream
- 16. Σου γεμιστό με κάβουρα και αβοκάντο**  
Sou filled with crab and avocado
- 17. Βολοβάντ με τόνο και μαγιονέζα**  
Volovant with tuna and mayonnaise
- 18. Τάρτες με μίνι γαρίδες και μαγιονέζα**  
Tarts with mini shrimps and mayonnaise
- 19. Σου γεμιστό με κρεμώδες τυρί και σχοινόπρασο**  
Sou filled with creamy cheese and chives



# Classic Cocktail Menu

Ζεστά Ορεκτικά (Επιλογή 5 Ειδών)

Hot Canapés (Choice of 5)

- |                                                                            |                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Γύρος κοτόπουλο</b><br>Chicken doner                                 | <b>10. Βοδινό κόφτα</b><br>Beef kofta                                                          |
| <b>2. Γύρος χοιρινός</b><br>Pork doner                                     | <b>11. Κεφτεδάκια με κιμά</b><br>Meatballs with minced meat                                    |
| <b>3. Μίνι σουβλάκι χοιρινό</b><br>Mini pork souvlaki                      | <b>12. Χωριάτικο λουκάνικο</b><br>Village sausage                                              |
| <b>4. Μίνι σουβλάκι κοτόπουλο</b><br>Mini chicken souvlaki                 | <b>13. Κοτόπουλο nuggets</b><br>Chicken nuggets                                                |
| <b>5. Σιεφταλί στην πίτα</b><br>Shieftali in pitta                         | <b>14. Σπρινγκ ρολς με λαχανικά / σως τσίλι</b><br>Vegetable Spring rolls / sweet chilli sauce |
| <b>6. Κούπες με κιμά και λεμόνι</b><br>Koupes with minced meat and lemon   | <b>15. Σαμόζα</b><br>Samosa                                                                    |
| <b>7. Κούπες με μανιτάρι και λεμόνι</b><br>Koupes with mushrooms and lemon | <b>16. Πίτσα λαχανικών</b><br>Vegetable pizza                                                  |
| <b>8. Φτερούγες κοτόπουλο</b><br>Chicken wings                             | <b>17. Μίνι πίτσα</b><br>Mini pizza                                                            |
| <b>9. Χοιρινό satay</b><br>Pork satay                                      | <b>18. Χαλούμι στην πίτα</b><br>Halloumi in pitta                                              |



\* Έξτρα χρέωση για carving και live cooking. / Extra charge for carving and live cooking.

# Classic Cocktail Menu

## Επιδόρπια (Επιλογή 3 Ειδών) Desserts (Choice of 3)

- |                                                                                                           |                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Μίνι τάρτες με διάφορα φρούτα</b><br>Mini tartlets with fresh fruits                                | <b>8. Δούκισσα</b><br>Duchess                                       |
| <b>2. Μπακλαβαδάκια</b><br>Baklavadakia                                                                   | <b>9. Σου κρέμας</b><br>Creamy sou                                  |
| <b>3. Μίνι κοκ</b><br>Mini kok                                                                            | <b>10. Τρούφες</b><br>Truffles                                      |
| <b>4. Προφιτερόλ με άσπρη και μαύρη σοκολάτα</b><br>Profiterole with white and dark chocolate             | <b>11. Μίνι εκλέρ</b><br>Mini éclair                                |
| <b>5. Σοκολατένια φλιτζανάκια γεμιστά με μους σοκολάτα</b><br>Chocolate cups filled with chocolate mousse | <b>12. Μπράουνις</b><br>Brownies                                    |
| <b>6. Σοκολατένια φλιτζανάκια γεμιστά με μους φράουλα</b><br>Chocolate cups filled with strawberry mousse | <b>13. Πισίες</b><br>Pishies                                        |
| <b>7. Σοκολατένια φλιτζανάκια γεμιστά με μους πορτοκάλι</b><br>Chocolate cups filled with orange mousse   | <b>14. Δάκτυλα</b><br>Daktyla (traditional syrup fingers with nuts) |



