



### *Wedding Reception Offer*

Honeymooners are organizing their wedding reception  
at the hotel we offer:

Flower Table Decoration

Welcome Drink of guests

Wedding Cake

French Champagne for the couple cutting the cake

SOFITEL ATHENS AIRPORT Wedding Suite the night of the reception

Welcome Drink in the suite

(Sparkling Wine, Assortment of desserts, Water)

Breakfast in the room

Romantic dinner in the Karavi restaurant for the couple on their first anniversary

Special prices for room reservations

## Μπουφέ I / Buffet Menu I

<b>Ορεκτικά</b>	<b>Appetisers</b>
<i>Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα</i>	<i>Traditional Greek salad</i>
<i>Χαβιάρι Μελιτζάνας σε αραβική πίτα</i>	<i>Eggplant caviar and Arabian pita bread</i>
<i>Σαλάτα του Καίσαρα</i>	<i>Caesar salad</i>
<i>Σαλάτα ζυμαρικών με καπνιστή γαλοπούλα</i>	<i>Pasta salad with smoked turkey</i>
<i>Σαλάτα του Σεφ</i>	<i>Chef's salad</i>
<i>Σαλάτα φρέσκων λαχανικών (μαρούλι, ρόκα, ραντίτσιο και τοματίνια)</i>	<i>Fresh salad romaine,( roka with red radicchio and cherry tomatoes)</i>
<i>Σαλάτα τόνου</i>	<i>Tuna salad</i>
<i>Τζατζίκι, φάβα, tapenade</i>	<i>Tzatziki, fava, tapenade</i>
<b>Καθρέφτες</b>	<b>Mirrors</b>
<i>Ποικιλία Αλλαντικών</i>	<i>Cold Cuts condiments</i>
<b>Ζεστά πιάτα</b>	<b>Hot dishes</b>
<i>Σουβλάκι κοτόπουλο με γλυκιές πιπεριές</i>	<i>Chicken souvlaki and bell peppers</i>
<i>Ελληνικό παραδοσιακό σπετσοφάι</i>	<i>Greek sausages Spetsofai</i>
<i>Μπούτι χοιρινό μπραιζέ αρωματισμένο με φρέσκια ρίγανη</i>	<i>Braised pork leg, juice scented with oregano</i>
<i>Φιλέτο πέρκας α λα Σπετσιώτα</i>	<i>Perch fillet Speciotta style</i>
<b>Συνοδευτικά</b>	<b>Side Dishes</b>
<i>Ρύζι με λαχανικά</i>	<i>Rice with vegetables</i>
<i>Μακαρόνι με κρέμα και μπέικον</i>	<i>Macaroni with cream and bacon</i>
<i>Φρέσκα Λαχανικά σοτέ στο τηγάνι</i>	<i>Sautéed seasonal vegetables</i>
<i>Σπανακοπιτάκια</i>	<i>Spinach pies</i>
<i>Πιατέλα με εκλεκτά τυριά και ποικιλία ψωμιών</i>	<i>Platter of fine cheeses and breads</i>
<b>Επιδόρπια</b>	<b>Desserts</b>
<i>Cheese cake με φρούτα εποχής</i>	<i>Cheesecake with fruits</i>
<i>Προφιτερόλ</i>	<i>Chocolate choux cream</i>
<i>Τάρτες φρούτων εποχής</i>	<i>Seasonal fruits tarts</i>
<i>Ποικιλία ελληνικών γλυκών</i>	<i>Assortment of Greek Desserts</i>

## Μπουφέ II/ Buffet Menu II

### Ορεκτικά

Μεσογειακή Σαλάτα  
Σαλάτα του Καίσαρα με αυγά, μπέικον και στήθος  
κοτόπουλου  
Ρολό καπνιστού σολωμού με σχοινόπρασο  
Ρύζι με γαρίδες και λουκάνικο chorizo  
Πατατοσαλάτα με ρέγγα και κυδώνια αρωματισμένα σε  
ελαιόλαδο  
Σαλάτα Νισουάζ  
Σαλάτα ρόκας με τυρί παρμεζάνα  
Τομάτες γεμιστές με ψιλοκομμένο τόνο με μυρωδικά

