2CHEFS GASTRONOMY CATERING

CATERING | EVENTS | GASTRONOMY

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ (ALLERGEN GUIDE 2026–2027)

Σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 — Ενημέρωση Καταναλωτών

Τα 14 Κύρια Αλλεργιογόνα (ΕΕ 1169/2011):

1. Δημητριακά με γλουτένη | 2. Καρκινοειδή | 3. Αυγά | 4. Ψάρια | 5. Αραχίδες (φιστίκια) | 6. Σόγια | 7. Γάλα (λακτόζη) | 8. Καρποί με κέλυφος | 9. Σέλινο | 10. Σινάπι (μουστάρδα) | 11. Σπόροι σησαμιού | 12. Διοξείδιο του θείου & θειώδεις ενώσεις | 13. Λούπινο | 14. Μαλάκια

1. ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ & FINGER FOOD

Πιάτο	Περιεχόμενα Αλλεργιογόνα
Vol-au-vent με σπιτικά ψημένο σολομό στο αλάτι, κρέμα smetana με lime και brik	Γλουτένη, Ψάρια, Γάλα, Αυγά
Ταρτάκια με κρέμα εσπεριδοειδών, σαλάμι Λευκάδος, μαρμελάδα cranberry, φιστίκι Αιγίνης & καπνιστή πάπρικα	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Καρποί με κέλυφος (φιστίκι Αιγίνης), Θειώδη (αλλαντικό)
Σφηνάκι με χώμα από χαρούπι, κρέμα Τσαλαφούτι, τραγανό προσούτο, ρόδι και chives	Γλουτένη (πιθανή σε μπισκότο/χώμα), Γάλα, Θειώδη (προσούτο)
Πουγκάκια προσούτο με κρέμα κατσικίσιου κορμού και chutney τριαντάφυλλο με σχοινόπρασο	Γάλα, Θειώδη (προσούτο/chutney)
Baby potatoes με κρέμα ταραμά και αυγοτάραχο	Ψάρια (ταραμάς, αυγοτάραχο), Γλουτένη (ταραμάς)
Γαρίδες cocktail σε σφηνάκι με αυθεντική spicy sauce με sriracha	Καρκινοειδή (γαρίδες), Αυγά (μαγιονέζα), Σινάπι, Θειώδη

2. GRAZING PLATTERS & SIGNATURE SALMON

Πιάτο	Περιεχόμενα Αλλεργιογόνα
Plateau Τυριών και Αλλαντικών (με συνοδευτικά)	Γάλα, Γλουτένη (κριτσίνια/crackers), Καρποί με κέλυφος, Σουσάμι, Θειώδη (αλλαντικά/αποξηραμένα φρούτα)
Χειροποίητος Μαριναρισμένος Σολομός (Gravlax) με τα συνοδευτικά του	Ψάρια, Γλουτένη (blinis), Αυγά (αυγά, μαγιονέζα), Γάλα (blinis), Σινάπι, Θειώδη

3. ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

Πιάτο	Περιεχόμενα Αλλεργιογόνα
Compose με καπνιστό σολομό, γαρίδες, μπρικ, τρίμμα αυγοτάραχο Μεσολογγίου, αβοκάντο & dressing	Ψάρια, Καρκινοειδή, Σινάπι, Θειώδη
Σαλάτα mesclun με καπνιστό απάκι Κρήτης, φιλέτο πορτοκαλιού, αμύγδαλα, ντοματίνια & γραβιέρα	Γάλα, Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα), Σινάπι, Θειώδη (απάκι/βινεγκρέτ)
Christmas salad με gorgonzola dolce, ρόδι, καραμελωμένα pecan, jamón ibérico και οξύμελο	Γάλα, Καρποί με κέλυφος (pecan), Θειώδη (jamón/οξύμελο)
Πολύχρωμα ντοματίνια, φρέσκια burrata, παξιμάδια χαρουπιού, κάπαρη & vinaigrette mango	Γάλα, Γλουτένη (παξιμάδια), Σινάπι, Θειώδη
Ρόκα-βαλεριάνα με κατσικίσιο κορμό, πορτοκάλι, μάνγκο, προσούτο Ευρυτανίας, κάσιους & βαλσάμικο	Γάλα, Καρποί με κέλυφος (κάσιους), Θειώδη (προσούτο/βαλσάμικο)

