



ATENE

CATERING

	The art of making moments! We're passionate about turning dreams into reality. Engaging conferences, events and experiences in our iconic venues or in yours.
---	--

Θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε για το ενδιαφέρον σας προς τις υπηρεσίες μας.

Στόχος μας είναι να προσφέρουμε σε εσάς και τους καλεσμένους σας **υπηρεσίες υψηλού επιπέδου, με πολυτελή εξοπλισμό, άψογα οργανωμένες έως και την τελευταία λεπτομέρεια.**

Με την Atene Catering σας προσφέρεται η δυνατότητα αποκλειστικής χρήσης για τη φιλοξενία εκδηλώσεων έως και **1800 κατήμενων** σε μενού buffet ή σερβιριζόμενο, καθώς και έως **4000 ατόμων** για cocktail.

Η ομάδα συνεργατών μας, με επικεφαλής τον βραβευμένο **chef των Αντώνη Κατσανεβάκη**, καθώς και το άρτια καταρτισμένο και έμπειρο προσωπικό μας, αποτελούν εγγύηση για την υψηλή ποιότητα και αισθητική της εκδήλωσής σας.

Στις επόμενες σελίδες σας παρουσιάζουμε τις προτάσεις μας, σε μεγάλη ποικιλία και με ευελιξία στους γευστικούς συνδυασμούς, καθώς και τις υπηρεσίες και παροχές μας.

Κύριο μέλημά μας είναι να δημιουργήσουμε, μαζί, ένα ξεχωριστό event βασισμένο στις δικές σας προτιμήσεις και προσδοκίες.

Παραμένουμε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε περαιτέρω πληροφορία.

Με εκτίμηση,
για την Atene Catering



Αλέξανδρος Π. Μάχος
Business Development Director



ATENE

CATERING

Παρεχόμενες Υπηρεσίες



Η Atene Catering

Η Atene Catering με πάνω από 30 χρόνια εμπειρίας στο χώρο υπηρεσιών εστίασης, διαθέτει ιδιόκτητες εγκαταστάσεις με κουζίνες τελευταίας τεχνολογίας. Εκεί η ομάδα των chefs μας προετοιμάζει κάθε menu που έχετε επιλέξει με φρέσκα υλικά και μεράκι... Κάθε πιάτο ολοκληρώνεται στον χώρο εκδήλωσης για να φτάσει στο τραπέζι ή το buffet σας αψεγάδιαστο. Το buffet παραμένει στη διάθεση των καλεσμένων σας καθ' όλη τη διάρκεια της εκδήλωσης.

Προσωπικό

Η Atene Catering εγγυάται τη παροχή, επαρκούς και άρτια καταρτισμένου προσωπικού. Εμπειροί επαγγελματίες που εκτιμούν τις αξίες της ευγένειας και της φιλοξενίας, υπόσχονται να φροντίσουν για την άριστη έκβαση της δεξίωσής σας, μέχρι την τελευταία λεπτομέρεια.

Το Γεύμα Βάπτισης

Παρέχουμε τη δυνατότητα να σχεδιάσετε και να προγραμματίσετε την ημέρα της βάπτισής σας έως τη παραμικρή λεπτομέρεια, με την πολύτιμη επίβλεψη, συμβολή και καθοδήγηση της αποκλειστικής διοργανώτριας μας. Η ίδια θα βρίσκεται στο πλευρό σας από τη πρώτη στιγμή της δεξίωσής, με πρωτότυπες ιδέες, χρήσιμες προτάσεις και συμβουλές. Μία συνεργασία με αποκλειστικό στόχο να σας βοηθήσει να συνθέσετε το ιδανικό σκηνικό για τη δεξίωση που επιθυμείτε!

Γευστική Δοκιμή

Οι διοργανωτές της Atene Catering, κατόπιν ραντεβού, θα αναλάβουν να σας φιλοξενήσουν για μία δωρεάν γευστική δοκιμή, με στόχο να αποκτήσετε μία ολοκληρωμένη εικόνα των παροχών μας και της λειτουργίας του χώρου.

