



ATHENS PLAZA
HOTEL



25.12

CHRISTMAS LUNCH & BUFFET

Let's celebrate together!

CHRISTMAS LUNCH BUFFET



HO HO HO ★

ΚΡΥΟ ΜΠΟΥΦΕ / COLD BUFFET

Ποικιλία από Ψωμιά, Βούτυρο, Μαργαρίνη
Bread Variety, Butter, Margarine

Καβουροσαλάτα με Φακές Beluga, πολύχρωμες
Πιπεριές, Γλυκοπατάτα & Dressing Λεμονόχορτο
Crab Salad with Beluga Lentils, colorful Peppers,
Sweet Potato & Lemongrass Dressing

Σαλάτα Waldorf
Waldorf Salad

Πράσινη Σαλάτα με Προσούτο, Roquefort, Ρόδι,
Χουρμάδες, Τριμμένο Καρύδι & Vinaigrette Οξύμελι
Green Salad with Prosciutto, Roquefort, Pomegranate,
Plums, Grated Walnut & "Oximeli" Vinaigrette

Râté de Foie Gras, Στήθος Καπνιστής Πάπιας με
Μαρμελάδα Κεράσι & Φρυγανισμένο Ψωμί Brioche
Râté de Foie Gras, Smoked Duck Breast with Cherry
Marmalade & Toasted Brioche Bun

Πλατό Ελληνικών Τυριών με Συνοδευτικά
Greek Cheese Platter with Condiments

Πλατό με Καπνιστό Σολομό & Συνοδευτικά
Smoked Salmon Platter with Condiments

Ποικιλία Αλλαντικών με Πίκλες Λαχανικών,
Μουστάρδα & Κριτσίνια
Cold Cuts with Pickled Vegetables, Mustard
& Grissini

Ντολμαδάκια με Σάλτσα Γιαούρτι, Γαρίδα
Carpaccio & Μαύρο Χαβιάρι
Dolma with Yoghurt Sauce, Shrimp Carpaccio
& Black Caviar



CHRISTMAS LUNCH BUFFET



HO HO HO ★

ΖΕΣΤΟ ΜΠΟΥΦΕ / HOT BUFFET

Quiche με Κολοκύθα, Φασκόμηλο,
Pecan & Gorgonzola
Quiche with Pumpkin, Sage, Pecan &
Gorgonzola

Αγριογούρουνο με Δαμάσκηνα
Wild Boar Stew with Plums

Ραβιόλι Αστακού με Bisque & Άρωμα Βανίλιας
Lobster Ravioli & Bisque with Vanilla Aroma

Σφυρίδα τυλιγμένη με Προσούτο & Σάλτσα
Σαμπάνιας
Grouper wrapped in Prosciutto with Champagne
Sauce

Μοσχαρίσιο Fillet Mignon με Σάλτσα Κόκκινου
Κρασιού
Beef Fillet Mignon with Red Wine Sauce

Μανιτάρια Portobello Γεμιστά με Σπανάκι & Φέτα
σε Σάλτσα Φρέσκιας Ντομάτας
Stuffed Portobello Mushrooms with Spinach & Feta
Cheese in Fresh Tomato Sauce

Πουρές από Πατάτες Baby με Ανθό Αλατιού &
Λάδι Τρούφας
Baby Potatoes Puree with Fleur de Sel & Truffle Oil

Noodles με Λαχανικά, Σουσάμι, Φρέσκο Κρεμμύδι &
Σάλτσα Teriyaki
Noodles with Vegetables, Sesame, Spring Onion &
Teriyaki Sauce

Χριστουγεννιάτικο Ρύζι με Αρωματικά & Cranberries
Wild Rice with Herbs & Cranberries



CHRISTMAS LUNCH BUFFET



HO HO HO ★

ΣΤΑΘΜΟΣ ΚΟΠΗΣ / CARVING STATION

Ψητή Γαλοπούλα με Γέμιση & Σάλτσα Gravy
Roasted Turkey with Stuffing & Gravy Sauce

ΜΠΟΥΦΕΣ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ / DESSERT BUFFET

Παραδοσιακά Γλυκά Χριστουγέννων:
Κουραμπιέδες – Μελομακάρονα
Traditional Christmas Pastries:
Kourabiedes – Melomakarona

Χριστουγεννιάτικος Κορμός – Bûche de Noël
Christmas Yule Log – Bûche de Noël

Κορμός Σοκολάτα Φουντούκι – Nocciola
Chocolate Hazelnut Yule Log – Nocciola

Κορμός Κάστανο & Πορτοκάλι – Mont Blanc
με Πορτοκάλι
Chestnut & Orange Yule Log – Mont Blanc with
Orange

Saint Honoré Καραμέλα – Βανίλια
Saint Honoré Caramel – Vanilla

Τραγανό Σουδάκι με Αφράτη Κρέμα Φιστίκι –
Paris Brest Φιστίκι
Paris Brest Pistachio

Ζεστή Σοκολάτα Ρόφημα
Hot Chocolate Drink



EXECUTIVE CHEF:
PANAGIOTIS ANASTASIOU

PASTRY CHEF:
NIKOS TSOLIS





ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ / LOCATION

**THE PARLIAMENT
RESTAURANT**

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ / DATE

**25/12/2025 ΑΝΗΜΕΡΑ
ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ / CHRISTMAS DAY**

ΩΡΑ / TIME

**ΑΠΟ / FROM
13:00 – 17:00**

ΤΙΜΗ / PRICE

**150€ / ΑΤΟΜΟ
150€ / PERSON**

ΜΟΥΣΙΚΗ /
MUSIC

DJ

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ / ALCOHOLIC DRINKS: À LA CARTE

ΠΑΙΔΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ / CHILDREN POLICY

ΠΑΙΔΙΑ ΈΩΣ 6 ΕΤΩΝ : ΔΩΡΕΑΝ

CHILDREN UP TO 6 YEARS OLD : FREE OF CHARGE

ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ ΈΩΣ 12 ΕΤΩΝ 50% ΕΚΠΤΩΣΗ

CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD 50% DISCOUNT

VEGETARIAN & VEGAN
ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ
ΜΕΝΟΥ ΚΑΤΟΠΙΝ ΣΥΝΕΝΟΗΣΗΣ.

VEGETARIAN & VEGAN
OPTIONS AVAILABLE IN ALL
MENUS UPON REQUEST.