Baby σπανάκι με μανούρι, ψητά παντζάρια, καρύδια και vinaigrette mango	Γάλα, Καρποί με κέλυφος (καρύδια), Σινάπι, Θειώδη
Crab salad με edamame, καβουρδισμένο σουσάμι και φύκια wakame	Καρκινοειδή (καβούρι), Σόγια (edamame), Σουσάμι, Αυγά (πιθανή σε dressing)

4. ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πιάτο	Περιεχόμενα Αλλεργιογόνα
Vitello tonnato classico	Ψάρια (τόνος), Αυγά (μαγιονέζα), Σέλινο (ζωμός), Θειώδη (κάπαρη/κρασί)
Involtini di melanzana με ρικότα, προσούτο, προβολόνε και σάλτσα ντομάτας	Γάλα, Θειώδη (προσούτο)
Μανιτάρια γεμιστά με αλλαντικά, τυριά και πιπεριές	Γάλα, Γλουτένη (φρυγανιά), Θειώδη (αλλαντικά)
Ποικιλία μανιταριών στο τηγάνι με ελαιόλαδο λευκής τρούφας και γραβιέρα	Γάλα, Θειώδη (κρασί σβησίματος)
Κρέπες με μανιτάρια, κρέμα γάλακτος & παρμεζάνα	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά
Κρέπες με αλλαντικά και εκλεκτά τυριά με κρέμα παρμεζάνας	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Θειώδη (αλλαντικά)
Χριστουγεννιάτικη γέμιση (κιμάς, κάστανα, αποξηραμένα φρούτα, κουκουνάρι, κρασί Σάμος)	Καρποί με κέλυφος (κουκουνάρι), Θειώδη (κρασί/ αποξηραμένα φρούτα), Γάλα (βούτυρο)
Ποικιλία από baby λαχανικά γλασέ με chili-butter	Γάλα (βούτυρο)
Baby πατάτες roseval σπαστές με μουστάρδα & αρωματικά βότανα	Σινάπι (μουστάρδα)
Millefeuille πατάτας με πράσο και παλαιωμένη παρμεζάνα	Γάλα (κρέμα/παρμεζάνα)
Μπρόκολο γκρατινέ με γκοργκοντζόλα, Reggiano και κρεμώδη σάλτσα	Γάλα, Γλουτένη (μπεσαμέλ)
Πουρές γλυκοπατάτας με ελαιόλαδο λευκής τρούφας	Γάλα (βούτυρο/κρέμα)
Πουρές σελινόριζας	Σέλινο (σελινόριζα), Γάλα
Πουρές πατάτας	Γάλα

5. ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΥΖΙ

Πιάτο	Περιεχόμενα Αλλεργιογόνα
Αρωματικό ρύζι basmati με σαφράν, λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι & μυρώνια	Καρποί με κέλυφος (κουκουνάρι), Γάλα (βούτυρο), Θειώδη
Ρύζι αρωματικό βουτύρου basmati με φρέσκο κρεμμυδάκι, λιαστή ντομάτα και αμύγδαλα	Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα), Γάλα (βούτυρο), Θειώδη
Γεμιστό Tortellini με ρικότα & porcini & κρέμα παρμεζάνας με guanciale	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Θειώδη (guanciale/κρασί)
Νιόκι πατάτας με κρέμα μαύρης τρούφας, ψημένο προσούτο και Reggiano	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Θειώδη (προσούτο)
Λαζάνια με κιμά, ποικιλία μανιταριών και τυρί Mimolette 18 μηνών ωρίμανσης	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Σέλινο (κιμάς), Θειώδη (κρασί)

6. ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΕΣ

Πιάτο	Περιεχόμενα Αλλεργιογόνα

Βελουτέ γλυκιάς κολοκύθας, με κατσικίσιο κορμό, λάδι βασιλικού & αρωματικά κρουτόν	Γάλα, Γλουτένη (κρουτόν), Σέλινο (ζωμός)
Σούπα σελινόριζας με foie gras και λάδι βανίλιας	Σέλινο (σελινόριζα), Γάλα, Θειώδη
Σούπα βελουτέ σπαραγγιών	Γάλα, Σέλινο (ζωμός)
Βελουτέ κάστανο με γάλα καρύδας, φρέσκο πράσινο μήλο και διακριτικό άρωμα harissa	Καρποί με κέλυφος (κάστανο/καρύδα), Σέλινο (ζωμός)
Βελουτέ καλαμπόκι με γάλα καρύδας, κάρυ και τσίλι	Καρποί με κέλυφος (καρύδα), Σινάπι (σκόνη κάρυ)
Σούπα παρμαντιέ με πατάτα, καπνιστό μπέικον και τηγανητό πράσο	Γάλα, Σέλινο (ζωμός), Θειώδη (μπέικον)
Βελουτέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ με τραγανό jamón, λάδι λευκής τρούφας & κρουτόν	Γλουτένη (κρουτόν), Γάλα, Σέλινο (ζωμός), Θειώδη (jamón)

7. ΤΑΡΤΕΣ & ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΠΙΤΕΣ

Πιάτο	Περιεχόμενα Αλλεργιογόνα
Christmas Quiche Lorraine (κιμάς, κουκουνάρι, δαμάσκηνα, βερίκοκα & Queso Manchego)	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Καρποί με κέλυφος (κουκουνάρι), Θειώδη
Τάρτα κολοκύθας με σπαράγγια και κατσικίσιο κορμό	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά
Quiche Lorraine με απάκι, μπρόκολο & γραβιέρα	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Θειώδη (απάκι)
Τάρτα με καραμελωμένα κρεμμύδια	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά
Τάρτα με κοτόπουλο και λαχανικά	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Σέλινο
Τάρτα μανιταριών με γραβιέρα και ντοματίνια	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά
Quiche Lorraine με καπνιστό σολομό και σπαράγγια	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Ψάρια (σολομός)
Σπανακόπιτα με φέτα και παραδοσιακό χωριάτικο φύλλο	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά (πιθανή επάλειψη), Σουσάμι
Τυρόπιτα με 4 τυριά και παραδοσιακό χωριάτικο φύλλο	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Σουσάμι
Σουτζουκόπιτα / Παστουρμαδόπιτα με κασέρι, ντομάτα, πιπεριά σε φύλλο γιουφκά	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Θειώδη (αλλαντικά)

8. ΚΥΡΙΩΣ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Πιάτο	Περιεχόμενα Αλλεργιογόνα
Αρνί ψητό στον φούρνο με δεντρολίβανο & baby potatoes	Σινάπι (πιθανή μαρινάδα), Θειώδη (κρασί)
Chinese style μπουκιές κοτόπουλο με hoisin sauce, λαχανικά & ρύζι jasmine	Σόγια (hoisin/soy sauce), Σουσάμι (σησαμέλαιο), Γλουτένη (hoisin)
Φιλετάκια από μοσχαράκι γάλακτος με σάλτσα Barolo, τρούφα, πουρέ & καροτίνια	Γάλα (πουρές/σάλτσα), Σέλινο (ζωμός), Θειώδη (κρασί Barolo)
Φιλέτο μοσχάρι Wagyu Αυστραλίας με συνοδευτικά, Béarnaise & σάλτσα Chateaubriand	Γάλα, Αυγά (Béarnaise), Σέλινο (ζωμός), Θειώδη (κρασί/ξίδι)
Πάπια Πεκίνου με hoisin & plum sauce, λαχανικά και πιτάκια	Γλουτένη (πιτάκια/hoisin), Σόγια, Σουσάμι (σησαμέλαιο)
Mini Black Angus burger με cheddar, πίκλα, ντομάτα και sauce remoulade	Γλουτένη (ψωμάκι), Γάλα (cheddar), Αυγά (remoulade), Σινάπι, Σουσάμι
Bao bun με παναρισμένο κοτόπουλο panko, spicy mayo και relish pickle	Γλουτένη (bao/panko), Αυγά (μαγιονέζα), Σόγια, Σουσάμι, Σινάπι