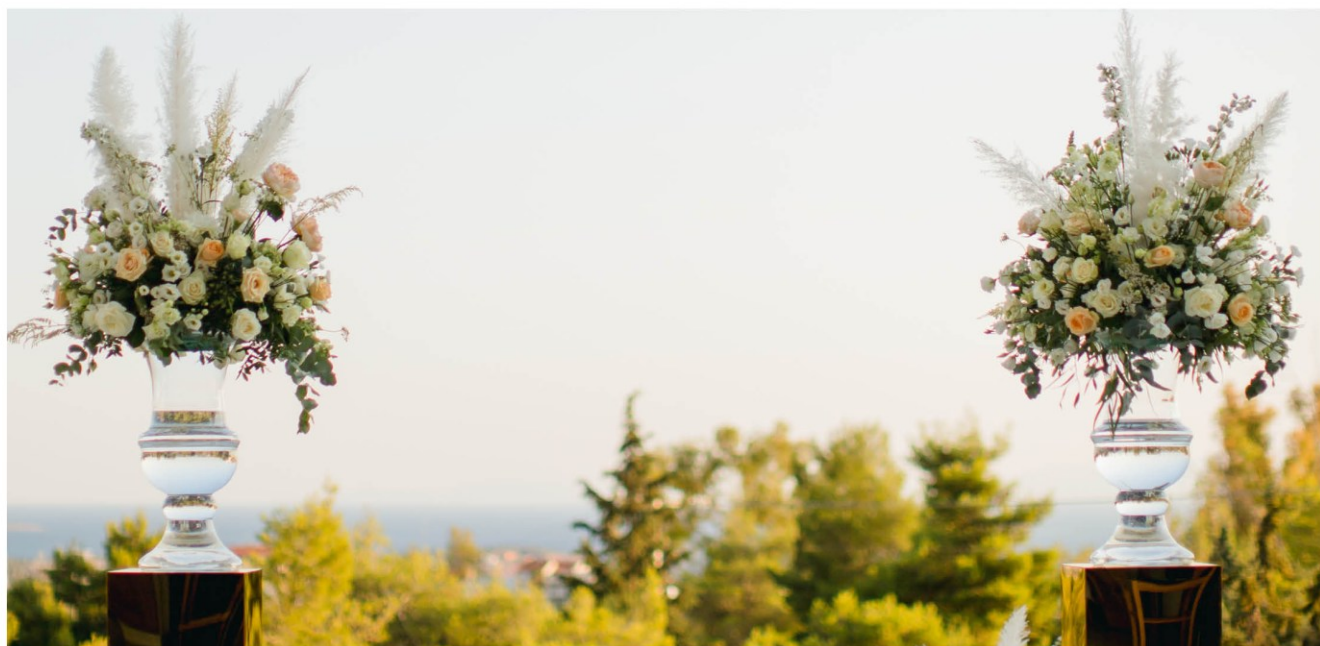
Art de la Table

Στη διάθεσή σας όλος ο απαραίτητος εξοπλισμός. Τα τραπέζια μας, κλασικές ροτόντες - διαμέτρου 1,5m έως 1,8m - φιλοξενούν με άνεση από 8 έως 12 καλεσμένους. Ντυμένα με φίνα υφάσματα, συνοδεύονται από επάργυρα ή χρυσά μαχαιροπίρουνα. Μεγάλη ποικιλία πολυτελών σερβίτσιων και κρυστάλλινων ποτηριών, δημιουργούν μια ολοκληρωμένη εικόνα μοναδικής αισθητικής. Αναλόγως τον εξοπλισμό που θα επιλέξετε, μπορεί να υπάρξουν επιπλέον χρεώσεις.

[[download αρχείο εξοπλισμού](#)]

Ψηφιακές Παροχές

Στο website της Atene Catering θα βρείτε έξυπνες λύσεις που θα διευκολύνουν τη διοργάνωση και διεξαγωγή της δεξίωσής σας, όπως ημερολόγιο γάμου, οργάνωση και παρακολούθηση της λίστας των καλεσμένων σας, χάρτη πρόσβασης στο χώρο, καθώς και προτεινόμενες κατόψεις αναφορικά με τη διάταξη των τραπεζιών στον χώρο.



Buffet Menu / Classic	/ 6
Buffet Menu / Deluxe	/ 9
Buffet Menu / Premium	/ 12
Family Style / Greek Menu	/ 15
Λίστα Κρασιών & Αναψυκτικών	/ 17
Celebration Champagnes & Sparkling Wines	/ 19
Digestivos & Coffees	/ 20
Menu Add-Ons	/ 21
Multi Ethnic Action Stands / Menu Add-Ons	/ 22
Live Cooking Action Stands / Menu Add-Ons	/ 26
Pampered Bartending	/ 28
Διαθέσιμες Ετικέτες Ποτών	/ 29
Classic Cocktails	/ 30
Signature Cocktails	/ 34
Όροι & Προϋποθέσεις	/ 40

Buffet Menu / Classic



Cocktails Υποδοχής

Frozen Strawberry Daiquiri, με φρέσκιες φράουλες και lime
Sangria, ερυθρός οίνος με μπράντι, χυμό πορτοκαλιού και φρούτα
Πράσινο παγωμένο τσάι με ρόδι και σιρόπι κάκτου αγαύης

