



From: Fuga restaurant <info@fugarestaurant.gr>
Sent: Wednesday, September 3, 2025 7:13 PM
To: Aristeia Spiliotopoulou <aristeia.spiliotopoulou@welcomecongress.gr>
Cc: wallick.popi@gmail.com
Subject: Re: FW: ΖΗΤΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ / EVENT 02/10 -

Αγαπητή κ. Σπηλιοτοπούλου καλησπέρα σας,

Σε συνέχεια των συζητήσεων μας.

Επιβεβαιώνω τη παροχή κρασιού στα 25€ + ΦΠΑ / καλεσμένο (Κρασί λευκό - κόκκινο, μπύρα, νερό και αναψυκτικά)

Αναφορικά με το φαγητό παρακαλώ βρείτε παρακάτω τη πρόταση μας καθώς καταλήξαμε πως αυτή εξυπηρετεί το σκοπό σας ενσωματώνοντας και το αίτημα σας για τα welcome tables, όπου θα έχουμε 2 μεγάλα εξ αυτών στο χώρο μας.

Fingerfood Cocktail

Περαστά & σε buffet με πιάτο και πιρούνι cocktail

Grazing table

Με εκλεκτά τυριά

(Παρμεζάνα, Brie, Σαν Μιχάλη Σύρου, Γραβιέρα Κρήτης & Νάξου, Κασέρι Παλαιωμένο, Μποκοτσίνια Μοτσαρέλας, Pecorino, Γκοργκοντζόλα, Chedda κλπ)

Συνοδευτικά : Ποικιλία από dip, chutneys, ξερά φρούτα, ξηροί καρποί, ελιές, ντοματίνια cherry, crudites φρέσκων λαχανικών, χούμους, μελιτζανοσαλάτα, ταραμοσαλάτα, φρέσκα φρούτα

Αρτοσκευάσματα, crackers, κριτσίνια, μπρουσκέτες, παξιμαδάκια από χαρούπι, παξιμαδάκια ολικής άλεσης και κριθαρομπουκιές

Fingerfood bites

Ντολμαδάκια Κασιώτικα με ρύζι, αρωματικά και dip γιαούρτι
Πουγκάκι από μπρεζάολα με μους κόκκινης πιπεριάς και ρόδια
Τορτίγια με χοιρινό φιλέτο, τυριά και πιπεριές Φλωρίνης
Mini burgers με τυρί, καραμελωμένο κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί και bbq sauce

Dessert station

Μικρές γλυκές παρουσίες
(Μακαρόν με κρέμα βανίλια και φρέσκες φράουλες
Προφυτερόλ, Crème Brulee,

Ρανίονα με κόκκινα φρούτα, Πανακότα Dulcey με κομποτέ μάνγκο και μπισκότο αμυγδάλου)

ΤΙΜΗ ΚΑΤ' ΑΤΟΜΟ: 28,00€ + ΦΠΑ

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ:

1 MAITRE X 100,00€ + ΦΠΑ

1 CAPTAIN X 100,00€ + ΦΠΑ

12 ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΙ & ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ BAR X 100,00€ ΕΚΑΣΤΟΣ + ΦΠΑ

8 ΜΑΓΕΙΡΕΣ & ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ BUFFET X 100,00€ ΕΚΑΣΤΟΣ + ΦΠΑ

Με εκτίμηση,

Apostolos Michailidis

Communications Manager

Fuga restaurant, P. Kokkali 1, Athens

Ph: +30 6942401220 | +30 210 7242979