



ATHENS PLAZA
HOTEL



CHRISTMAS & NEW YEAR'S EVE

CATERING MENU

XMAS & NYE CATERING MENU



Για 4 άτομα /
Serves 4 people

ΓΙΑ ΑΡΧΗ / TO START

Σούπα Πράσο, Μπέικον & Πατάτα 40€
Leek, Bacon & Potato Soup

Σούπα Κολοκύθας με Λάδι Τσίλι, Φρέσκο 32€
Κόλιανδρο & Ξινή Κρέμα
Butternut Squash Soup with Chili Oil, Fresh
Coriander & Sour Cream

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ / APPETIZERS & SALADS

Τάρτα με Κολοκύθα & Gorgonzola, 36€
Καραμελωμένα Πεκάν
Pumpkin & Gorgonzola Tart with
Caramelized Pecans

Τάρτα Quiche Lorraine 44€
Quiche Lorraine Tart

Πλατώ Τυριών & Αλλαντικών 48€
Cheese Platter & Cold Cuts

Πράσινη Σαλάτα με Αχλάδι Ποσέ, Καρύδια, 52€
Roquefort & Dressing Μουστάρδας μελιού
Green Salad with Poached Pear, Walnuts,
Roquefort & Honey-Mustard Dressing

Σαλάτα Nicoise 50€
Nicoise Salad

Σαλάτα Waldorf 48€
Waldorf Salad

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ / MAIN COURSE

Παραδοσιακή Γαλοπούλα με Γέμιση από 200€
Κάστανο, Κιμά, Φασκόμηλο, Άγριο Ρύζι &
Σάλτσα Φραγκοστάφυλου
Traditional Turkey Stuffed with Chestnuts,
Mincemeat, Sage, Wild Rice & Cranberry Sauce

**ΚΥΡΙΩΣ
ΠΙΑΤΟ / MAIN
COURSE**

Πορκέτα με Πουρέ Γλυκοπατάτας, Λαχανάκια 140€
Bruxellois & Salses de Dendrobates
Porchetta with Sweet Potato Purée,
Brussels Sprouts & Rosemary Sauce

Φιλέτο Chateaubriand Black Angus με 340€
Salses de Prunelle, baby Λαχανικά
με Βούτυρο & Dauphinoise Σελινόριζας
Black Angus Chateaubriand with Green
Peppercorn Sauce, Buttered Baby Vegetables
& Celeriac Dauphinoise

Αρνί Κότσι με baby Πατάτες Φούρνου & 160€
Αρωμα Τρούφας
Lamb Shank with Oven-Roasted Truffle
Baby Potatoes

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ /
DESSERT**

Lemon pie 32€

Κορμός Nocciola με Πραλίνα Φουντουκιού, 1KG 43€
Tzantoukia & Mous Bitter Σοκολάτας
Nocciola bûche de Noël Log with Hazelnut
Praline, Gianduja & Bitter Chocolate Mousse

Κορμός Mont Blanc με Μαρμελάδα 1.200KG 45€
Πορτοκαλιού, Κάστανο & Ρούμι
Mont Blanc Log with Orange Marmalade,
chestnut & a hint of Rum

Tiramisu με Φιστίκι σε Μπολ | ΓΙΑ 8 ΑΤΟΜΑ 55€
Pistachio Tiramisu in a Bowl | FOR 8 PERSONS

Panettone 72 ωρών ωρίμανσης 800 KG 45€
με Σοκολάτα Γάλακτος & Bitter
Σοκολάτα

Panettone 72hour fermentation with
Milk Chocolate & Bitter Chocolate

Κουραμπιέδες / Kourabiedes ΚΙΛΟ / PER KG 24€

Μελομακάρονα / Melomakarona ΚΙΛΟ / PER KG 23€

Βασιλόπιτα / Vasilopita 1.200KG 40€

**EXECUTIVE CHEF:
PANAGIOTIS ANASTASIOU**

**PASTRY CHEF:
NIKOS TSOLIS**





ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ / ORDER PROCESS

Η λήψη των παραγγελιών για την υπηρεσία Delivery (εορταστικό Outside Catering), που ισχύει για τα ρεβεγιόν και ανήμερα, Χριστούγεννα και Πρωτοχρονιά, θα γίνεται: / Orders for the festive Delivery service (Outside Catering), available for Christmas and New Year's Eve & Day, will be accepted through:

- * Τηλεφωνικά από το γραφείο Δεξιώσεων, καθημερινά 09:00 – 17:00 / By phone via the Events Office, daily from 09:00 to 17:00
- * Μέσω I-Host / Through I-Host

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ & ΤΡΟΠΟΙ ΠΛΗΡΩΜΗΣ / GENERAL TERMS & PAYMENT METHODS

- * Οι παραγγελίες ισχύουν από 20.12.25 έως 07.01.26 / Orders are available from December 20, 2025 to January 7, 2026
- * Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. / All prices include VAT
- * Κόστος μεταφορικών: 35€ / Delivery fee: €35
- * Οι παραγγελίες γίνονται δεκτές έως και 3 ημέρες πριν από κάθε εορτασμό / Orders must be placed at least 3 days before each celebration
- * Οι παραδόσεις πραγματοποιούνται: / Deliveries will be scheduled:
 - Έως τις 20:00 για τα ρεβεγιόν / By 20:00 on Christmas & New Year's Eve
 - Έως τις 12:00 ανήμερα των εορτών / By 12:00 on Christmas & New Year's Day
 - Για όλες τις άλλες ημέρες κατόπιν συνεννόησης / On all other days, delivery time is arranged upon request
 - Όλα τα εδέσματα παραδίδονται σε σκεύη μίας χρήσεως με οδηγίες αναθέρμανσης / All dishes are delivered in disposable containers with reheating instructions
 - Η εξόφληση πραγματοποιείται με την επιβεβαίωση της παραγγελίας / Full payment is required upon order confirmation
 - Η πληρωμή γίνεται ανέπαφα μέσω τραπεζής ή με πιστωτική κάρτα μέσω Viva Wallet link / Contactlessly payment via bank transfer or credit card through a Viva Wallet link