

Coffee Breaks

[Ισχύουν για ομάδες 10 ατόμων και άνω.]

1. Ελαφρύ Coffee Break

Καφές φίλτρου, στιγμιαίος καφές *

Φυσικό μεταλλικό νερό *

Ποικιλία από ζεστά τσάι *

Χυμός πορτοκάλι & χυμός ανάμεικτος *

Mini κρουασάν

Κέικ

Τιμή πακέτου: 8,00€ / άτομο

2. Κλασικό Coffee Break

Καφές φίλτρου, στιγμιαίος καφές *

Φυσικό μεταλλικό νερό *

Ποικιλία από ζεστά τσάι *

Χυμός πορτοκάλι & χυμός ανάμεικτος *

Mini κρουασάν

Κέικ

Χειροποίητη πίτα τυρί και σπανάκι

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης

Τιμή πακέτου: 14,00€ / άτομο

1. (*) Όσοι κωδικοί έχουν αστερίσκο, είναι απεριόριστης κατανάλωσης κατά την διάρκεια του Break (30 min)
2. Όσοι κωδικοί δεν έχουν αστερίσκο, έχουν ενδεικτική ποσότητα 2 τεμάχια/άτομο.
3. Ροφήματα που δεν περιλαμβάνονται χρεώνονται με -20% έκπτωση στις τιμές του καταλόγου.

3. Premium Coffee Break

Espresso, καφές φίλτρου, στιγμιαίος καφές *

Φυσικό μεταλλικό νερό *

Ποικιλία από ζεστά τσάι *

Χυμός πορτοκάλι & χυμός ανάμεικτος *

Τορτίγια με κασέρι, γαλοπούλα, μαγιονέζα

Ανοιχτό sandwich με σολωμό, τυρί φιλαδέλφεια

Sandwich με ζαμπόν, κασέρι, μουστάρδα Dijon

Σφηνάκια cheesecake

Σφηνάκια προφιτερόλ

Τιμή πακέτου: 20,00€ / άτομο

1. (*) Όσοι κωδικοί έχουν αστερίσκο, είναι απεριόριστης κατανάλωσης κατά την διάρκεια του Break (30 min)
2. Όσοι κωδικοί δεν έχουν αστερίσκο, έχουν ενδεικτική ποσότητα 2 τεμάχια/άτομο.
3. Προμήματα που δεν περιλαμβάνονται χρεώνονται με -20% έκπτωση στις τιμές του καταλόγου.

Beverage Packages

Απλό Beverage Package

Φυσικό μεταλλικό νερό
Χυμός πορτοκάλι & χυμός ανάμεικτος
Αναψυκτικά

6€ ανά άτομο

Κλασικό Beverage Package

Φυσικό μεταλλικό νερό/Ανθρακούχο νερό
Χυμός πορτοκάλι
Αναψυκτικά
Κρασί Allegorie-Ελληνικά Κελάρια(Λευκό-Κόκκινο-Ροζέ)
Μπύρα Βεργίνα-Μπύρα χωρίς αλκοόλ

14€ ανά άτομο

Premium Beverage Package

Φυσικό μεταλλικό νερό/Ανθρακούχο νερό
Χυμός πορτοκάλι & χυμός ανάμεικτος
Αναψυκτικά
Κρασί Thema Pavlidi(Λευκό-Κόκκινο-Ροζέ)
Μπύρα Βεργίνα-Μπύρα χωρίς αλκοόλ

20€ ανά άτομο

Τα παρακάτω, μπορούν να συνδυαστούν με τα παραπάνω πακέτα:

Spirits: Vodka-Gin-Rum-Whiskey-Tequila +15€

Spirits: Vodka-Gin-Rum-Whiskey-Tequila
Classic Cocktails +20€

FINGERFOOD

[Buffet Style]

Ποτά:

Καφές φίλτρου, στιγμιαίος καφές *

Φυσικό μεταλλικό νερό *

Ποικιλία από ζεστά τσάι *

Χυμός πορτοκάλι & χυμός ανάμεικτος *

Φαγητό:

