



## Γιορτινό Catering Χριστουγέννων & Πρωτοχρονιάς 2020 – 2021

### ΣΟΥΠΕΣ - SOUPS

Σούπα κρέμα Κολοκύθας με άρωμα Κόλιανδρου & Κατίκι Δομοκού  
Sweet Pumpkin Soup with coriander and Crema Cheese “katiki “from Domokos

Βελουτέ Κάστανου  
Chestnut Soup

Παρμαντιέ Σούπα με Τραγανό Μπέικον  
Potato Soup with Crispy Bacon  
9 € / μερίδα - Porsion

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Τάρτα Κολοκύθας (για 6 άτομα)  
Sweet Pumpkin Pie (for 6 persons)  
30 €

Quiche Lorraine με Μανιτάρια (για 6 άτομα)  
Quiche Loraine with Mushrooms (for 6 persons)  
32 €

Λαχανοντολμάδες  
Cabbage rolls stuffed with Rice and Minced Meat  
9 € / μερίδα - portion

### ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

( των 6 ατόμων )

Πράσινη Σαλάτα με Καρύδια , Ρόδι  
Μαριναρισμένη με Σάλτσα Βινεγκρέτ από Εσπεριδοειδή  
Green Salad with walnuts, Pomegranate  
Marinated with Citrus Vinaigrette Sauce

Βασιλικό Καβούρι Αλάσκας σε Σαλατικά, Μάνγκο & σάλτσα Λεμονόχορτου  
Alaska King Crab on Salad Greens, Mango & Lemongrass Sauce

Σελινόριζα με ψητά Μήλα, Σταφίδες & Σάλτσα Ροκφόρ  
Celeriac with roasted Apples, Raisins & Roquefort Sauce

Ιταλική Σαλάτα με Προσούτο, Νιφάδες Παρμεζάνας & Βινεγκρέτ Μπαλσάμικου  
Italian Salad with Prosciutto, Parmesan Flakes & Balsamic Vinegar Vinaigrette

Iceberg – Ραντίτσιο, Κουκουνάρι, Αποξηραμένα Cranberries & Σάλτσα Φράουλας  
Iceberg – Radicchio, Pine, dried Cranberries & Strawberry Sauce

35 €

**ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ – MAIN DISHES**

Χοιρινό Φρικασέ με Σταμναγκάθι  
Fricassee Pork with Spiny Chicory  
11 € / μερίδα - portion

Μοσχαράκι Σιγομαγειρεμένο στη γάστρα με Κρεμμυδάκια & Μανιτάρια  
Συνοδεύεται από πουρέ γλυκοπατάτας  
Slow cooked Veal in the Oven with Onions and Mushrooms  
12 € / μερίδα - portion

Αγριογούρουνο με Σύκα και Δαμάσκηνα, Συνοδεύεται από πουρέ μελιτζάνας  
Wild Boar with Figs & Plums, Assorted by Eggplant puree  
16 € / μερίδα - portion

Γαλοπούλα με Γέμιση και Πατάτες  
Turkey with stuff and Potatoes  
14 € / μερίδα - portion

Ολόκληρη Παραδοσιακή Ψητή Γαλοπούλα  
με Γέμιση, Πατάτες Φούρνου και Σάλτσα Φραγκοστάφυλο  
Whole Roasted Turkey (~ 4 kg)  
Assorted with Stuffing, Potatoes & Gooseberry Sauce

150 €

Ολόκληρο ψητό γουρουνόπουλο  
Συνοδεύεται με πατάτες φούρνου  
Whole Roasted Piglet  
Assorted with oven baked Potatoes  
200 €  
(φιλεταρισμένο - filleted 230 €)

**ΓΛΥΚΑ - SWEETS**

Χριστουγεννιάτικοι κορμοί - Christmas Logs 35 €  
Προφιτερόλ - Profiterol 30 €  
Ποικιλία από μπουκίτσες Παραδοσιακών Ελληνικών Γλυκών  
Traditional Greek Sweets Bites Variety 28 €  
Traditional Christmas Greek Sweets  
Δίπλες - Diples 17 € / κιλό  
Κουραμπιέδες – Kourambiedes 17 € / κιλό  
Μελομακάρονα - Melomakarona 16 € / κιλό  
Βασιλόπιτα – New Year's Eve Cake ( 1,5 κιλό ) 30 €

**ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ - BAKERY**

Μαύρο Ψωμί με Μέλι και Καρύδια  
Whole Wheat Bread with Honey & Walnuts 10 €  
Χριστόγωμο  
Traditional Christmas Bread 8 €

**Γενικοί όροι & τρόποι πληρωμής**

1. Οι παραγγελίες ισχύουν για το Ρεβεγιόν των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς, καθώς και για ανήμερα των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς.
2. Όλες οι παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ.
3. Η ελάχιστη παραγγελία για τα είδη που πωλούνται σε μερίδες, είναι 6 μερίδες
4. Ελάχιστη παραγγελία 80 €.
5. Σε όλες τις παραγγελίες προσφέρεται 1 Φιάλη Λευκό Κρασί & 1 Φιάλη Κόκκινο Κρασί.
6. Κόστος Μεταφορικών: 30€
7. Οι παραγγελίες γίνονται δεκτές έως και 3 ημέρες πριν από κάθε γιορτή.
8. Όλα τα εδέσματα παραδίδονται σε σκευή μίας χρήσεως, σε θερμοκρασία ψυγείου με οδηγίες αναθέρμανσης.
9. Η συναλλαγή γίνεται ανέπαφα με πληρωμή μέσω τραπέζης ή με πιστωτική κάρτα.
10. 50% προκαταβολή με την επιβεβαίωση της παραγγελίας και εξόφληση 3 ημέρες πριν την παράδοσή της.
11. Οι παραδόσεις των παραγγελιών θα γίνονται έως τις 20.00 για τα ρεβεγιόν, και έως τις 12 για ανήμερα των εορτών
12. Άνω των 150 € τα μεταφορικά είναι δωρεάν, και άνω των 180 € προσφέρεται μία φιάλη σαμπάνιας (Pol Remy)

**General terms & payment methods:**

1. Orders are valid for Christmas & New Year's Eve, and for Christmas & New Year's Day.
2. All the above prices include VAT.
3. The minimum order for items sold in portions is 6 servings.
4. Minimum order 80€.
5. All orders include 1 White Wine Bottle & 1 Red Wine Bottle.
6. Delivery Cost: 30€.
7. Orders are accepted 3 days earlier.
8. All dishes are delivered in disposable utensils, at refrigerator temperature with heating instructions.
9. The transaction is made intact, by e banking or credit card.
10. 50% down payment with the confirmation of the order and payment 3 days before delivery.
11. Deliveries of orders on Christmas & New Year's Eve will be made by 20:00  
Deliveries on Christmas & New Year's Day will be made by 12.00
12. Orders over 150€ will be transferred free of charge, and a bottle of champagne will be offered.

**Υγιεινή & Ασφάλεια**

Το ξενοδοχείο είναι πιστοποιημένο με HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), μια διεθνώς αναγνωρισμένη μέθοδο εντοπισμού και διαχείρισης κινδύνου που σχετίζεται με την ασφάλεια των τροφίμων. Το NJV Athens Plaza αποτελεί ένα από τα πρώτα ξενοδοχεία που πιστοποιήθηκαν από το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος με το Εθνικό Σήμα Health First to

οποίο αποδεικνύει ότι το Ξενοδοχείο τηρεί τα επίσημα πρωτόκολλα υγειονομικού περιεχομένου έναντι του COVID-19 και συνεχίζει την απρόσκοπτη λειτουργία του.

### **Hygiene & Safety**

The Hotel is certified with HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), an internationally recognized method of identifying and managing food safety related risk. The NJV Athens Plaza is one of the first hotels certified with the National "**Health First**" Certification by the Hellenic Chamber of Hotels, which verifies that the Hotel adheres to the health content protocols against COVID-19 and continues its uninterrupted operation.