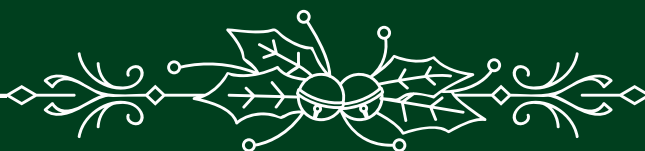


Holiday Festivities

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ



24 . 12 . 2023

Christmas Candlelight Dinner

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΡΕΒΕΓΙΟΝ
το οποίο περιλαμβάνει:

Welcome drink

5-course menu

με ζωντανή μουσική ορχήστρα

Ώρα προσέλευσης: 21:30

Τιμή ανά άτομο: € 60,00

με ½ φιάλη κρασιού

(επιλογής του ξενοδοχείου)

31 . 12 . 2023

New Year's Eve Gala Dinner

GALA ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ
το οποίο περιλαμβάνει:

Welcome drink

5 ή 7-course menu

με ζωντανή μουσική ορχήστρα

Ώρα προσέλευσης: 22:00

Option 1 | 7-course menu

Τιμή ανά άτομο: € 100,00

με ½ φιάλη κρασιού

(επιλογής του ξενοδοχείου)

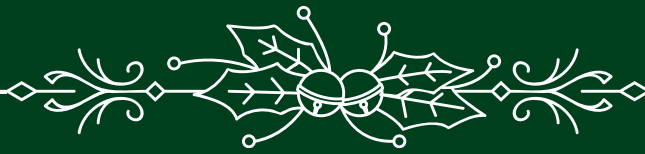
Option 2 | 5-course menu

Τιμή ανά άτομο: € 80,00

με ½ φιάλη κρασιού

(επιλογής του ξενοδοχείου)

Holiday Festivities



24 . 12 . 2023

Christmas Candlelight Dinner

Christmas Celebration includes:

Welcome drink

5-course menu

with live music band

Time of arrival: 21:30

Price per person: € 60,00

with ½ bottle of wine

(hotel's choice)

31 . 12 . 2023

New Year's Eve Gala Dinner

New Year's Eve Gala includes:

Welcome drink

5 or 7-course menu

with live music band

Time of arrival: 22:00

Option 1 | 7-course menu

Price per person: € 100,00

with ½ bottle of wine

(hotel's choice)

Option 2 | 5-course menu

Price per person: € 80,00

with ½ bottle of wine

(hotel's choice)

For both of the above events, children up to 5 years old accompanied by their parents are not charged.

Children aged 6-12 receive a 50% discount on the menu price.

Christmas MENU

Ποτό Καλωσορίσματος

Σούπα βελουτέ
άγριων σπαραγγιών μεμανιτάρια champignon

Σαλάτα παντζάρι
με ρόκα, ντοματίνια σωτέ και Κατίκι Δομοκού

Σορμπέ φράουλα με Drambuie

Παραδοσιακή γαλοπούλα
με γέμιση από κιμά, ρύζι, κάστανο, κουκουνάρι και σταφίδες σε σάλτσα ψητού συνοδευόμενη με πουρέ καρότου και πατάτες μουσελίν

Cheesecake
με σάλτσα σοκολάτας

Καφές - Τσάι - Μελομακάρονα

Μενού Χριστουγέννων

2023

Christmas MENU

Welcome drink

Wild asparagus velouté soup
with champignon mushrooms

Beetroot salad with arugula, sauteed cherry
tomatoes and Katiki Domokou

Strawberry sorbet with Drambuie

Traditional turkey stuffed with minced meat, rice,
chestnut, pine and raisins
in demi-glace sauce, served with carrot puree and
mousseline potatoes

Cheesecake
with chocolate sauce

Coffee - Tea - Traditional Christmas Pastries

Christmas Eve Menu

2023

New Year's Eve
M E N U

Menu 7 πιάτων

Ποτό Καλωσορίσματος

Μιλφέιγ καπνιστού σολομού
με κρέμα Φιλαδέλφειας και τραγανή σφολιάτα

Ντοματίνια σωτέ με πέστο βασιλικού
συνοδευμένα με μοτσαρελίνια σε κρέμα βαλσάμικου

Σαλάτα γαλλικό μαρούλι
ρόκα baby, λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι, σύκο και
φύλλα παρμεζάνας

Λαυράκι σωτέ με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα
κόκκινης πιπεριάς

Σορμπέ πορτοκάλι με Amaretto

Φιλέτο μοσχάρι σε σάλτσα μανιταριών πορτοσίνι
γαρνιρισμένο με baby καροτάκια, λαχανάκια Βρυξελλών
και πατάτες noisette

Τάρτα μαύρης σοκολάτας
με γέμιση γκανάζ λευκής σοκολάτας,
φράουλες και μύρτιλο

Καφές - Τσάι - Παραδοσιακά Γλυκά

Μενού Πρωτοχρονιάς

2024

New Year's Eve
MENU

7-course menu

Welcome Drink

Smoked salmon millefeuille
in Philadelphia cream and crispy puff pastry

Sauteed tomatoes with basil pesto
served with mozzarella in balsamic cream

Salad with French lettuce,
baby arugula, dried tomato, pine nuts,
fig and parmesan flakes

Sauteed sea bass with celeriac puree
and red pepper sauce

Orange sorbet with Amaretto

Beef filet in porcini mushroom sauce
served with baby carrots, Brussels sprouts and
noisette potatoes

Dark chocolate tart
filled with white chocolate ganache,
strawberries and blueberries

Coffee - Tea - Traditional Pastries

New Year's Eve Menu

2024

New Year's Eve
M E N U

Menu 5 πιάτων

Ποτό Καλωσορίσματος

Μιλφέιγ καπνιστού σολομού
με κρέμα Φιλαδέλφειας και τραγανή σφολιάτα

Σαλάτα γαλλικό μαρούλι
ρόκα baby, λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι, σύκο και
φύλλα παρμεζάνας

Σορμπέ πορτοκάλι με Amaretto

Φιλέτο μοσχάρι σε σάλτσα μανιταριών πορτοσίι
γαρνιρισμένο με baby καροτάκια, λαχανάκια Βρυξελλών
και πατάτες noisette

Τάρτα μαύρης σοκολάτας
με γέμιση γκανάζ λευκής σοκολάτας,
φράουλες και μύρτιλο

Καφές - Τσάι - Παραδοσιακά Γλυκά

Μενού Πρωτοχρονιάς

2024

New Year's Eve
MENU

5-course menu

Welcome Drink

Smoked salmon millefeuille

in Philadelphia cream and crispy puff pastry

Salad with French lettuce

baby arugula, dried tomato,
pine nuts, fig and parmesan flakes

Orange sorbet with Amaretto

Beef filet in porcini mushroom sauce

served with baby carrots, Brussels sprouts and
noisette potatoes

Dark chocolate tart

filled with white chocolate ganache,
strawberries and blueberries

Coffee - Tea - Traditional Pastries

New Year's Eve Menu

2024