Finger Food Υποδοχής

Τραγανή bruschetta ντομάτας με ratatouille και mozzarella
Βρώσιμο κουταλάκι μπισκότου με γαρίδες σε cocktail sauce
Τηγανιτά spring rolls λαχανικών με sweet chili sauce
Κασιώτικα ντολμαδάκια σε dip γιαουρτιού με άνηθο

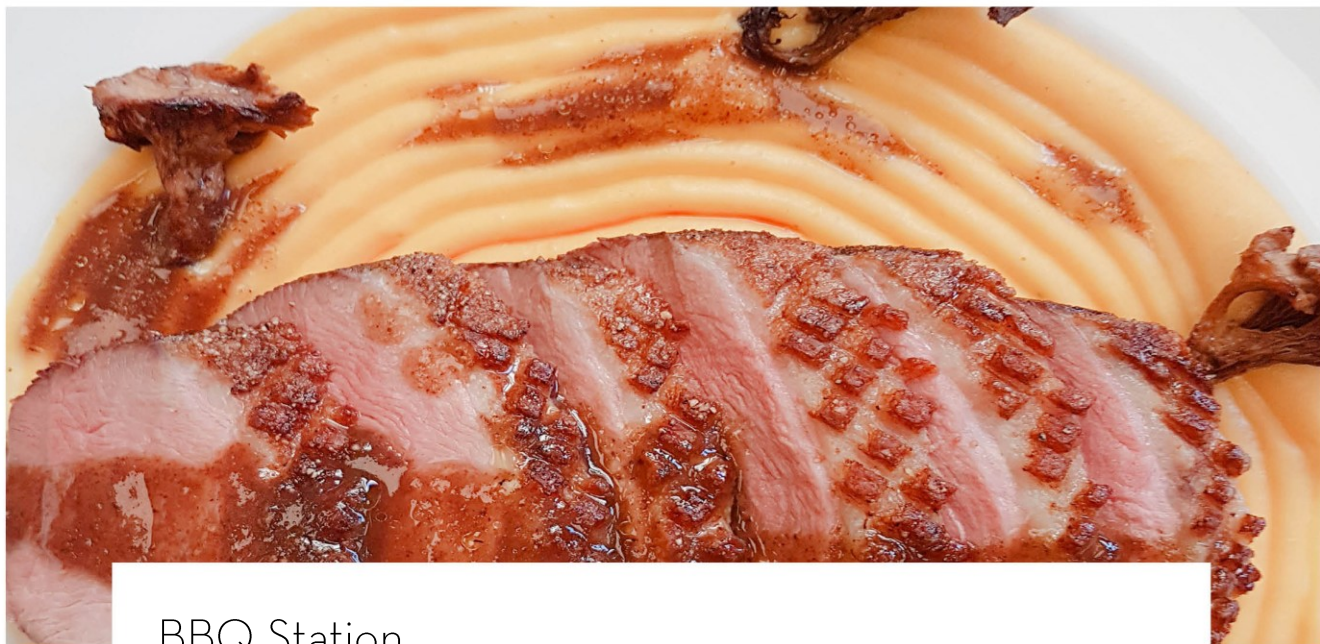
Salad Station

Ελληνική Caesar's με γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, σύγκλινο Μάνης και κρίθινο παξιμάδι Κρήτης
Σαλάτα κινόα, edamame και μάνγκο, με τζίντζερ και κόλιανδρο σε dressing μέλι-λεμόνι
Άγρια ρόκα με ποικιλία από ντομάτες, ελιές και αγγούρι, σε βιολογικό παρθένο αγουρέλαιο
Ανάμεικτη σαλάτα με φιλέτο κοτόπουλο, καλαμπόκι, parmigiano και croutons, σε vinaigrette

Plateau Τυριών

Ποικιλία εκλεκτών Ελληνικών και Ευρωπαϊκών τυριών με αποξηραμένα φρούτα και chutneys

Buffet Menu / Classic



BBQ Station

Φιλετάκια από κοτόπουλο μπούτι στη σχάρα, μαριναρισμένα σε μουστάρδα και λεμόνι

Μπιφτέκια από μοσχαρίσιο κιμά, συνοδεύονται από δροσερή sauce γιαουρτιού

Carving Stand

Ολόκληρο ψητό γουρουνόπουλο με sauce μουστάρδας, ή

Χοιρινό με εσπεριδοειδή, σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες

Κυρίως Πιάτα

Μοσχαράκι με μανιτάρια, σε σάλτσα με πράσινο πιπέρι και μοσχοφίλερο

Χοιρινές μπουκιές sauté με πολύχρωμες πιπεριές και κεφαλογραβιέρα

Risotto Stand

Ιταλικό risotto μανιταριών με λάδι τρούφας και parmigiano

Pasta Stand

Penne Alfredo με καπνιστό bacon και φρέσκα μυρωδικά

Συνοδευτικά

Πατάτες φούρνου με λεμόνι και θυμάρι

Μανιτάρια στη σχάρα με κρέμα και παρμεζάνα

Ποικιλία από αρτοσκευάσματα και κριτσίνια

Buffet Menu / Classic



Επιδόρπιο

Ατομική τούρτα με βανίλια και σοκολάτα σε βάση feuilletine

Dessert Stand

Mousse au chocolat με crème fraîche

Παραδοσιακοί λουκουμάδες με μέλι, καρύδια και σοκολάτα γάλακτος

Καροτσάκι με τρία είδη παγωτού

Ποικιλία εποχιακών φρούτων

Κάθε εκδήλωση είναι μοναδική,
όπως και οι ανάγκες σας!