### Ζεστά πιάτα

Μοσχάρι γάλακτος 'piccata' με tandoori  
Κοτόπουλο σοτέ με ανανά  
Spare ribs χοιρινό με σάλτσα σόγιας  
Αρνί α λα προβενσάλ  
Φιλέτο σφυρίδας αρωματισμένη με κρέμα από μύδια

### Συνοδευτικά

Ρύζι α λα creole με σταφίδες και αμύγδαλο  
Πατάτες γκρατιναρισμένες Dauphinois  
Ταλλιατέλες με σάλτσα πέστο  
Σπανακοπιτάκια  
Πιατέλα με εκλεκτά τυριά και ποικιλία ψωμιών

### Επιδόρπια

Σοκολατίνα με φεγιετίν πραλίνας φουντουκιού  
Ποικιλία Ελληνικών γλυκών  
Τάρτα με φρούτα εποχής  
Τιραμισού  
Φρουτοσαλάτα φρέσκων φρούτων

### Appetisers

Mediterranean salad  
Caesar salad with eggs, bacon and chicken breast  
Smoked salmon roll with chive cream  
Rice with shrimps and chorizo  
Potato salad with herring filet and quinces flavored with  
olive oil  
Niçoise salad  
Roka salad and Parmesan cheese  
Tomato stuffed with minced tuna with herbs

### Hot dishes

Veal piccata with tandoori  
Sautéed chicken with pineapple  
Spare ribs of pork with soya sauce  
Sautéed lamb Provencal style  
Grouper filet flavored with mussels sauce

### Side Dishes

Créole style rice with raisin and almond  
Potato "au gratin"  
Tagliatelle with pesto sauce  
Greek spinach pies  
Platter of fine cheeses and breads

### Desserts

Chocolate cake with praline feuilletine  
Assortment of Greek desserts  
Seasonal fruit tart  
Tiramisu  
Fruit salad

## Μπουφέ III/ Buffet Menu III

### **Ορεκτικά**

*Χταπόδι Ξυδάτο*

*Σαλάτα Ρόκας με καπνιστό τυρί μετσοβόνη*

*και λιαστές τομάτες*

*Κρητικός ντάκος με φέτα και φρέσκες τομάτες*

*Ανάμικτα λαχανικά σχάρας*

*Πικάντικη Τυροσαλάτα*

*Παραδοσιακή Ελληνική Σαλάτα*

*Τζατζίκι, φάβα, πάστα ελιάς με σκόρδο και αντζούγιες*

### **Ζεστά πιάτα**

*Παραδοσιακός Μουσακάς*

*Αρνί σοτέ με ελιές*

*Ψητό κοτόπουλο στήθος, με σάλτσα από λεμόνι*

*Σουβλάκι ξιφία με χυμό λεμονιού και παρθένο ελαιόλαδο*

*Εσκαλόπ χοιρινού αρωματισμένο με δενδρολίβανο*

### **Συνοδευτικά**

*Φρέσκα Λαχανικά σοτέ στο τηγάνι*

*Πέννες με κρέμα κα τυρί γραβιέρα*

*Πατάτες φούρνου με λεμόνι και ρίγανη*

*Γεμιστά Λαχανικά με ρύζι*

*Πιατέλα με εκλεκτά τυριά και ποικιλία ψωμιών*

### **Επιδόρπια**

*Ποικιλία Ελληνικών Παραδοσιακών γλυκισμάτων*

*Μους Μαστίχας*

*Σαλάτα φρέσκων φρούτων*

*Σοκολατίνα με φεγιετίν πραλίνας φουντουκιού*

*Τάρτα φρούτων με αμύγδαλο*

### **Appetisers**

*Octopus salad with vinegar*

*Rocket salad with Metsovone cheese*

*and preserved tomatoes*

*Cretan dakos bread with Feta cheese and fresh tomatoes*

*Assorted grilled vegetables*

*Spicy Cheese Salad*

*Greek Traditional salad*

*Tzatziki, fava, tapenade*

### **Hot dishes**

*Traditional Moussaka*

*Sautéed lamb with olives*

*Grilled chicken breast, lemon sauce*

*Swordfish souvlaki with lemon and olive oil*

*Pork scallops flavored with rosemary*

### **Side Dishes**

*Sautéed vegetables*

*Pennes with cream and Graviera cheese*

*Oven baked potatoes with lemon and oregano*

*Stuffed vegetables with rice*

*Platter of fine cheeses and breads*

### **Desserts**

*Various selection of Traditional Greek pastries*

*Masticha mousse*

*Fresh fruit salad*

*Chocolate cake with praline feuilletine*

*Fruit tart with almond*

## Μπουφέ IV / Buffet Menu IV

### Ορεκτικά

Κις με γαρίδες αρωματισμένες με "sate"

