



**ATHENS PLAZA**  
HOTEL



Christmas  
& New Year's

---

*CATERING SERVICES*

---

*BY NJV ATHENS PLAZA*

---

MENU

# CATERING MENU



## \* ΣΟΥΠΕΣ

Κρέμα Κολοκύθας με άρωμα Κόλιανδρου & Κατίκι Δομοκού	10 € / μερίδα
Βελουτέ Κάστανου	10 € / μερίδα
Κρέμα Καρότου αρωματισμένη με Τζίντζερ	10 € / μερίδα
Parmentier Βελουτέ Πράσου με Σουρίμι Καβουριού & Λάδι Τρούφας	13 € / μερίδα

## \* ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### ΤΑΡΤΕΣ (για 6 άτομα)

Τάρτα Κολοκύθας	42 €
Τάρτα με καραμελωμένα κρεμμύδια & μανιτάρια σωτέ, αρωματισμένα με θυμάρι & φέτα	45 €
Τάρτα με τοματίνι, μοτσαρέλα & χειροποίητο πέστο	45 €

### ΠΛΑΤΩ (για 6 άτομα)

Καπνιστό φιλέτο πάπιας με κάστανα & χουρμάδες	100 €
Τόνος Τατάκι με κρούστα Μυρωδικών & σάλτσα Teriyaki	100 €
Σολομός belle vue με σάλτσα horseradish & φινόκιο Συνοδεύεται με τραγανή σαλάτα	120 €

\* ΣΑΛΑΤΕΣ (για 6 άτομα)

Πράσινη Σαλάτα με Καρόδια, Ρόδι Μαριναρισμένη με sauce Βινεγκρέτ από Εσπεριδοειδή	45 €
Σελινόριζα με ψητά Μήλα, Σταφίδες & sauce Ροκφόρ	50 €
Iceberg – Ραντίτσιο, Κουκουνάρι, αποξηραμένα Cranberries & Sauce Φράουλας	50 €
Κινόα τρίχρωμη με μυρωδικά, αγγουράκι & τριαντάφυλλα καπνιστού Σολομού	60 €
Ψητές Γαρίδες σε πράσινα Σαλατικά με ζύσμα Lime Γουακαμόλε & Λαδολέμονο	70 €

---

\* ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Λαχανοντολμάδες με αβγολέμονο και άνηθο	14 € / μερίδα
Χοιρινό Φρικασέ με Σταμναγκάθι ή Σέλινο	16 € / μερίδα
Spare Ribs με μέλι & Σουσάμι, Συνοδεύεται με Ξινό Λάχανο	20 € / μερίδα
Μοσχάρι Bourguignon με Καρότα, Κρεμμυδάκια & Μανιτάρια Συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας	22 € / μερίδα
Οσοπούκο αλα μιλανέζ & Γκρανόλα Συνοδεύεται με Πολέντα	28 € / μερίδα
Αγριογούρουνο με Σύκα και Λαμάσκηνα συνοδεύεται από πουρέ καπνιστής μελιτζάνας	28 € / μερίδα
Γαλοπούλα με Γέμιση & Πατάτες baby	30 € / μερίδα
Σιγομαγειρεμένο Χοιρινό Κότσι (2 kg) με Μπύρα, Μουστάρδα & Πορτοκάλι Συνοδεύεται με πουρέ Σελινόριζας	70 € / μερίδα (για 2 άτομα)
Ολόκληρη Παραδοσιακή Ψητή Γαλοπούλα (~ 4 kg) Γέμιση με Κάστανα Σταφίδες & Κουκουνάρι Πατάτες Φούρνου & sauce Φραγκοστάφυλο	220 €
Φιλέτο Chateaubriand με sauce Κόκκινου Κρασιού & Πατάτες au Gratin	340 €

---

## \* ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πουρέ γλυκοπατάτας	8 € / μερίδα
Πουρέ καπνιστής μελιτζάνας	8 € / μερίδα
Πουρέ Σελινόριζας	8 € / μερίδα
Αγριόρυζο με μπασμάτι βουτύρου	8 € / μερίδα
Πιλάφι Πολίτικο	8 € / μερίδα
Λαχανικά βουτύρου	8 € / μερίδα
Πατάτες baby φούρνου με θυμάρι & ελαιόλαδο	9 € / μερίδα
Πατάτες Ντοφινουάζ	9 € / μερίδα
Μπρόκολο γκρατινέ με γκοργκοντζόλα	12 € / μερίδα
Γέμιση με κάστανα σταφίδες & κουκουνάρι	15 € / μερίδα

---

## \* ΠΛΑΤΩ ΤΥΡΙΩΝ (για 6 άτομα) 40 €

---

## \* ΓΛΥΚΑ

### ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΙ ΚΟΡΜΟΙ

Ferrero | Black Forest | Κάστανο | Αμυγδάλου 48 €

### ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

Lemon Pie 40 €

Profiterole | Tiramisu 45 €

### ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

Κουραμπιέδες 21 € / κιλό

Μελομακάρονα 19 € / κιλό

Μελομακάρονα με επικάλυψη σοκολάτα bitter 21 € / κιλό

Κουραμπιέδες με επικάλυψη λευκή σοκολάτα 22 € / κιλό

Βασιλόπιτα 40 € (1,5 kg)

---

## \* ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ

Χριστόψωμο 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.

