



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 Ι / Buffet Menu I

Ορεκτικά	Appetisers
<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>
Καθρέφτες	Mirrors
<i>Ποικιλία Αλλαντικών</i>	<i>Cold Cuts condiments</i>
Ζεστά πιάτα	Hot dishes
<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>
Συνοδευτικά	Side Dishes
<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>
Επιδόρπια	Desserts
<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 μεξικαίιν με καλαμπόκι και γλυκιές
πιπεριές

Μοσχαράκι 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 μπουτί 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 μεμανιτάρια
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 & σάλτσα από Κρητικό κρασί</i>	<i>Thick filet of fagrie with shallots & 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 & '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 & σοκολάτα</i>	<i>Crunchy caramel parfait served with orange & chocolate sauce</i>

Μενού X / Menu X

<i>Μπουκιά Έκπληξη</i>	<i>Amuse bouche'</i>
<i>Λαγός με Foie Gras, βιναιγκρέτ φουντουκιών & σαφράν</i>	<i>Rabbit stewed with Foie Gras, hazelnuts vinaigrette and saffron</i>
<i>Μεγάλες γαρίδες τεμπούρα & 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 & άρωμα δεντρολίβανου</i>	<i>Veal filet mignon with almonds, scented with rosemary</i>
<i>Εκλεκτά τυριά & '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 & σώς σοκολάτας</i>	<i>Chestnuts mousse served with rum & 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

Kir	6,18 €
Kir Royal (Cair)	12,36 €
Sparkling Wine	6,18 €
French Champagne	12,36 €

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