



Cocktails and Receptions

COCKTAIL I

Επιλογή από καναπεδάκια / Canapé selection

- Μπρί και καρύδια (σε κουτάλι)
Brie cheese and walnuts (on spoon)
- Ζαμπόν με πεπόνι (σε κουτάλι)
Raw ham with melon (on spoon)
- Καπνιστός σολομός σε ρολό αυγού
Smoked salmon cone in egg roll
- Τυρί έμενταλ με σταφύλια (σε κουτάλι)
Emmental cheese with grapes (on spoon)
- Ταρταλέττα με μους καπνιστής γαλοπούλας
Smoked turkey mousse in mini tartlet

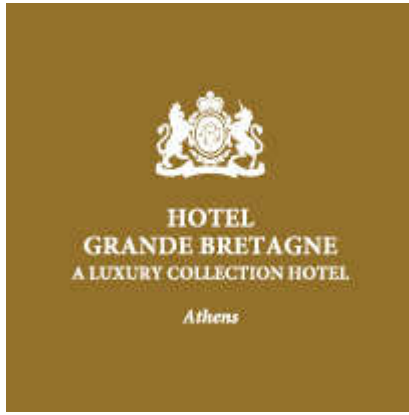
Ζεστή Επιλογή/ Hot selection

- Ρολλς τυριού
Cheese rolls
- Σουβλάκια από κοτόπουλο
Brochettes of chicken
- Κεφτεδάκια με σως τομάτας
Minced meat balls with tomato sauce
- Μίνι πίτσα
Mini pizzas
- Πιτάκια λαχανικών με τσίλι
Vegetable samosas – chili dip

Επιλογή από Επιδόρπια/ Dessert selection

- Ανάμεικτα πτί-φουρ
Assorted petit fours
- Σουβλάκια από φρέσκα φρούτα
Fresh fruit and berry skewers

€ 32.00κατ'άτομο / per person



COCKTAIL II

Επιλογή από καναπεδάκια/ Canapé selection

- Μους μπλε τυριού με φυστίκια Αιγίνης
Blue cheese mousse with pistachios
- Ταρταλέτα με κοτοσαλάτα
Chicken salad in tartlet
- Τόνος τυλιγμένος σε μυρωδικά πάνω σε αγγουράκι (σε κουτάλι)
Tuna fish rolled in herbs on cucumber – on spoon
- Καπνιστός σολομός με χορσράντις (σε κουτάλι)
Smoked salmon with horseradish – on spoon
- Μπρεσαόλα με αγγουράκι τουρσί (σε κουτάλι)
Air-dried beef with gherkins – on spoon

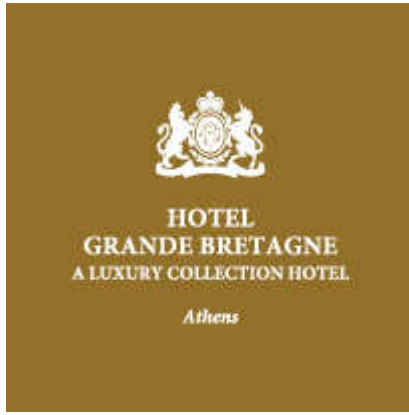
Ζεστή Επιλογή/ Hot selection

- Πιτάκια με κάρυ
Curry chaussons
- Σουβλάκια από χοιρινό
Brochettes of pork
- Μικρά αραγκίνι γεμιστά με μοτσαρέλα
Mini arancini filled with mozzarella
- Γαρίδες τηγανητές, γλυκόξινο ντιπ
Deep-fried shrimps, sweet and sour dip
- Spring rolls λαχανικών με τσίλι σως
Vegetable spring rolls with sweet chili sauce

Επιλογή από Επιδόρπια /Dessert selection

- Μίνι τσιζκέικ
Miniature baked cheese cake
- Παγωμένο σουφλέ σοκολάτας
Chilled chocolate soufflé
- Φλωρεντίνες
Florentines
- Φρουτοσαλάτα σε ποτήρια
Fruit salad in mini glasses

€ 38.00κατ'άτομο / per person



COCKTAIL III

Επιλογή από καναπεδάκια/ Canapé selection

- Ταρταλέτα με καβουρόψιχα
Crab meat in mini tartlet
- Μους από συκώτι χήνας σε μπριός με σταφύλια
Goose liver mousse on brioche with grapes
- Ψητό μοσχάρι με καπονάτα (σε κουτάλι)
Roast veal topped with caponata – on spoon
- Ζαμπόν με πεπόνι (σε κουτάλι)
Raw ham with melon – on spoon
- Γαρίδες με κρέμα λεμονιού (σε κουτάλι)
Shrimp with lemon cream – on spoon

