



Μεζές ούζου πριν τον Πασχαλινό μπουφέ
Mezes with Ouzo before Easter buffet

KPYO - COLD

**Σουβλάκι μαριναρισμένων λαχανικών με ντιπ τυροσαλάτας και
 πικάντικα σπιτικά κριτσινόψωμα**
*Marinated vegetable skewers with a cheese spread side dish and
 homemade spicy grissini bread sticks*

ZESTO - HOT

**Πιατέλα με ποικιλία από κλέφτικο αρνί, κοντοσούβλι και πρασόπιτα με μάραθο και γραβιέρα
 συνοδευμένο από τρεις παιχνιδιάρικες σάλτσες**

*Platter with variety of "kleftiko" lamb, "kontosouvli" and leek pie with fennel and gruyere cheese accompanied
 by three whimsical salsas*



ΠΑΣΧΑΛΙΝΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ
TRADITIONAL EASTER BUFFET

OPEKTIKA – STARTERS

Γαρδουμπάκια Φούρνου με Χυμό Λεμονιού
 Lamb "Gardoubakia" in the oven with Lemon juice

Κοκορέτσι Ρούμελης
 Lamb "Kokoretsi" from Roymelis area

Σεφταλιές με Αρωματικά Βότανα και ελαφριά σάλτσα τομάτας
 Lamb "Seftalies" with aromatic herbs and a light tomato salsa

Πιπεριές πράσινες και κόκκινες Φλωρίνης με μετσοβόνη και λουκάνικο χωριάτικο
 Marinated fresh red and green Florina peppers with Metsovone cheese and village sausage

Ανοιχτή Θρακιώτικη Πίτα με Κολοκύθι
 Thraki open pie with zucchini

Φλογέρες με πράσο και γραβιέρα Κρήτης
 Flute pies with leek & Cretan Gruyere





ΖΕΣΤΑ ΕΛΕΞΜΑΤΑ – HOT ITEMS

Αρνάκι Σούβλας & Φούρνου με Μυρωδικά
Whole roasted lamb with spices & herbs

Κοτόπουλο νανάκι ψητό με φιρίκια
Roasted baby chicken with caramelized mini apples

Κατσικάκι Φρικασέ
Fricassee of young goat

Γουρουνόπουλο γάλακτος φούρνου
Oven baked young pork

Πατάτες Α λα χασάπα
Potatoes baked with traditional addings

Μελιτζάνες ραγού
Eggplants ragout

Πένες τρικόλρε με φρέσκια τομάτα και βασιλικό
Penne tricolor with fresh tomato and basil



ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

Ρόκα/Rocket

Καρότο/Carrot

Λάχανο/Cabbage

Μαρούλι/Lettuce

Σπανάκι/Spinach

Ανάμεικτη/Mixed garden greens

Τοματίνια/Mini tomatoes

Παντζάρι/Beetroot

Χόρτα/Wild supple leaves

Αλμυρίκι/Seclor

Αμπελοφάσουλα/Mange-tout beans

Πατατοσαλάτα με αυγά / Potato salad with eggs

Χωριάτικη/Greek salad

Ταμπουλέ/Cracked wheat

Ντάκος με φέτα/Cretan rusk with feta cheese

Μελιτζανοσαλάτα/ Egg-plant salad

Τζατζίκι/ Tzatziki





ΤΥΡΙΑ – CHEESES

Ποικιλία παραδοσιακών τυριών και αλοιφών τυριού
Traditional cheese and cheese spreads varieties



ΓΛΥΚΑ – SWEETS

Μπαμπαδάκια με κρέμα και σιρόπι/ “Babadakia” filled with cream & syrup
Ποικιλία από ελληνικά σιροπιαστά /Greek sweets variety
Λέμον Πάι/ Lemon pie
Γλυκά Κουταλιού/Greek fruit compotes

Πανακότα με φρούτα του δάσους/Forest berries panakota
Λουκουμάδες και δίπλες/Traditional Greek desserts “Diples”&”Loukoumades”
Ταρτάκια με φρούτα/Fruit tartlets
Ρυζόγαλο με κανέλα/Rice pudding sprinkled with cinnamon
Μηλόπιτα παραδοσιακή/Home made apple pie



ΦΡΟΥΤΑ – FRUITS

Ποικιλία από εδώδιμα και εξωτικά φρούτα σε μπουκιές
Exotic fruit chunks and local fresh fruit assortments



Πασχαλινά αυγά με Τσουρέκι
Traditional painted Easter eggs with “Tsoureki” bread

Παγωτά με Διάφορες Γεύσεις
Ice cream station different flavors



Τιμή Μπουφέ: 95 Ευρώ ανά άτομο
Buffet price: 95,-€ per person

Ποτά: A la Carte
Beverages: A la Carte



Κυριακή 4 Απριλίου 2010 – Sunday 4 April 2010

12.00μ.μ έως 17.00μ.μ στον χώρο Πέργκολα του The Westin Athens
12.00pm to 17.00pm at Pergola area of The Westin Athens

Ζωντανή μουσική (κουαρτέτο) από τον Τάκη Νικολούζο
με παραδοσιακούς χορούς
Live quartet music by Takis Nikolouzos
and traditional folkloric dancing