Το κόστος των υπηρεσιών μας προσαρμόζεται ανάλογα με τον χώρο της εκδήλωσης και τον αριθμό των καλεσμένων.

Για μια προσωποποιημένη προσφορά:

- [Συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας μας](#)
- Στείλτε μας email στο events@atenecatering.gr
- Καλέστε μας στο [210 6666 114](tel:2106666114)

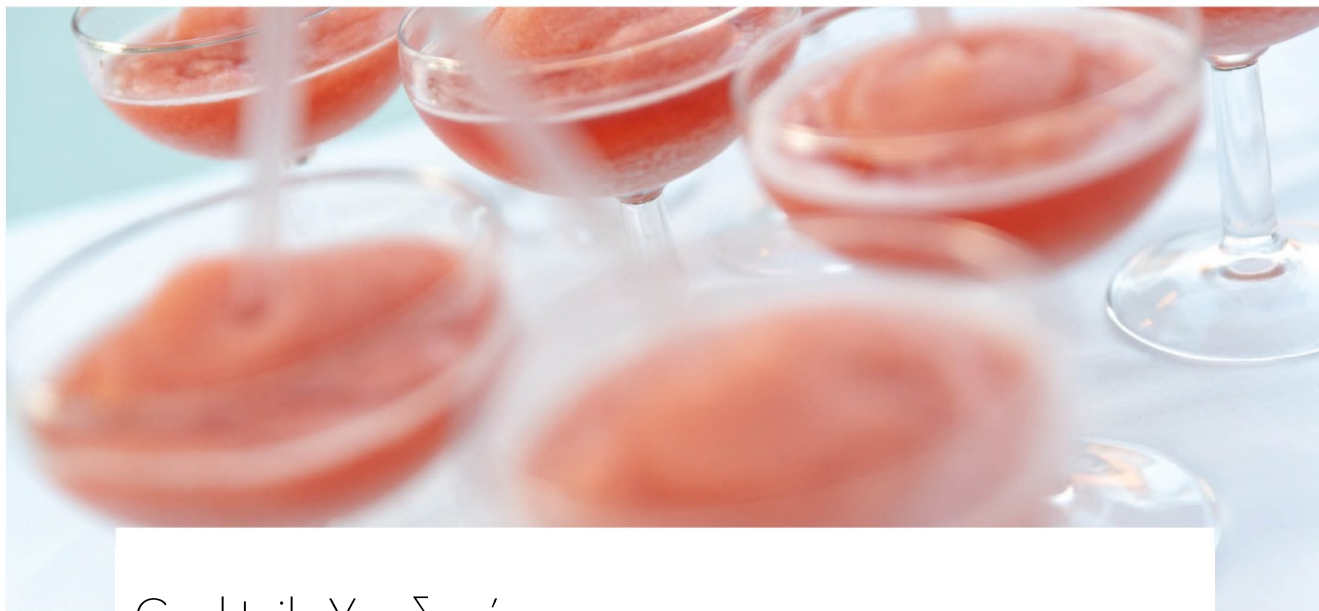
Συμπεριλαμβάνεται δωρεάν το πακέτο κρασιού και αναψυκτικών classic σε απεριόριστη κατανάλωση