Σαλάτα ρόκας με καπνιστό σολωμό

Σαλάτα ζυμαρικών με καπνιστή γαλοπούλα

Κινέζικο Λάχανο με καβουρόψυχα

Ταμπουλέ με μάνγκο

Σαλάτα μελί μελό, κρουτόν και τηγανητό τυρί

Πανέρι από φρέσκα λαχανικά με σως ταρτάρ

Ζαμπόν πάρμας με αγγουράκια τουρσί

### Ζεστά πιάτα

Ράχη αρνιού με θυμάρι

Κεφτεδάκια α λα οριεντάλ

Φιλέτο κοτόπουλο α λα μεξικαίν με καλαμπόκι και γλυκιές  
πιπεριές

Μοσχαρακι γάλακτος σοτέ με φέτα και καραμελιζέ  
κρεμμυδάκια

Ρολλάκια τσιπούρας με μυρωδικά α λα προβενσάλ

### Συνοδευτικά

Σοτέ λαχανικά με βούτυρο, αρωματισμένα  
με σκόρδο και μαιντανό

Κρεμώδες ριζότο με μανιτάρια και μελάνι σουπιάς  
Spring rolls λαχανικών

Λαζάνι μελιτζάνας με μαιντανό και σκόρδο

Πιατέλα με εκλεκτά τυριά και ποικιλία ψωμιών

### Επιδόρπια

Ποικιλία Ελληνικών γλυκών

Τάρτα λεμονιού με μαρέγκα

Τάρτα Σοκολάτας

Μπλακ Φόρεστ

Τιραμισού

Τάρτα Φρούτων

### Appetisers

Shrimp pie with sate spices

Roka salad with smoked salmon

Pasta salad and smoked turkey

Chinese cabbage salad with crab meat

Taboulé with mango

Méli-mélo salad, croutons, fried cheese

Vegetable crudité, tartare sauce

Parma ham, gherkins

### Hot dishes

Lamb saddle with thyme

Oriental meatballs

Chicken fillet Mexican style with corn and bell pepper

Sautéed veal with Feta cheese and caramelized shallots

Sea bream rolls with Provencal herbs

### Side Dishes

Sautéed vegetables with butter, garlic and parsley

Creamy risotto with mushrooms and squid ink

Vegetable Springs rolls

Eggplant lasagna with parsley and garlic

Platter of fine cheeses and breads

### Desserts

Assortment of Greek deserts

Lemon tartlets with meringue

Chocolate tart

Black forest

Tiramisu

Fruit tart

## Μπουφέ V / Buffet Menu V

### **Ορεκτικά**

Πατατοσαλάτα με κρεμμυδάκια και σχοινόπρασο  
Γεμιστές τομάτες με μπακαλιάρο  
Καπνιστός σολωμός με λεμονόχορτο  
Σαλάτα λάχανο με καπνιστό χέλι  
Σαλάτα από καπνιστό στήθος πάπιας με ζύδι μπαλσάμικο  
Σαλάτα από γλυκιές πιπεριές a la provençal  
Ζαμπόν Πάρμας  
Ρολό σολομού με βραστές γαρίδες

### **Ζεστά πιάτα**

Μοσχάρακι γάλακτος μπραιζέ με σως μανιταριών  
Κοτόπουλο στήθος ή μπούτι με κρεμμύδι και μπέικον  
Καρέ χοιρινού με fois gras και σάλτσα porto  
Ψητό μπουτάκι αρνιού αρωματισμένο με σκόρδο

### **Συνοδευτικά**

Πατάτες γκρατιναρισμένες Dauphinois  
Φρέσκιες ταλλιατέλες με σως από blue cheese  
Τομάτες a la provençale