# Classic Cocktail Menu

Στην προσφορά περιλαμβάνονται  
The quotation includes

- Μπαρ / Bar

Παντς με αλκοόλ και χυμό φρούτων /

Alcohol punch and fruit juice

Νερό / Water

Αναψυκτικό / Soft drink

Χυμός / Juice

Άσπρο και κόκκινο κρασί / White and red wine

Σαμπάνια / Champagne

Μπύρα / Beer

- Εξοπλισμός / Equipment

Ποτήρια / Glasses

Ψηλά τραπεζάκια / High tables

Bar station / Bar station

Food station / Food station

Τραπεζομάντηλα / Tablecloths

Θερμαινόμενα / Rechauds

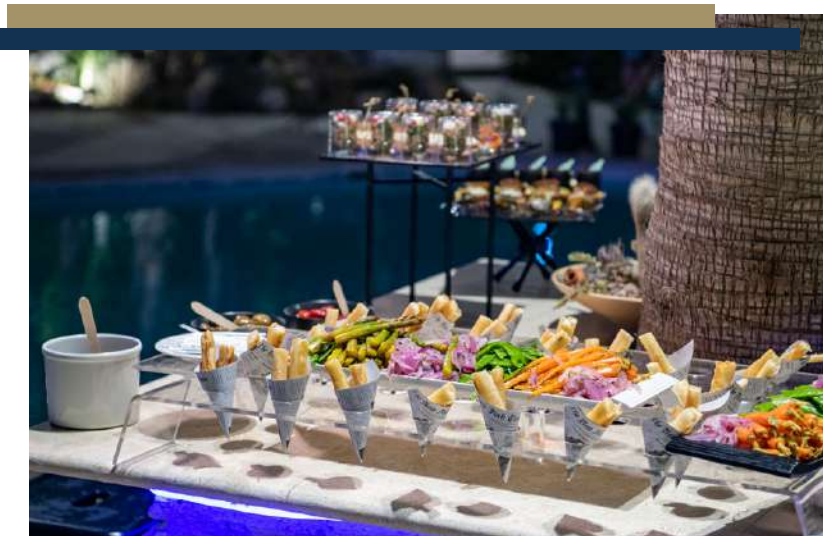
Σταχτοδοχεία / Ashtrays

Χαρτοπετσέτες / Napkins

Καλαθάκια αχρήστων, κλπ. / Waste baskets etc.

- Προσωπικό/ Staff

Σερβιτόροι / Waiters



# Πάντα έτοιμοι... και παντού!

Ελάτε να δημιουργήσουμε και να ζήσουμε μαζί... τις πιο όμορφες στιγμές!

Η πολύχρονη εμπειρία, η εξυπηρέτηση, η ποιότητα των υπηρεσιών μας και τα μοναδικά μενού που παρουσιάζουμε, μπορούν να κάνουν τη διαφορά στις δικές σας στιγμές!

Στην **Sans Frontières Catering Services**, έχοντας ως γνώμονα την καλύτερη ποιότητα και την εξυπηρέτηση των πελατών μας, είμαστε πάντοτε έτοιμοι να προσφέρουμε τις υπηρεσίες μας, 365 μέρες το χρόνο, σε οποιοδήποτε χώρο στην Κύπρο, για:

- Δεξιώσεις Γάμων & Αρραβώνων
- Δεξιώσεις Βαπτίσεων & Γενεθλίων
- Παιδικές Εκδηλώσεις Γενέθλια & Party
- Εγκαίνια Καταστημάτων & Γραφείων
- Εταιρικές Εκδηλώσεις Συνέδρια & Σεμινάρια
- Party Καταστημάτων & Γραφείων
- Εκδηλώσεις & Party σε Σπίτια
- Τροφοδοσία Συνεδρίων & Σεμιναρίων
- Τροφοδοσία Επιχειρήσεων σε Καθημερινή Βάση
- Τροφοδοσία Επιχειρησιακών Συναθροίσεων
- Ενοικίαση Εξοπλισμού Εκδηλώσεων
- Συνεργαζόμενες Αίθουσες