Ζεστή Επιλογή/ Hot selection

- Μανιτάρια πανέ με σως ταρτάρ
Breaded mushrooms with tartar sauce
- Βολ-ω-βαν με κοτόπουλο και γαρίδες φρικασέ
Vol au vent with chicken and shrimp fricassee
- Κοτόπουλο σουβλάκι «Γιακιτόρι»
Mini chicken skewer “Yakitori”
- Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια σχάρας
Grilled veal patties
- Ριζότο σαφράν με μενταγιόν αστακού (περαστό)
Saffron risotto with lobster medallions (passed around)

Επιλογή από Επιδόρπια/ Dessert selection

- Ανάμεικτα μίνι στρούντελ
Assortment of mini strudel
- Τρούφες λευκής και μαύρης σοκολάτας
Dark and white chocolates truffles
- Πάβλοβα με φράουλα
Pavlovas with strawberry
- Ελληνικές λιχουδιές
Miniature Greek pastries

€ 47.00κατ'άτομο / per person



COCKTAIL IV

Επιλογή από καναπεδάκια/ Cold Selection

- Τοματοκέρασα με μους από πιπεριά (σε κουτάλι)
Cherry tomatoes with capsicum mousse – on spoon
- Blue cheese με σύκο (σε κουτάλι)
Blue cheese with figs – on spoon
- Μπρεσαόλα με καρδιές αγγινάρας (σε κουτάλι)
Bresaola with hearts of artichokes – on spoon
- Σολομός καπνιστός με κρέμα τυριού
Smoked salmon and cream cheese cone
- Ψητό μοσχάρι με καπονάτα (σε κουτάλι)
Roast veal topped with caronata – on spoon

Ζεστή Επιλογή/ Hot selection

- Ρολλς τυριού
Cheese rolls
- Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια σχάρας
Grilled veal patties
- Γαρίδες τυλιγμένες με ζαμπόν Πάρμας
Shrimps wrapped in Parma ham
- Μίνι κικ Λωρραίν με πράσο και μπέικον
Mini leek and bacon quiche
- Φτερούγες από κοτόπουλο με BBQ σως
Chicken wings with BBQ sauce

Carving Station

- Μπούτι από αρνάκι
Leg of lamb

Επιλογή από Επιδόρπια/ Dessert selection

- Ποικιλία από διάφορες τούρτες και ελληνικές λιχουδιές
Variety of cakes and Greek delights
- Φρέσκα φρούτα εποχής καθαρισμένα
Sliced fruit display
- Παγωμένο σουφλέ σοκολάτας
Chilled chocolate soufflé
- Μίνι cheese cake
Miniature baked cheese cake

€ 58.00κατ'άτομο / per person



COCKTAIL V

Επιλογή από καναπεδάκια/ Canapé selection

- Ταρτάρ σολομού με κάπαρη (σε κουτάλι)
Salmon tartar with capers – on spoon
- Κρέμα τυριού με σαφρόν και πράσσο (σε κουτάλι)
Cream cheese with saffron and chives – on spoon
- Ζαμπόν Μπλακ φόρεστ με πίκλες (σε κουτάλι)
Black Forest ham with gherkins – on spoon
- Ταρταλέτα με μελιτζανοσαλάτα
Crisp tartlet with eggplant caviar
- Μπρεσαόλα με καρδιές αγγινάρας (σε κουτάλι)
Bresaola with hearts of artichokes – on spoon

Ζεστή Επιλογή / Hot selection

- Σουβλάκια από βοδινό με τζίντζερ και σόγια
Beef skewers with ginger and soya
- Μίνι μπιφτεκάκια μοσχαρίσια
Grilled veal patties
- Γαρίδες τηγανητές με καρύδα
Coconut shrimps
- Μίνι Κις
Mini Quiche
- Μπουτάκια γεμιστά από κοτόπουλο
Chicken drum sticks

Carving Station

- Βιρτζίνια χαμ
Virginia Ham in syrup glazed

Επιλογή από Επιδόρπια / Dessert selection

- Ποικιλία από διάφορες τούρτες και ελληνικές λιχουδιές
Variety of cakes and Greek delights
- Φρέσκα φρούτα εποχής καθαρισμένα
Sliced fruit display
- Παγωμένο σουφλέ σοκολάτας
Chilled chocolate soufflé
- Μίνι cheese cake
Mini cheese cake
- Μίνι κάραμελ κρεμ μπρουλέ
Mini caramel crème brulee
- Μίνι καίηκ από δαμάσκηνο
Plum crumble cakes