Ισχύουν όροι και προϋποθέσεις



ATENE
CATERING

Buffet Menu / Deluxe



Cocktails Υποδοχής

Δροσιστικό Aperol Spritz με Prosecco και red orange aperitivo

Kir Royale, αφρώδης οίνος με λικέρ μαύρο φραγκοστάφυλο

Mocktail με coulis μάνγκο, εσπεριδοειδή και σιρόπι καρύδας

Finger Food Υποδοχής

Canapé με καπνιστό σολομό σε γερμανικό ψωμί Rumpnickel

Ιαπωνικό beef tataki και μαγιονέζα αρωματισμένη με wasabi

Ταρτάκι με mousse κατσικίσιου τυριού, bacon και βαλσάμικο

Κρητικά μυζηθροπιτάκια με μάραθο και chutney ντομάτας

Κρύα Ορεκτικά

Gravlax σολομού, συνοδεύεται από κάπαρη, κρεμμυδάκι, αυγό & σάλτσα χρένου

Prosciutto Crudo di Parma POD από τη περιοχή της Emilia-Romana, με πεπόνι

Sticks με Mozzarella di Bufala Bocconcini, ντοματίνια Σύρου και pesto βασιλικού

Salad Station

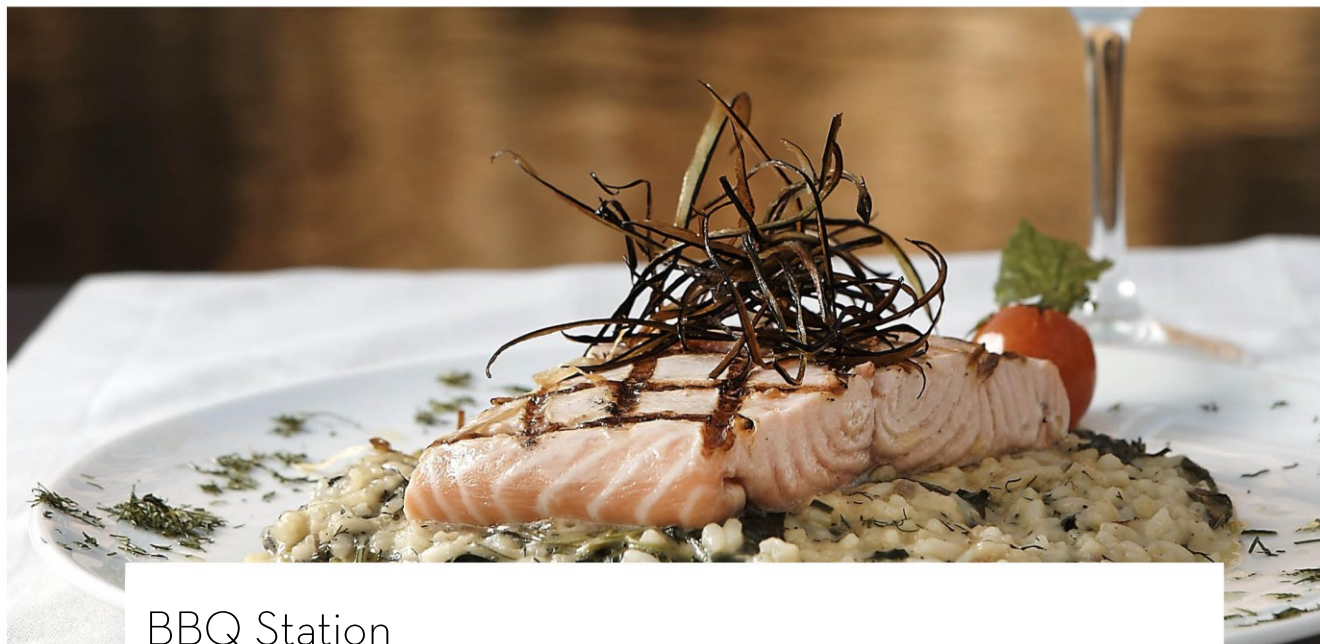
Σπανάκι και άγρια ρόκα με ψητό ταλαγάνι, αχλάδι και πιπεριά Φλωρίνης σε σος βατόμουρου

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα, με φέτα ΠΟΠ, κρίθινα παξιμάδια και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Ανάμεικτη σαλάτα με τηγανιτά μανιτάρια και rappardelle κολοκυθιού, σε dressing ginger-lime

Σαλάτα καρότου με σταφίδες μαριναρισμένες σε ρούμι, σε vinaigrette κάρδαμο, κύμινο και μέλι

Buffet Menu / Deluxe



BBQ Station

Χοιρινό ψαρονέφρι στα κάρβουνα με γλάσο Jack Daniels
Φιλέτο γαλοπούλας στη σχάρα, συνοδεύεται με σος γιαουρτιού

Carving Stand

Virginia ham με καραμελωμένο ανανά και apple cider sauce,
ή
Rotisserie με χοιρινό γύρο και παραδοσιακά συνοδευτικά

Κυρίως Πιάτα

Φιλέτο σολομού, με σάλτσα εσπεριδοειδών και αρμπαρόριζας
Μοσχαρίσιες μπουκιές σε μπύρα, με λαχανικά και πεκορίνο Αμφιλοχίας

Risotto Stand

Ιταλικό risotto με κοτόπουλο, αρακά και μοσχολέμονο

Pasta Stand

Orzo pasta κριθαρότο με γαρίδες, ντοματίνια και ούζο

Συνοδευτικά

Νεαρές πατάτες στο φούρνο με ρίγανη και fleur de sel
Λαχανικά σχάρας με φρέσκα μυρωδικά και glaze βαλσάμικο
Ποικιλία από αρτοσκευάσματα και κριτσίνια