Σαλάτα Caesar's *

Σαλάτα Πολίτικη *

Σουβλάκι κοτόπουλο

Κροκέτες μοτσαρέλας με γλυκόξινη σάλτσα

Χειροποίητη Pinsa/Μαργαρίτα

Σφηνάκια Cheesecake

Σφηνάκια Προφιτερόλ

Τιμή πακέτου: 25,00€ / άτομο

-
1. (*) Όσοι κωδικοί έχουν αστερίσκο, είναι απεριόριστης κατανάλωσης κατά την διάρκεια του Break (30 min)
 2. Όσοι κωδικοί δεν έχουν αστερίσκο, έχουν ενδεικτική ποσότητα 2 τεμάχια/άτομο.
 3. Ροφήματα που δεν περιλαμβάνονται χρεώνονται με -20% έκπτωση στις τιμές του καταλόγου.
-

Κατόπιν συνεννόησης μπορείτε να προσθέσετε extra κωδικούς στο πακέτο σας από τη παρακάτω λίστα με αλμυρά και γλυκά συνοδευτικά:

Αλμυρές επιλογές:

#01: Μίνι κεφτεδάκια, σως γιαουρτιού, πιτάκια

#02: Λωρίδες κοτόπουλου πανέ , caesar's σως

- #03: Σουφλέ (λαχανικών ή κοτόπουλο ή αλλαντικών)
- #04: Γαρίδες τεμπούρα, μάνγκο τσάτνεϊ
- #05: Τυρένιο σκορδόψωμο σε χειροποίητη μπαγκέτα
- #06: Σουβλάκι καπρέζε (μοτσαρέλα, ντοματίνια, βασιλικός)
- #07: Σουβλάκι πεπόνι, προσούτο, βαλσαμική κρέμα ωρίμανσης
- #08: Μπουκίτσες ψητού ροδάκινου με κατσικίσιο τυρί
- #09: Βολοβάν με κιμά , μπεσαμέλ
- #10: Πατάτες baby τυλιγμένες με μπέικον-τυρί, BBQ σως
- #11: Ταρτάκι με μους σολομού, χαβιάρι εσπεριδοειδών
- #12: Μπαστουνάκια ψωμί κολοκυθιού
- #13: Πλατό με ποικιλία μανιταριών στην σχάρα *
- #14: Χούμους με αράβικες πίτες
- #15: Μαϊντανοσαλάτα (Ταμπουλέ) *
- #16: Ανηθοσαλάτα (αλοιφή με μαγιονέζα , γιαούρτι ,τυρί φέτα και άνηθο) *
- #17: Ψητό κουνουπίδι με βινεγκρέτ φυστικοβούτυρου
- #18: Μικρά μπέργκερς με αργομαγειρεμένο χοιρινό και σάλτσα μπύρας

Γλυκές επιλογές:

- #19: Προφιτερόλ με άρωμα μαστίχας Χίου
- #20: Τσιζκέικ λευκής σοκολάτας και κουλί φράουλας
- #21: Μπράουνις με κομματάκια σοκολάτας
- #22: Ταρτάκια με κρέμα ζαχαροπλαστικής και φρούτα
- #23: Ψωμί μπανάνας με κομματάκια σοκολάτας
- #24: Μάφινς (μύρτιλλο ή σοκολάτα ή αλμυρή καραμέλα)

Η χρέωση για κάθε extra κωδικό είναι 2,00€ / άτομο.

-
- 1. (*) Όσοι κωδικοί έχουν αστερίσκο, είναι απεριόριστης κατανάλωσης κατά την διάρκεια του Break (30 min)
 - 2. Όσοι κωδικοί δεν έχουν αστερίσκο, έχουν ενδεικτική ποσότητα 2 τεμάχια/άτομο.
 - 3. Ροφήματα που δεν περιλαμβάνονται χρεώνονται με -20% έκπτωση στις τιμές του καταλόγου.

Half Board Menu

STARTERS

Caesar's Salad

with iceberg, parmesan, bacon, homemade croutons
and Caesar's dressing

Burrata

with mixed cherry tomatoes, basil pesto and baby arugula

Greek Salad

with caper leaves and carob rusk

Soup Of The Day

(Please ask our server)

MAIN COURSES

Penne

with tomato sauce and fresh basil

Potato gnocchi

with seasonal vegetables, chorizo and ricotta cheese

Sous vide chicken fillet

roasted with ratatouille, sweet potato puree
and thyme sauce

Tagliatelle with fresh salmon

zucchini, yogurt-mascarpone sauce and dill

Angus Beef Burger

in brioche bun with bacon, cheddar cheese, onion, tomato,
iceberg, tartare sauce and fried potatoes

DESSERTS

Profiterol

with roasted hazelnut and mix berries sauce

Cheescake

with white chocolate, strawberry coulis and line

30€ / person

You can choose one (1) dish from each category.
All portions are individual.