€ 66.00κατ'άτομο / per person



CHEESE AND WINE RECEPTION

(ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)
(minimum no of people 50)

Ποικιλία από εγχώρια και τυριά εισαγωγής
Extensive assortment of Greek and Continental cheese

Μανούρι
Manouri

Γραβιέρα
Gruyere

Κασέρι
Kaseri

Μετσοβόνη
Metsovone

Κατοικίσιο τυρί
Goat cheese

Γκαμποζόλα
Gambozola

Μάνστερ
Munster

Μπρι
Brie de Meaux

Ποικιλία απο ψωμιά, κριτσίνια
Selection of rolls, bread, crackers and grissini

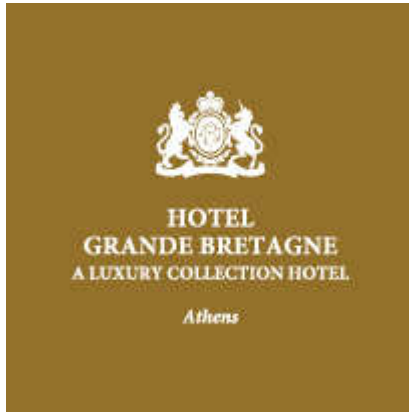
Δίσκοι με Γαλλικά και Ελληνικά παστάκια
Arrays of French pastries and Greek sweets

Φρεσκοκομμένα φρούτα
Freshly cut fruit

ΚΡΑΣΙ / WINE

Λευκό και κόκκινο από την Κάβα μας
House wine white and red

€ 48.00 κατ'άτομο / per person



ΚΟΚΤΑΙΗΛ ΜΠΑΡΣ AT THE BAR

Τιμές κατ'άτομο / Prices per person

Μπαρ με μη αλκοολούχα ποτά Non Alcoholic Bar

Αναψυκτικά
Soft Drinks
Χυμοί φρούτων
Fruit juices
Μπύρα χωρίς αλκοόλ
Non-alcoholic beer
Μεταλλικό νερό
Mineral water

1ώρα/ 1hour
€12.00

2ώρες / 2hours
€ 18.00

Μπαρ με Ελληνικά ποτά I Greek Bar I

Αναψυκτικά
Soft Drinks
Χυμοί φρούτων
Fruit juices
Μεταλλικό νερό
Mineral water
Εγχώριες μπύρες
Local beers
Ούζο
Ouzo
Κρασί λευκό και κόκκινο από την Κάβα μας
House wine white and red

1ώρα/ 1hour
€23.00

2ώρες / 2hours
€ 30.00



Full Open Bar με Regular Brands II
Full Open Bar with Regular Brands II

Ουίσκυ, Τζίν, Βότκα, Καμπάρι, Μαρτίνι, Μπακάρντι, Τεκίλα, Μπράντυ
Whisky, Gin, Vodka, Campari, Martini, Bacardi, Tequila, Brandy

Κιρ Ρουαγιαάλ
Kir Royale

Αναψυκτικά / Χυμοί φρούτων / Μεταλλικό νερό
Soft Drinks / Fruit juices / Mineral water

Μπύρες
Local beers
Ούζο
Ouzo

Κρασί λευκό και κόκκινο από την Κάβα μας
House wine white and red

1ώρα/ 1hour 2ώρες / 2hours
€ 34.00 € 42.00

Full Open Bar με Premium Brands III
Full Open Bar with Premium Brands III

Ουίσκυ, Τζίν, Βότκα, Καμπάρι, Μαρτίνι, Μπακάρντι, Τεκίλα, Μπράντυ
Whisky, Gin, Vodka, Campari, Martini, Bacardi, Tequila, Brandy

Κιρ Ρουαγιαάλ
Kir Royale

Σαμπάνια Bollinger N.V.
Bollinger Champagne N.V

Αναψυκτικά / Χυμοί φρούτων / Μεταλλικό νερό
Soft Drinks / Fruit juices / Mineral water

Μπύρες
Local beers
Ούζο
Ouzo

Κρασί λευκό και κόκκινο από την Κάβα μας
House wine white and red

1ώρα/ 1hour 2ώρες / 2hours
€ 42.00 € 49.00

Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους
Prices include all local taxes