Buffet Menu / Deluxe



Επιδόρπιο

Ατομική τούρτα με πικρή σοκολάτα και φρούτα του δάσους
σε τραγανή βάση, με coulis από ρόδι, ginger και κάρδαμο

Dessert Stand

Παγωμένο γιαούρτι με ποικιλία γλυκών του κουταλιού
Παραδοσιακοί λουκουμάδες με μέλι, καρύδια και σοκολάτα γάλακτος
Ποικιλία εποχικών φρούτων

Mignardises

Cheesecake με compote αγριοκέρασου
Ιταλικό Tiramisu με mascarpone
Κρέμα πραλίνας με φουντούκια
Mousse σοκολάτας με μπισκότο

Καφές

Espresso & αρωματικός καφές φίλτρου

Κάθε εκδήλωση είναι μοναδική,
όπως και οι ανάγκες σας!

Το κόστος των υπηρεσιών μας προσαρμόζεται ανάλογα
με τον χώρο της εκδήλωσης και τον αριθμό των καλεσμένων.

Για μια προσωποποιημένη προσφορά:

- [Συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας μας](#)
- Στείλτε μας email στο events@atenecatering.gr
- Καλέστε μας στο [210 6666 114](tel:2106666114)

**Συμπεριλαμβάνεται δωρεάν το πακέτο κρασιού και
αναψυκτικών classic σε απεριόριστη κατανάλωση**

Ισχύουν όροι και προϋποθέσεις



ATENE
CATERING

Buffet Menu / Premium



Tempura Stand & Ποτό Υποδοχής

Τηγανιτή φρέσκια αθερίνα, καλαμάρι και συμιακό γαριδάκι συνοδεύονται από sauce tartar και αιολί με μαύρο σκόρδο

Φίνα αποστάγματα σταφυλής και ούζο από τη Λέσβο

Finger Food Υποδοχής

Βρώσιμο κουταλάκι μπισκότου με σαλάτα χταποδιού

Σαντορινιά ντοματίνια με κρέμα τυριού και πάστα ελιάς

Ταρτάκι με κρέμα φάβας και καραμελωμένα κρεμμύδια

Κρύα Ορεκτικά

Κλασσικές γαρίδες cocktail με sriracha mayo

Ρολό κοτόπουλο με γραβιέρα Σαν Μιχάλη

Salad Station

Φύλλα λαχανίδας και νεαρή ρόκα με αβοκάντο, σε λαδολέμονο αρωματισμένο με κρόκο Κοζάνης

Βιολογικές ντομάτες με αντράκλα και κρητικό ανθότυρο, σε dressing παλαιωμένου μηλόξυδου

Πολύχρωμη σαλάτα με φράουλες, φιλέτα αμυγδάλου, croutons και χαρουπόμελο

Σαλάτα riyaz με μαυρομάτικα, καπνιστά ντοματίνια και πρασουλίδα σε vinaigrette λεμονιού

Ανάμεικτη σαλάτα με καπνιστό σολομό, cottage cheese, ντοματίνια και καρύδια, σε λάδι βασιλικού

Stand Θαλασσινών

Ολόκληρη φρέσκια σφυρίδα ποσέ σε ζωμό οστρακόδερμων, με σπιτική μαγιονέζα

Gravlax σολομού, συνοδεύεται από κάπαρη, κρεμμυδάκι, αυγό & σάλτσα χρένου

Buffet Menu / Premium



BBQ Station

Μπιφτέκια νεροβούβαλου Κερκίνης στη σχάρα, με chutney καπνιστής ντομάτας
Φιλέτο μαύρου κοτόπουλου στα κάρβουνα, μαρινarisμένο σε κακάο και ginger

Carving Stand

Καπνιστό beef brisket με σπιτική bbq sauce,
ή
Αρνάκι γάλακτος στη γάστρα με λαχανικά

Κυρίως Πιάτα

Black Angus flap stake, sous vide για 6 ώρες στους 58°C, με βούτυρο τρούφας
Αhi τόνου ή ξιφία σε σόγια, με πίκλες κόκκινου κρεμμυδιού και spicy mayo

Risotto Stand

Ιταλικό risotto με κοτόπουλο,μανιτάρια και σπαράγγια

Pasta Stand

Penne με parmigiano και κρέμα, ετοιμάζεται σε κεφάλι τυριού

Συνοδευτικά

Πατάτες au gratin dauphinois, με κρέμα και bacon

Πουρές καπνιστής μελιτζάνας, hünkar beğendi

Ratatouille λαχανικών με φρέσκα μυρωδικά

Κρέπες με σπανάκι, ανθότυρο και béchamel

Ποικιλία από αρτοσκευάσματα και κριτσίνια

Buffet Menu / Premium



Επιδόρπιο Τριλογία

Τάρτα τροπικών φρούτων

Brownie με crème fraîche

Τούρτα αλμυρής καραμέλας

Dessert Stand

Σιντριβάνι ρευστής σοκολάτας με φρέσκα φρούτα, marshmallows και cookies

Παραδοσιακοί λουκουμάδες με μέλι, καρύδια και σοκολάτα γάλακτος

Καροτσάκι με τρία είδη παγωτού

Καφές & Αφρώδης Οίνος

Espresso & αρωματικός καφές φίλτρου

Asti Martini

Κάθε εκδήλωση είναι μοναδική,
όπως και οι ανάγκες σας!