### **Επιδόρπια**

Μπρι  
Ποτηράκια με βατόμουρα και κρέμα anglaise μπισκότο  
και καρύδια  
Σου με κάστανο  
Σοκολατίνα με πραλίνα φουντουκιού  
Τάρτα φρέσκων φρούτων  
Σουδάκια με καραμέλα

### **Appetisers**

Potato salad with shallots and chive  
Stuffed tomatoes with cod fish  
Smoked salmon with lemongrass  
Cabbage salad with smoked eel  
Smoked duck breast salad, balsamic dressing  
Bellpepper salad Provence style  
Parma Ham  
Salmon filet in roll with boiled king prawn

### **Hot dishes**

Braised veal medallion with mushroom sauce  
Chicken breast or leg with onion and bacon  
Pork loin with duck liver, Port wine sauce  
Roasted lamb leg flavored with garlic

### **Side Dishes**

'Dauphine style, gratinated potatoes  
Tagliatelle pasta, blue cheese sauce  
Tomato à la provençale

### **Desserts**

Brie de Meaux cheese  
Raspberry, custard and biscuit in a small glass, nuts  
Hazelnut choux Paris-Brest  
Chocolate cake with praline feuilletine  
Seasonal fruit tart  
Choux cream topped with caramel



## Μπουφέ VI / Buffet Menu VI

### Ορεκτικά

Τερίνα από ουρά μοσχαριού και φουα-γκρα

Τάρτα κρεμμυδιού με μικρές γαρίδες

Μικρές τοματούλες με κατσικίσιο τυρί

Σαλάτα Θαλασσινών

Σαλάτα από πράσο με βινεγκρέτ παντζαριού αρωματισμένη  
με τρούφα

Σαλάτα τόνου με αντζούγιες

‘Αθηναϊκή’ σφυρίδα

Ψητό μπουτάκι χοιρινού

Πυραμίδα από γαρίδες

### Ζεστά πιάτα

Ράχη Αρνιού γεμιστό με караβίδες

Καρεδάκι τόνου α λα “concarnoise”

Καρέ από μοσχαράκι γάλακτος με λάδι τρούφας και σάλτσα  
από φουα-γκρα

Ρολό φιλέτου με κρούστα μυρωδικών

### Συνοδευτικά

Λαχανικά στο τηγάνι αρωματισμένα με σκόρδο  
και βούτυρο

Πατάτες “boulangeres” με μπέικον

Μανιτάρια σοτέ αρωματισμένα με θυμάρι

Λαζάνι λαχανικών με βασιλικό

### Επιδόρπια

Μπρι με καρύδια

Φοντύ σοκολάτας με φρέσκα φρούτα

Τάρτα Λεμονιού με μαρέγκα

Σοκολατίνα με κρέμα πραλίνας

Μπαβαρουάζ Φρούτων

Ελαφριά κρέμα σοκολάτας με βατόμουρα

### Appetisers

Ox tail terrine and ‘Foie Gras’

Onion tart with baby shrimps

Tomato stuffed with goat cheese cream

Seafood salad

Leek salad with beetroot dressing flavored with truffle

Tuna salad with anchovies

Grouper ‘Athinaiki’

Braised pork leg

‘Pyramid’ of shrimps

### Hot dishes

Lamb saddle stuffed with English prawns

Tuna dices with Brittany vegetable

Veal loin, truffle and ‘Foie Gras’

Beef fillet rolled in crust of herbs

### Side Dishes

Sautéed vegetables, garlic and parsley butter

Potato ‘Boulangere’ style with bacon

Pan-sautéed mushrooms with thyme

Vegetable lasagna with basil

### Desserts

Brie de Meaux cheese stuffed with walnuts

Chocolate fondue with fruit

Lemon tart topped with meringue

Chocolate stuffed with praline cream

Fruit bavaroise

Light custard with raspberries and chocolate

## Μενού I / Menu I

Σφολιάτα θαλασσινών με γαρίδες  
& σάλτσα μπουγιαμπέσας

*Puff pastry with seafood  
& shrimps with a bouillabaisse juice*

Μοσχάρι ραγού με σάλτσα μουστάρδας  
& πουρέ πατάτας με γκρατινέ τομάτες

*Beef ragout with mustard sauce & potatoes puree served  
with half gratinated tomatoes*