Half Board Menu

ΑΡΧΙΚΑ

Σαλάτα του Καίσαρα

με iceberg, παρμεζάνα, μπέικον, κοτόπουλο, χειροποίητα κρουτόν και Caesar's dressing

Burrata

με πολύχρωμα ντοματίνια, πέστο βασιλικού και baby ρόκα

Ελληνική Σαλάτα

με καρπόφυλλα και παξιμάδι απο χαρούπι

Σούπα Ημέρας

(Παρακαλώ ρωτήστε το προσωπικό μας)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Πέννες

με σάλτσα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό

Νιόκι Πατάτας

με λαχανικά εποχής, chorizo και τυρί ρικότα

Φιλέτο Κοτόπουλο

μαγειρεμένο σε κενό αέρος με ρατατούι, πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα θυμαριού

Ταλιατέλες Με Φρέσκο Σολωμό

κολοκυθάκι, σάλτσα γιαουρτιού-μασκαρπόνε και άνηθο

Μοσχαρίσιο Angus Burger

σε ψωμάκι brioche με μπέικον, τυρί cheddar, κρεμμύδι, ντομάτα, iceberg, σάλτσα ταρτάρ και πατάτες τηγανητές

ΕΠΙΔΟΡΡΙΑ

Προφιτερόλ

με ψημένο φουντούκι και φρούτα του δάσους

Cheescake

με λευκή σοκολάτα, coulis φράουλας και lime

30€ / άτομο

Μπορείτε να επιλέξετε ένα (1) πιάτο από κάθε κατηγορία.
Όλες οι μερίδες είναι ατομικές.

Comfort Menu

[3 πιάτα – 1 επιλογή / κατηγορία]

Σαλάτες

Ελληνική Σαλάτα

με ντομάτα, αγγούρι, φέτα, ελιές και ελαιόλαδο

Πολίτικη Σαλάτα

με λάχανο, καρότο, σέλερι και βινεγκρέτ με μπαλσάμικο

Πράσινα Φύλλα

με ντοματίνια, ελαιόλαδο και παρμεζάνα

Κυρίως

Ψητό Χοιρινό

με baby πατάτες και καρότα, σερβιρισμένο με σάλτσα θυμαριού

Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο

με baby πατάτες και καρότα, σερβιρισμένο με σάλτσα θυμαριού

Ριζότο Μανιτάριων

με λάδι τρούφας και παρμεζάνα

Μοσχάρι Σιγομαγειρεμένο

με σάλτσα ντομάτας και πουρέ μελιτζάνας (+6€)

Παραδοσιακό Μαύρο Χοιρινό Στιφάδο

με μικρά κρεμμυδάκια (+6€)

Επιδόρπια

Αρμενοβίλ

με κρέμα, ξηρούς καρπούς και μαρέγκα (παραδοσιακό γλυκό σεμιφρέντο Θεσσαλονίκης)

Cheesecake

με λευκή σοκολάτα και σάλτσα φράουλας

Προφιτερόλ

με καβουρδισμένο φουντούκι και σάλτσα από ανάμεικτα μούρα

€33.00 / άτομο

Extra: Κρασί €4.00 / ποτήρι

Comfort Plus Menu

[4 πιάτα– 1 επιλογή / κατηγορία]

Ορεκτικό

Τυρόπιτα

με φέτα και μέλι

Παστουρμαδόπιτα

με παστοურμά (παραδοσιακό αλλαντικό της Ανατολικής Μεσογείου)