Το κόστος των υπηρεσιών μας προσαρμόζεται ανάλογα με τον χώρο της εκδήλωσης και τον αριθμό των καλεσμένων.

Για μια προσωποποιημένη προσφορά:

- [Συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας μας](#)
- Στείλτε μας email στο events@atenecatering.gr
- Καλέστε μας στο [210 6666 114](tel:2106666114)

Συμπεριλαμβάνεται δωρεάν το πακέτο κρασιού και αναψυκτικών classic σε απεριόριστη κατανάλωση

Ισχύουν όροι και προϋποθέσεις



ATENE
CATERING



Tempura Stand & Ποτό Υποδοχής

Τηγανιτή φρέσκια αθερίνα, καλαμάρι και Συμιακό γαριδάκι, συνοδεύονται από sauce tartar και αιολί με μαύρο σκόρδο

Φίνα αποστάγματα σταφυλής και ούζο από τη Λέσβο

Σαλάτες

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα, με φέτα ΠΟΠ, κρίθινα παξιμάδια και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Ανάμεικτη σαλάτα με τηγανιτά μανιτάρια και rarrardelle κολοκυθιού, σε dressing ginger-lime

Κρύα Ορεκτικά

Χειροποίητα ντολμαδάκια με αρωματικό ντιπ γιαουρτιού

Καλαμάρια sautéed με παντζάρια και πράσινο μήλο

Παραδοσιακό τζατζίκι με βιολογικό αγελαδινό γιαούρτι

Ζεστά Πιάτα

Τηγανιτές μελιτζάνες και κολοκυθάκια

Σπιτικός μουσακάς με μοσχαρίσιο κιμά

Κριθαράκι θαλασσινών με κρόκο Κοζάνης



Plateau Κρεατικών

Φιλετάκια από κοτόπουλο μπούτι στη σχάρα
Μπιφτεκάκια από μοσχαρίσιο κιμά
Χοιρινά σουβλάκια στα κάρβουνα
Συνοδεύονται από πίτες και πατάτες

Επιδόρπια

Σπιτική καρυδόπιτα με παγωτό καϊμάκι
Πολίτικο εκμέκ με φιστίκια Αιγίνης
Ποικιλία από σιροπιαστά γλυκά ταψιού
Λουκουμάδες με μέλι και καρύδια

Κάθε εκδήλωση είναι μοναδική,
όπως και οι ανάγκες σας!

Το κόστος των υπηρεσιών μας προσαρμόζεται ανάλογα
με τον χώρο της εκδήλωσης και τον αριθμό των καλεσμένων.

Για μια προσωποποιημένη προσφορά:

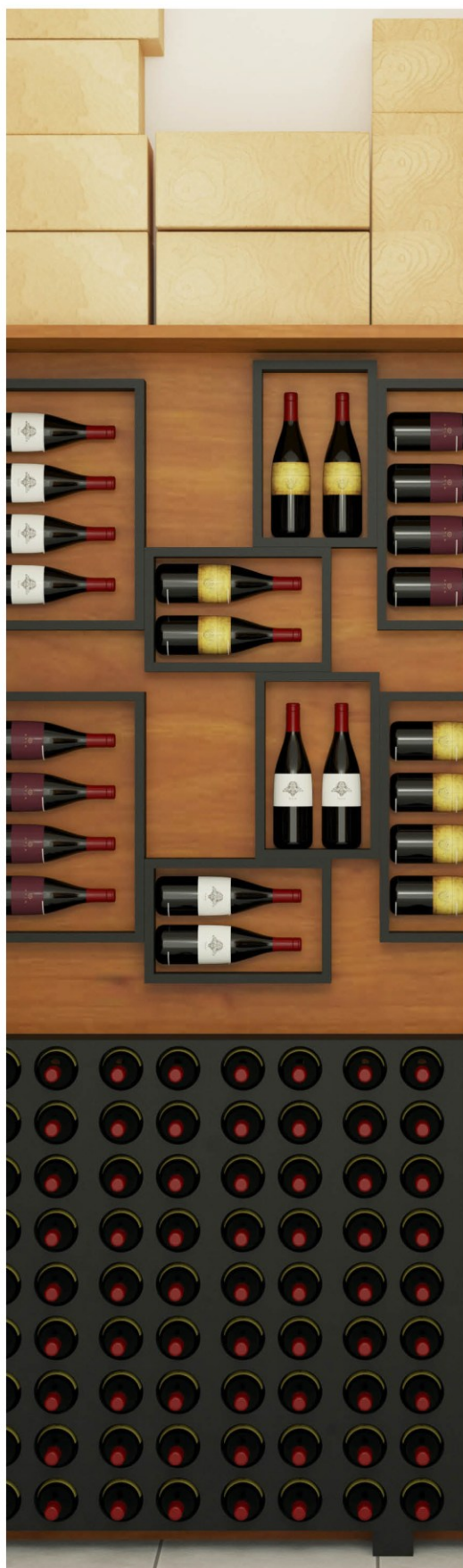
- [Συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας μας](#)
- Στείλτε μας email στο events@atenecatering.gr
- Καλέστε μας στο [210 6666 114](tel:2106666114)