‘Μελί-Μελό’ Σαλάτας με βότανα & μυρωδικά

*Meli melo salad with fresh herbs vinaigrette*

Φύλλο καραμελιζέ με μούς καραμέλας  
και σώς βανίλιας & σοκολάτας

*Caramelised phyllo with caramel mousse  
Served with vanilla & chocolate sauce*

## Μενού II / Menu II

Τερρίνα από κατίκι και μανούρι, καβουρόψιχα, βιναιγκρέτ  
τομάτας & λάδι από Τσάιβς

*Terrine of katiki, manouri cheese & crabmeat, with tomato  
vinaigrette & chives oil*

Χοιρινά «μενταγιόν»σε κρούστα μανιταριών  
με εστραγκόν, σερβιρισμένα με πατάτες & πράσα

*Pork medallion in a crust of mushrooms  
With tarragon, served with potatoes and leeks*

‘Μελί-Μελό’ Σαλάτας με βιναιγκρέτ  
από φρέσκα βότανα

*Meli melo salad with fresh herbs vinaigrette*

Τιραμισού με σώς πορτοκάλι & σοκολάτα

*Tiramisu served with orange & chocolate sauce*



### Μενού III / Menu III

*Κρεμώδεις ριγέτες σφυρίδας με τομάτες & βιναιγκρέτ από  
γαρίδες με απαλά μπαχαρικά*

*Creamy rillette of grouper with preserved tomatoes &  
vinaigrette of shrimps with sweet spices*

*Μπούτι αρνίσιο σε στυλ μουσακά,  
σε κρούστα θυμαριού & ζωμό προβενσάλ*

*Leg of lamb moussaka style  
In a crust of thyme with Provencal juice*

*‘Μελί-Μελό’ Σαλάτας με βιναιγκρέτ από φρέσκα βότανα*

*Meli melo salad with fresh herbs vinaigrette*

*«Μπαβαρούα» σοκολάτα και αχλάδι με σώς ρούμι*

*Chocolate and pear bavaroise Served with rum sauce*

### Μενού IV/ Menu IV

*Βολωβάν θαλασσινών με ζωμό γαρίδας sate & ταντούρι*

*Seafood Vol au Vent with shrimps juice sate and tandoori*

*Αρνάκι γεμιστό με χόρτα και απαλά μπαχαρικά, σάλτσα  
σκόρδου με ψητά κολοκυθάκια και τυρί γραβιέρα*

*Stuffed lamb with horta & sweet spices with garlic sauce  
and grilled courgette with gruyere cheese*

*‘Μελί-Μελό’ Σαλάτας  
με βιναιγκρέτ από φρέσκα βότανα*

*Meli melo salad  
with fresh herbs vinaigrette*

*Σοκολατένιο ‘trifle’ με ράσπερυ και σως βανίλια*

*Chocolate trifle with raspberry and vanilla sauce*

## Ελληνικό Μενού / Greek menu

*Τάρτα τυλιχτή με χαλούμι, τομάτα,  
πιπεριά & ελιές με ρίγανη*

*«Tarte talmouse» with haloumi cheese, tomato,  
bell pepper & olives in oregano*

*Συναγρίδα ψητή με λαχανικά μαριναρισμένη  
σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με φρέσκα βότανα*

*Grilled synagrida with vegetables  
marinated in extra olive oil with fresh herbs*

*Εκλεκτό Ελληνικό τυρί & 'Μελί-Μελό' Σαλάτας*

*Greek cheese with Méli-mélo of salad*

*Καρυδόπιτα με μους ανθότυρο*

*Walnut cake with mousse anhotiro*

## Μενού V / Menu V

Τερίνα λαχανικών με ζαμπόν Πάρμας και γαλάκτωμα από  
καρότα και τζίντζερ

Vegetables terrine with Parma ham served with an  
emulsion of carrots and ginger

Ψητά τουρνεντό τόνου με ψιλοκομμένα λαχανικά και κουλί  
δεντρολίβανου με καπνιστές ελιές

Grilled tuna tournedos with fine ratatuille with rosemary  
coulis of smoked olives