Σαλάτες

Ελληνική Σαλάτα

με ντομάτα, αγγούρι, φέτα, ελιές και ελαιόλαδο

Πολίτικη Σαλάτα

με λάχανο, καρότο, σέλερι και βινεγκρέτ με μπαλσάμικο

Πράσινα Φύλλα

με ντοματίνια, ελαιόλαδο και παρμεζάνα

Κυρίως

Ψητό Χοιρινό

με baby πατάτες και καρότα, σερβιρισμένο με σάλτσα θυμαριού

Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο

με baby πατάτες και καρότα, σερβιρισμένο με σάλτσα θυμαριού

Ριζότο Μανιτάριων

με λάδι τρούφας και παρμεζάνα

Μοσχάρι Σιγομαγειρεμένο

με σάλτσα ντομάτας και πουρέ μελιτζάνας (+6€)

Μαύρο Χοιρινό Παραδοσιακό Στιφάδο

με μικρά κρεμμυδάκια (+6€)

Επιδόρπια

Αρμενοβίλ

με κρέμα, ξηρούς καρπούς και μαρέγκα (παραδοσιακό γλυκό σεμιφρέντο Θεσσαλονίκης)

Cheesecake
με λευκή σοκολάτα και σάλτσα φράουλας

Προφιτερόλ
με καβουρδισμένο φουντούκι και σάλτσα από ανάμεικτα μούρα

€38.00 / άτομο
Extra: Κρασί €4.00 / ποτήρι

Premium Menu

[4 πιάτα – 1 επιλογή / κατηγορία]

Ορεκτικό
Τοματόσουπα
με μεσογειακά βότανα

Σαλάτες
Caesar's Σαλάτα
με iceberg, παρμεζάνα, μπέικον, κοτόπουλο, σπιτικά κρουτόν και σάλτσα Caesar

Κυρίως
Φιλέτο Σολωμού
με φακές Beluga, baby κολοκυθάκια και σάλτσα από baby κάππαρη

Μοσχάρι Σιγομαγειρεμένο
με σάλτσα ντομάτας και πουρέ μελιτζάνας (+6€)

Μαύρο Χοιρινό Παραδοσιακό Στιφάδο
παραδοσιακό πιάτο σιγομαγειρεμένο με μικρά κρεμμυδάκια (+6€)

Επιδόρπια
Αρμενοβίλ
με κρέμα, ξηρούς καρπούς και μαρέγκα (παραδοσιακό γλυκό σεμιφρέντο Θεσσαλονίκης)

Cheesecake
με λευκή σοκολάτα και σάλτσα φράουλας

Προφιτερόλ
με καβουρδισμένο φουντούκι και σάλτσα από ανάμεικτα μούρα

€42.00 / άτομο
Extra: Κρασί €4.00 / ποτήρι

Pescetarian Menu

[4 πιάτα – 1 επιλογή / κατηγορία]

Ορεκτικό

Κακαβιά

παραδοσιακή ψαρόσουπα με λαχανικά και μυρωδικά

Σαλάτες

Ελληνική Σαλάτα

με ντομάτα, αγγούρι, φέτα, ελιές και ελαιόλαδο

Πολίτικη Σαλάτα

με λάχανο, καρότο, σέλερι και βινεγκρέτ με μπαλσάμικο

Ρόκα Σαλάτα

με ντοματίνια, ελαιόλαδο και παρμεζάνα

Κυρίως

Φιλέτο Σολωμού

με φακές *Beluga*, *baby* κολοκυθάκια και σάλτσα από *baby* κάρπαρη

Πάστα με Γαρίδες

με σάλτσα ντομάτας και μεσογειακά μυρωδικά

Πάστα με Μύδια

με σάλτσα ντομάτας και μεσογειακά μυρωδικά

Επιδόρπιο

Παραδοσιακό Ραβανί

με παγωτό

€47.00 / άτομο
Extra: Κρασί €4.00 / ποτήρι

The Greek Grill Experience

[4 πιάτα]

Ελληνική Σαλάτα
με ντομάτα, αγγούρι, φέτα, ελιές και ελαιόλαδο

Παραδοσιακοί Ελληνικοί Μεζέδες
τζατζίκι, αλοιφή φέτας, μελιτζανοσαλάτα

Ποικιλία Κρεατικών
σουβλάκι χοιρινό, παραδοσιακά μπιφτέκια και φιλέτο κοτόπουλο σχάρας

Παραδοσιακό Ραβανί
με παγωτό

€33.00 / άτομο

Extra: Κρασί €4.00 / ποτήρι