



ATHENS PLAZA
HOTEL



2024

CATERING SERVICES

XMAS & NY'S SEASON
CATERING MENU

ΓΙΑ ΤΟ ΞΕΚΙΝΗΜΑ / TO START

ΜΕΡΙΔΕΣ
/ PORTIONS

- * Σούπα βελουτέ Κάστανο με ξύσμα μαύρης Τρούφας
Chestnut velouté soup with black Truffle shavings 12€
- * Σούπα Κολοκύθας με Λάδι Τσίλι, φρέσκο Κόλιανδρο & ξινή κρέμα
Butternut Squash soup with Chili Oil, fresh Coriander & Sour cream 12€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ / APPETIZERS & SALADS

4 ΑΤΟΜΑ
/ 4 PAX

- * Τάρτα με Κολοκύθα & Gorgonzola με καραμελωμένα Πεκάν
Pumpkin & Gorgonzola tart with caramelized Pecans 40€
- * Πλατώ Τυριών & Αλλαντικών
Cheese & Cold Cuts platter 40€
- * Τάρτα με καπνιστό Σολομό & Σπαράγγια
Smoked Salmon & Asparagus tart 65€
- * Σαλάτα Waldorf με Μαρούλι, Σέλερυ, πράσινο Μήλο, Καρύδι, Μαγιονέζα
Waldorf salad with Lettuce, Celery, green Apple, Walnut, Mayonnaise 45€
- * Πράσινη σαλάτα με Καρύδι, Ρόδι, Ροκφόρ & vinaigrette Ροδιού
Green salad with Walnut, Pomegranate, Roquefort & Pomegranate vinaigrette 48€
- * Ριζοσαλάτα με Σολομό μαριναρισμένο, Καβούρι, sauce Horseradish
πίκλα Αυγού Ορτυκιού, καμένα πέταλα Εσαλότ & φύλλα Εσκαρόλ
Rice & marinated Salmon salad, Crab, Horseradish sauce
pickled quail Egg Burnt Shallots pedals & Escarole leaves 50€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

- * Πορκέτα με sauce Δαμάσκηνο & άγριο Ρύζι με Κανέλα
Cranberries & Μυρωδικά
Porchetta with Plum sauce & wild Rice with Cinnamon
Cranberries & Herbs 4-6 PAX
~ 2 KG 180€
- * Σιγομαγειρεμένο Χοιρινό Κότσι με sauce μαύρης
Μπύρας & ψητές Πατάτες Baby στο φούρνο
Braised Pork Shank with dark Beer sauce
& oven roasted Baby Potatoes 2 KG FOR
2 PERSONS 80€ 4 KG FOR
4 PERSONS 160€
- * Σιγομαγειρεμένο Αρνί Κότσι με κρέμα Κολοκύθας
με 5 Μπαχαρικά & Gremolata
Braised Lamb Shank with Pumpkin cream
with 5 Spices & Gremolata 2 KG FOR
2 PERSONS 120€ 4 KG FOR
4 PERSONS 240€

- * Παραδοσιακή Γαλοπούλα με γέμιση Κάστανο, Κιμά, Φασκόμηλο
sauce Φραγκοστάφυλων & Πουρέ Γλυκοπατάτας με άρωμα Εσπρέσο
Traditional Turkey stuffed with Chestnuts, Minceat, Sage
Blackcurrant sauce & Sweet Potato Purée with Espresso flavor
4-6 PAX
~ 4 KG
240€
- * Φιλέτο Chateaubriand Black Angus με sauce από Πιπέρι Μαδαγασκάρης
Λαχανικά Baby Βουτύρου & Πουρέ Πατάτας αρωματισμένο με Τρούφα
Black Angus Chateaubriand with green Peppercorn sauce
Buttered Baby Vegetables & Truffle Potato Purée
4-6 PAX
~ 2,5 KG
360€

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDERS

ΜΕΡΙΔΕΣ
/ PORTIONS

- * Γέμιση με Κάστανο, Κιμά, Φασκόμηλο, sauce Φραγκοστάφυλου
Chestnut Stuffing, minced Meat, Sage, Blackcurrant sauce
15€
- * Άγριο ρύζι με Κανέλα, Cranberries & Μυρωδικά
Wild rice with Cinnamon, Cranberries & Herbs
9€
- * Πουρέ Γλυκοπατάτας με άρωμα Εσπρέσο
Sweet Potato Purée with Espresso flavor
8€
- * Πουρέ Πατάτας αρωματισμένος με Τρούφα
Truffle flavored Potatoes Purée
8€
- * Λαχανικά Baby Βουτύρου
Baby buttered Vegetables
8€
- * Πατάτες Baby φούρνου
Oven baked Baby Potatoes
8€

DESSERTS

- * **ΚΟΡΜΟΙ
CHRISTMAS LOGS
1.200KG** Black forest 50€ | Mont Blanc 52€ | Yuzu sesame 55€
- * Τιραμισού φιστίκι Αιγίνης σε μπολ Pistachio Tiramisu in a bowl 60€ | * Κουραμπιέδες Kourabiedes 24€/KG | * Μελομακάρονα Melomakarona 23€/KG
- * Βασιλόπιτα New Year's Cake 1.200KG 40€

SIGNED BY
EXECUTIVE CHEF PANAGIOTIS ANASTASIOU
& PASTRY CHEF NIKOS TSOLIS

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ & ΤΡΟΠΟΙ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Οι παραγγελίες ισχύουν από τις 20.12.24 έως τις 07.01.25.

Όλες οι παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ.

Σε όλες τις παραγγελίες προσφέρεται 1 Φιάλη (House-wine) Λευκό Κρασί & 1 Φιάλη Κόκκινο.

Κόστος Μεταφορικών: 30€

Οι παραγγελίες γίνονται δεκτές έως και 3 ημέρες πριν από κάθε εορτασμό.

Οι παραδόσεις των παραγγελιών θα γίνονται έως τις 20.00 για τα ρεβεγιόν, και έως τις 12:00 ανήμερα των εορτών. Για όλες τις υπόλοιπες ημέρες οι παραδόσεις θα γίνονται κατόπιν συνεννόησης

Όλα τα εδέσματα παραδίδονται σε σκεύη μίας χρήσεως, σε θερμοκρασία ψυγείου με οδηγίες αναθέρμανσης.

Η εξόφληση θα γίνεται με την επιβεβαίωση της παραγγελίας.

Η συναλλαγή γίνεται ανέπαφα με πληρωμή μέσω τραπέζης ή με πιστωτική κάρτα μέσω viva wallet link.

GENERAL TERMS & PAYMENT METHODS

Orders are valid from 20.12.24 to 07.0.25.

All above prices include VAT.

All orders include 1 Bottle (House-wine) of White Wine & 1 Bottle of Red Wine.

Delivery cost: 30€

Orders are accepted up to 3 days before each celebration.

Orders will be delivered until 20:00 for the celebrations, and until 12:00 on the day of the celebrations. For all other days, deliveries will be made on request.

All dishes are delivered in disposable utensils, at refrigerator temperature with reheating instructions.

Payment will be made upon confirmation of the order.

The transaction is made intact by payment by bank transfer or credit card via viva wallet link.

Για πληροφορίες & παραγγελίες,
παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας.

T. +30 2103352400
E. banquet@njvathensplaza.gr