



# ATHENS PLAZA

---

## HOTEL

### *Catering Χριστουγέννων & Πρωτοχρονιάς 2022-2023* *Christmas & New Year Catering 2022-2023*

#### **ΣΟΥΠΕΣ - SOUPS**

Σούπα κρέμα Κολοκύθας με άρωμα Κόλιανδρου & Κατίκι Δομοκού  
Sweet Pumpkin Soup with coriander and Crema Cheese "Katiki" from Domokos

Βελουτέ Κάστανου  
Chestnut Soup

Σούπα κρέμα Καρότου αρωματισμένη με Τζίντζερ  
Cream Carrot soup flavored with Ginger

Σούπα Παρμαντιέ με Τραγανό Μπέικον  
Parmentier Soup with Crispy Bacon  
**10 € / μερίδα - Portion**

#### **ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS**

Τυροκαυτερή / Spicy Cheese Spread  
Τυροσαλάτα με Φέτα και Ρίγανη / Spread with Feta Cheese, Olive Oil & Oregano  
Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα με Πιπεριά Φλωρίνης και Ρόδι  
Smoked Eggplant Salad with Red Sweet Peppers and Pomegranate  
Γουακαμόλε / Guacamole  
**6 € / μερίδα – portion**

Λαχανοντολμάδες  
Cabbage rolls stuffed with Rice & Minced Meat  
**9,5 € / μερίδα – portion**

Τάρτα Κολοκύθας (για 6 άτομα)  
Sweet Pumpkin Pie (for 6 persons)  
**32 €**

Quiche Lorraine με Μανιτάρια ( για 6 άτομα )  
Quiche Lorraine with Mushrooms (for 6 persons)  
**35 €**

## ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

(για 6 άτομα – for 6 persons)

Πράσινη Σαλάτα με Καρύδια , Ρόδι  
Μαριναρισμένη με Σάλτσα Βινεγκρέτ από Εσπεριδοειδή  
Green Salad with walnuts, Pomegranate  
Marinated with Citrus Vinaigrette Sauce

Σελινόριζα με ψητά Μήλα, Σταφίδες & Σάλτσα Ροκφόρ  
Celeriac with roasted Apples, Raisins & Roquefort Sauce

Ιταλική Σαλάτα με Προσούτο, Νιφάδες Παρμεζάνας & Βινεγκρέτ Μπαλσάμικου  
Italian Salad with Prosciutto, Parmesan Flakes & Balsamic Vinegar Vinaigrette

Iceberg – Ραντίτσιο, Κουκουνάρι, Αποξηραμένα Cranberries & Σάλτσα Φράουλας  
Iceberg – Radicchio, Pine Nuts, dried Cranberries & Strawberry Sauce

**38 € / Salad**

Κινόα τρίχρωμη με μυρωδικά, αγγουράκι & τριαντάφυλλα καπνιστού Σολομού  
Tri-color Quinoa with herbs, cucumber & smoked Salmon roses

**40 €**

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ – MAIN DISHES

Χοιρινό Φρικασέ με Σταμναγκάθι ή Σέλινο  
Fricassee Pork with Spiny Chicory or Celery

**12 € / μερίδα – portion**

Spare Ribs με μέλι & Σουσάμι, Συνοδεύεται με Ξινό Λάχανο  
Spare Ribs with Honey & Sesame, accompanied with Sour Cabbage

**12,5 € / μερίδα - portion**

Μοσχάρακι στη γάστρα με Κρεμμυδάκια & Μανιτάρια  
συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας  
Slow cooked Veal in the Oven with Onions & Mushrooms  
accompanied with sweet Potato puree

**14 € / μερίδα – portion**

Αγριογούρουνο με Σύκα & Δαμάσκηνα, συνοδεύεται από πουρέ Μελιτζάνας  
Wild Boar with Figs & Plums, accompanied with Eggplant puree

**16 € / μερίδα - portion**

Γαλοπούλα με Γέμιση & Πατάτες  
Turkey with Stuffing & Potatoes

**16 € / μερίδα – portion**

**Σιγομαγειρεμένο Χοιρινό Κότσι** (2 kg) με Μπύρα, Μουστάρδα & Πορτοκάλι

Συνοδεύεται με πουρέ Σελινόριζας  
Slow cooked Knuckle of Ham, in Beer & Oranges  
accompanied with Celeriac Puree  
(για 2 άτομα / for 2 persons)