‘Μελί-Μελό’ Σαλάτας με βιναιγκρέτ από φρέσκα βότανα

Meli Melo salad with fresh herbs vinaigrette

Καρυδάκι παρφαί με σως βανίλια και σοκολάτα

‘Karidaki’ parfait served with vanilla and chocolate sauce

## Μενού VI / Menu VI

Μενταγιόν χρυσού σολομού με λάιμ, ελαιόλαδο &  
μαρινάδα από πιπέρι Sechuan

Gold salmon madallion with lime served with olive oil and  
Sechuan pepper marinades

Σορμπέ Σαμπάνιας

Champagne Sorbet

Ψητό μοσχαραάκι γάλακτος  
σε κρούστα από ψιλοκομμένες πατάτες  
γεμιστό με ριζότο & τυρί παρμεζάνα

Veal roasting a crust of thinly  
sliced potatoes served with tomatoes  
stuffed with risotto & Parmesan cheese

Εκλεκτό τυρί και ‘Μελί-Μελό’ Σαλάτας  
με βιναιγκρέτ από φρέσκα βότανα

Cheese variety with Meli melo of salad  
with fresh herbs vinaigrette

Μηλόπιτα με σως «Ανγκλαί»  
& παγωτό βανίλια

Apple pie served with suce anglaise  
& vanilla ice cream

## Μενού VII / Menu VII

*Κονσομέ βοδινού με μανιτάρια  
αρωματισμένο με ριγέτες τρούφας*

*Beef consommé with mushrooms  
truffle essence & rilette*

*Σορμπέ λεμόνι & βότκα*

*Lemon & vodka Sorbet*

*Τουρνεντό συναγρίδας  
ελαφρά καπνιστής με χόρτα*

*Synagrida tournedos  
slightly smoked with «horta»*

*Εκλεκτό τυρί & 'Μελί-Μελό' Σαλάτας  
με βιναιγκρέτ από φρέσκα βότανα*

*Cheese variety with Méli-mélo of salad  
with fresh herbs vinaigrette*

*«Τσηζ κέικ» με κόκκινα κεράσια  
με σώς βανίλια & φράουλα*

*Cheese cake with red cherries  
served with strawberry & vanilla sauce*

## Μενού VIII / Menu VIII

*Μπουκιά Έκπληξη*

*'Amuse bouche'*

*Καραβίδες γλασέ με γκασπάτσο  
& γαρίδες τεμπούρα*

*Gazpacho glazed Langoustines,  
with fried herbs & shrimps tempura*

*«Μενταγιόν» από μοσχάρακι γάλακτος  
με Foie Gras & μελιτζάνες γεμιστές  
με πολέντα & άρωμα τρούφας*

*Veal medallions with Foie Gras  
& eggplants stuffed with polenta  
scented with truffles*

*Εκλεκτό τυρί και 'Μελί-Μελό' Σαλάτας  
με βιναιγκρέτ από φρέσκα βότανα*

*Cheese variety with Méli-mélo of salad  
with fresh herbs vinaigrette*

*«Μπλάκ Φόρεστ» με κεράσια  
& σώς βανίλια & φράουλα*

*Black forest with cherries  
served with strawberry & vanilla sauce*

## Μενού IX / Menu IX

<i>Μπουκιά Έκπληξη</i>	<i>'Amuse bouche'</i>
<i>Ραβιόλι λαχανικών εποχής σε κονσομέ αστακού</i>	<i>Seasonal vegetables ravioli in Lobster consommé</i>
<i>Χοντρό φιλέτο φαγκρί με φρέσκα κρεμμυδάκια &amp; σάλτσα από Κρητικό κρασί</i>	<i>Thick filet of fagrie with shallots &amp; Cretan wine sauce</i>
<i>Σορμπέ Ρόκας</i>	<i>Rocket sorbet</i>
<i>Καρέ αρνιού σε κρούστα μαϊντανού με τρούφα με μανιτάρια γκρατινέ dauphinois</i>	<i>Rack of lamb in parsley crust served with dauphinois gratinated mushrooms</i>
<i>Εκλεκτά τυριά &amp; 'Μελί-Μελό' Σαλάτας με βιναιγκρέτ από φρέσκα βότανα</i>	<i>Cheese variety with Méli-mélo of salad with fresh herbs vinaigrette</i>
<i>Παρφαί τραγανιστής καραμέλας με σώς πορτοκάλι &amp; σοκολάτα</i>	<i>Crunchy caramel parfait served with orange &amp; chocolate sauce</i>