# CATERING MENU



---

## \* SOUPS

Sweet Pumpkin with coriander & 'Katiki' cheese from Domokos	10 € / Portion
Chestnut velouté	10 € / Portion
Cream of Carrot flavored with Ginger	10 € / Portion
Parmentier Leek velouté with Surimi Crab & Truffle Oil	13 € / Portion

---

## \* APPETIZERS

### TARTS

(for 6 persons)

Sweet Pumpkin Pie	42 €
Tart with caramelized onions & sautéed mushrooms, flavored with thyme & feta	45 €
Tart with tomato, mozzarella & homemade pesto	45 €

### PLATTERS

(for 6 persons)

Smoked duck fillet with chestnuts and dates	100 €
Tuna Tataki with Herb crust & Teriyaki sauce	100 €
Salmon belle vue with horseradish sauce & fennel Accompanied by a crispy salad	120 €

---

⊛ SALADS (for 6 persons)

Green Salad with walnuts, Pomegranate Marinated with Citrus Vinaigrette sauce	45 €
Celeriac with roasted Apples, Raisins & Roquefort sauce	50 €
Iceberg – Radicchio, Pine Nuts, dried Cranberries & Strawberry Sauce	50 €
Tri-color Quinoa with herbs, cucumber & smoked Salmon roses	60 €
Grilled Shrimps on salad greens with Lime zest Guacamole & Olive Oil Lemon sauce	70 €

---

⊛ MAIN DISHES

Cabbage rolls stuffed with Rice & Minced Meat	14 € / Portion
Pork Fricassée with Spiny Chicory or Celery	16 € / Portion
Spare Ribs with Honey & Sesame, Accompanied by Sour Cabbage	20 € / Portion
Beef Bourguignon with Carrots, Onions & Mushrooms Accompanied by sweet potato purée	22 € / Portion
Ossobuco alla milanese & Granola Accompanied by Polenta	28 € / Portion
Wild Boar with Figs & Plums, accompanied by Eggplant purée	28 € / Portion
Turkey with Stuffing & baby Potatoes	30 € / Portion
Slow cooked Knuckle of Ham, in Beer, Mustard & Oranges Accompanied by Celeriac purée	70 € / Portion (for 2 persons)
Whole Roasted Turkey (~ 4 kg) Chestnuts, Raisins & Pine nuts Filling Baked Potatoes & Gooseberry sauce	220 €
Beef Fillet Chateaubriand with Red Wine Sauce & Potatoes au Gratin	340 €

---

## \* SIDE DISHES

Sweet potato purée	8 € / Portion
Smoked aubergine purée	8 € / Portion
Celeriac purée	8 € / Portion
Wild Rice with buttered Basmati	8 € / Portion
'Politico Pilafi' (Greek traditional dish with rice, pine nuts & raisins)	8 € / Portion
Buttered Vegetables	8 € / Portion
Baked baby potatoes with thyme & olive oil	9 € / Portion
Potatoes Dauphinoise	9 € / Portion
Broccoli gratiné with gorgonzola	12 € / Portion
Chestnuts, raisins pine nuts Filling	15 € / Portion

---

\* CHEESE PLATTER (for 6 persons) 40 €

---

## \* DESSERTS

### CHRISTMAS LOGS

Ferrero | Black Forest | Chestnut | Almond 48 €

### CHRISTMAS DESSERTS

Lemon Pie 40 €

Profiterole | Tiramisu 45 €

### GREEK TRADITIONAL CHRISTMAS DESSERTS

Kourambiedes 21 € / κιλό

Melomakarona 19 € / κιλό

Melomakarona with bitter chocolate coating 21 € / κιλό

Kourambiedes with white chocolate coating 22 € / κιλό

New Year's Eve Cake 40 € (1,5 kg)

---

## \* BAKERY

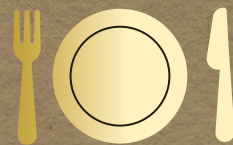
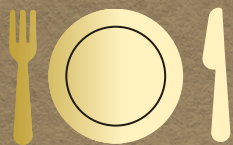
Traditional Christmas Bread 10 €



## **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 complimentary (House-Wine), 1 bottle of White Wine & 1 bottle of Red Wine
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. Orders will be delivered by 8:00 p.m. on Christmas Eve & New Year's Eve, and by 12:00 p.m. on Christmas Day & New Year's Day.



**ATHENS PLAZA**  
HOTEL

Για κρατήσεις /  
For reservations

**210 3352400**

---