**40 €**

**Χοιρινό Μπούτι** (4 kg) στο φούρνο με Πατάτες & Δενδρολίβανο

Oven Cooked Pork Leg (4kg), with Potatoes & Rosemary  
(για 4 - 6 άτομα / for 4 - 6 persons )

**80 €**

**Ολόκληρη Παραδοσιακή Ψητή Γαλοπούλα**

με Γέμιση, Πατάτες Φούρνου & Σάλτσα Φραγκοστάφυλο  
Whole Roasted Turkey (~ 4 kg)

accompanied with Stuffing, Potatoes & Gooseberry Sauce

**170 €**

**Ολόκληρο Ψητό Γουρουνόπουλο**

συνοδεύεται με Πατάτες Φούρνου

Whole Roasted Piglet

accompanied with Oven Baked Potatoes

**240 €**

(φιλεταρισμένο - filleted)

**260 €**

**Φιλέτο Chateaubriand**

με σάλτσα Κόκκινου Κρασιού & Πατάτες au Gratin

Beef Fillet Chateaubriand

with Red Wine Sauce & Potatoes au Gratin

**295 €**

## **ΓΛΥΚΑ - SWEETS**

Χριστουγεννιάτικες τούρτες - Christmas Cakes

Χριστουγεννιάτικοι κορμοί - Christmas Logs

Προφιτερόλ - Profiterole

**40 €**

Ποικιλία Mini Παραδοσιακών Ελληνικών Γλυκών

Variety of Greek Traditional Sweets Bites **30 €**

**Greek Traditional Christmas Sweets**

Δίπλες - Diples **19 € / κιλό / kg**

Κουραμπιέδες - Kourambiedes **18 € / κιλό / kg**

Μελομακάρονα - Melomakarona **17 € / κιλό / kg**

Βασιλόπιτα - New Year's Eve Cake **35 € (1,5 kg)**

## **ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ - BAKERY**

Μαύρο Ψωμί με Μέλι και Καρύδια  
Whole Wheat Bread with Honey & Walnuts

**10 €**

Χριστόψωμο  
Traditional Christmas Bread

**10 €**

### **Γενικοί όροι & τρόποι πληρωμής**

1. Οι παραγγελίες ισχύουν για το Ρεβεγιόν των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς , καθώς και για ανήμερα των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς.
2. Όλες οι παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ.
3. Σε όλες τις παραγγελίες προσφέρεται 1 Φιάλη (House-wine) Λευκό Κρασί & 1 Φιάλη Κόκκινο.
4. Κόστος Μεταφορικών: 30€
5. Οι παραγγελίες γίνονται δεκτές έως και 3 ημέρες πριν από κάθε εορτασμό.
6. Όλα τα εδέσματα παραδίδονται σε σκεύη μίας χρήσεως, σε θερμοκρασία ψυγείου με οδηγίες αναθέρμανσης.
7. Η συναλλαγή γίνεται ανέπαφα με πληρωμή μέσω τραπέζης ή με πιστωτική κάρτα.
8. 50% προκαταβολή με την επιβεβαίωση της παραγγελίας και εξόφληση 3 ημέρες πριν την παράδοσή της.
9. Οι παραδόσεις των παραγγελιών θα γίνονται έως τις 20.00 για τα ρεβεγιόν, και έως τις 12:00 ανήμερα των εορτών.

### **General terms & payment methods:**

1. Orders are valid for Christmas & New Year's Eve, and for Christmas & New Year's Day.
2. All the above prices include VAT.
3. All orders include 1 bottle of White wine & 1 bottle of Red (House-wines).
4. Delivery Cost: 30€.
5. Orders are accepted up to 3 days before each celebration.
6. All dishes are delivered in disposable utensils, at refrigerator temperature with heating instructions.
7. Payment transaction is made contactless, via e-banking or credit card.
8. 50% down payment with the confirmation of the order and full payment 3 days before delivery.
9. Deliveries of orders on Christmas & New Year's Eve will be made by 20:00, deliveries on Christmas & New Year's Day will be made by 12.00.