Μοσχαρίσια μάγουλα σιγομαγειρεμένα σε κρασί Porto με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας	Γάλα (πουρές/σάλτσα), Σέλινο (ζωμός), Θειώδη (κρασί Porto)
Χοιρινό στον φούρνο με κυδώνια και σάλτσα από γλυκό κρασί Vinsanto	Σέλινο (ζωμός), Θειώδη (κρασί Vinsanto)
Ολόκληρο φιλέτο σφυρίδας με λαχανίδες, baby λαχανικά, μαγιονέζα & λαδολέμονο	Ψάρια (σφυρίδα), Αυγά (μαγιονέζα), Σινάπι

9. ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ & ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ

Πιάτο / Γλυκό	Περιεχόμενα Αλλεργιογόνα
Χριστουγεννιάτικος κορμός Κάστανο	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Καρποί με κέλυφος (κάστανο/αμύγδαλο), Σόγια
Χριστουγεννιάτικος κορμός Red Velvet	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Σόγια
Χριστουγεννιάτικος κορμός Black Forest	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Σόγια, Θειώδη (κεράσια)
Αυθεντικό Ιταλικό Τιραμισού	Γλουτένη (σαβαγιάρ), Γάλα (μασκαρπόνε), Αυγά
Πάβλοβα με κρέμα μασκαρπόνε και φρούτα του δάσους	Αυγά (μαρέγκα), Γάλα (μασκαρπόνε/κρέμα)
Πορτοκαλόπιτα	Γλουτένη (φύλλο), Γάλα (γιαούρτι), Αυγά
Σοκολατόπιτα με πλούσια σάλτσα σοκολάτας	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Σόγια (λεκιθίνη σοκολάτας)
Γαλακτομπούρεκο με αρωματικό σιρόπι	Γλουτένη (φύλλο/σιμιγδάλι), Γάλα, Αυγά
Crème brûlée με τραγανή καραμέλα	Γάλα (κρέμα), Αυγά (κρόκοι)
Τάρτα λεμόνι με καμένη μαρέγκα	Γλουτένη, Γάλα (βούτυρο), Αυγά
Τρουφάκια σοκολάτας	Γάλα, Σόγια, Καρποί με κέλυφος (φουντούκι/αμύγδαλο), Γλουτένη (πιθανά ίχνη)
Βασιλόπιτα Cake (σοκολάτα) & Βασιλόπιτα με ζαχαρόπαστα	Γλουτένη, Γάλα, Αυγά, Σόγια, Καρποί με κέλυφος (πιθανά ίχνη)
Μελομακάρονα μπουκιά (Μέλι-Καρύδι / Red Velvet / Σοκολάτα Bitter)	Γλουτένη, Καρποί με κέλυφος (καρύδι), Γάλα & Σόγια (στις επικαλύψεις σοκολάτας), Σουσάμι
Κουραμπιέδες μπουκιά	Γλουτένη, Γάλα (βούτυρο), Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλο)

Σημείωση Επιμόλυνσης: Όλα τα εδέσματα παρασκευάζονται σε επαγγελματικό εργαστήριο που διαχειρίζεται και τα 14 κύρια αλλεργιογόνα, επομένως ενδέχεται να περιέχουν ίχνη αυτών. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν σοβαρές τροφικές αλλεργίες.

2Chefs Gastronomy Catering | Δ. Μουτσοπούλου 71, Πειραιάς | TEL: 216 0017232 | chef@2chefs.gr | www.2chefs.gr