## Μενού X / Menu X

<i>Μπουκιά Έκπληξη</i>	<i>Amuse bouche'</i>
<i>Λαγός με Foie Gras, βιναιγκρέτ φουντουκιών &amp; σαφράν</i>	<i>Rabbit stewed with Foie Gras, hazelnuts vinaigrette and saffron</i>
<i>Μεγάλες γαρίδες τεμπούρα &amp; πολέντα αρωματισμένα με κόκκινες πιπεριές α λα "espelettes"</i>	<i>Big shrimps tempura style with polenta flavoured with red pepper marmalade a la espelettes"</i>
<i>Γρανίτα βότκα με χαβιάρι Σεβρούγκα</i>	<i>Sorbet vodka with sevruga caviar</i>
<i>Φιλέ μινιόν από μοσχάρακι γάλακτος με αμύγδαλα &amp; άρωμα δεντρολίβανου</i>	<i>Veal filet mignon with almonds, scented with rosemary</i>
<i>Εκλεκτά τυριά &amp; 'Μελί-Μελό' Σαλάτας με βιναιγκρέτ από φρέσκα βότανα</i>	<i>Cheese variety with Méli-mélo of salad with fresh herbs vinaigrette</i>
<i>Μους κάστανο με ρούμι &amp; σώς σοκολάτας</i>	<i>Chestnuts mousse served with rum &amp; chocolate sauce</i>

*Options*

***Our Executive Chef suggests:***

---

***Carving station***

*Roasted baby pork*

*Price per person: 10,00 euro*

***Carving station***

*Chicken with salt crust*

*Price per person: 8,00 euro*

***Carving station***

*Beef Rib Eye with shallot sauce*

*Price per person: 10,00 euro*



## ΠΑΚΕΤΑ ΠΟΤΩΝ / BEVERAGE PACKAGES

### PACKAGE I

14,83 € ανά άτομο / 14,83 € per peson

---

**Μπύρα Ελληνική ή Εισαγωγής**

*Beer Greek or Imported*

**1/2 Μπουκάλι Λευκό ή Κόκκινο House Wine**

*1/2 Bottle White or Red House Wine*

**Εμφιαλωμένο Νερό ή Ανθρακούχο Νερό**

*Mineral or Sparkling Water*

**Αναψυκτικά Διάφορα**

*Soft Drinks*

### PACKAGE II

16,07 € ανά άτομο / 16,07 € per peson

---

**Μπύρα Ελληνική ή Εισαγωγής**

*Beer Greek or Imported*

**Μπουκάλι Λευκό ή Κόκκινο House Wine**

*Bottle White or Red House Wine*

**Εμφιαλωμένο Νερό ή Ανθρακούχο Νερό**

*Mineral or Sparkling Water*

**Αναψυκτικά Διάφορα**

*Soft Drinks*

### GLASS OF WELCOME DRINKS

---

<b>Kir</b> .....	<b>6,18 €</b>
<b>Kir Royal (Cair)</b> .....	<b>12,36 €</b>
<b>Sparkling Wine</b> .....	<b>6,18 €</b>
<b>French Champagne</b> .....	<b>12,36 €</b>

# PRICE LIST

## BUFFET

---

Buffet I .....	44,50 euro
Buffet II .....	50,68 euro
Buffet III .....	51,92 euro
Buffet IV.....	56,86 euro
Buffet V.....	65,52 euro
Buffet VI .....	95,18 euro

## MENU

---

Menu I .....	43,27 euro
Menu II .....	45,74 euro
Menu III .....	45,74 euro
Menu IV .....	46,97 euro
Greek Menu.....	49,45 euro
Menu V .....	50,68 euro
Menu VI .....	54,39 euro
Menu VII.....	58,10 euro
Menu VIII .....	61,81 euro
Menu IX .....	57,99 ευρώ
Menu X .....	50,68 ευρώ

The above prices are per person and include all taxes and services.

Should taxes change, all rates will be adjusted accordingly.

Minimum charge for Saturday: 200 guests