**Συμπεριλαμβάνεται δωρεάν το πακέτο κρασιού και
αναψυκτικών classic σε απεριόριστη κατανάλωση**

Ισχύουν όροι και προϋποθέσεις



ATENE
CATERING



Πακέτο Κρασιού Classic

Δωρεάν [συμπεριλαμβάνεται σε όλα τα μενού]

Λευκοί οίνοι επιλογή από:

Bella Terra - Tsantali (Πολυποικιλιακό)

Butterflies Blanc de Blancs - Calliga (Ροδίτης, Σαββατιανό)

Ερυθροί οίνοι επιλογή από:

Βεγγέρα - Tsantali (Αγιωργίτικο)

Butterflies Rubi de Noir - Calliga (Pinot Noir)

Πακέτο Κρασιών Deluxe

€ κατ' άτομο

Λευκοί οίνοι επιλογή από:

Moderne Alegorie - Ελληνικά Κελάρια Οίνων (Μοσχοφίλερο)

Ασπρολίθι - Ρούβαλης (Ροδίτης)

Λευκός - Κτήμα Αβαντίς (Viognier, Ασύρτικο, Μοσχάτο)

Ψηλές Κορφές - ΕΟΣ Σάμου (Μοσχάτο Σάμου)

Ερυθροί οίνοι επιλογή από:

Moderne Alegorie - Ελληνικά Κελάρια Οίνων (Αγιωργίτικο)

Ερυθρός - Κτήμα Αβαντίς (Grenach Rouge, Mourverde, Syrah)

Μελλισόμαντρα - Ελληνικά Κελάρια Οίνων (Cabernet Sauvignon)

Νεμέα - Οινοποιείο Σκούρα (Αγιωργίτικο)

Πακέτο Κρασιού Premium



€€ κατ' άτομο

Λευκοί οίνοι επιλογή από:

Σαμαρόπετρα - Κτήμα Κυρ-Γιάννη (*Sauvignon Blanc*, Ροδίτης)

Άδολη Γη - Αμπελώνες Αντωνόπουλου (*Chardonnay*, Ασπρούδι, Λαγόρθη)

Thema - Κτήμα Παυλίδη (*Sauvignon Blanc*, Ασύρτικο)

Λευκό - Κτήμα Γεροβασιλείου (*Μαλαγουζιά*, Ασύρτικο)

Ερυθροί οίνοι επιλογή από:

Kanenas - Tsantali (*Μαυρούδι*, Syrah)

Νεμέα - Οινοποιείο Σκούρα (*Αγιωργίτικο*)

Tsigello - Rouvalis (*Μαυροδαφνη*)

Ροζέ οίνοι επιλογή από:

Αγιωργίτικο 14-18 - Γαία Οινοποιητική (*Αγιωργίτικο*)

Μικρός Βοριάς - Rouvalis (*Syrah*, Viognier)

Πακέτο Κρασιού Platinum

€€€ κατ' άτομο

Λευκοί οίνοι επιλογή από:

Κτήμα Άλφα - Κτήμα Άλφα (*Sauvignon Blanc*)

Κτήμα Κατσαρού - Κτήμα Κατσαρού (*Chardonnay*)

Όβηλος - Κτήμα Βιβλία Χώρα (*Semillon*, Ασύρτικο)

Ερυθροί οίνοι επιλογή από:

Grande Reserve - Μπουτάρη (*Ξινόμαυρο*)

Βιβλία Χώρα - Κτήμα Βιβλία Χώρα (*Cabernet Sauvignon*, Merlot, Αγιωργίτικο)

Κοκκινόμυλος - Τσέλεπος Οινοποιητική (*Merlot*)

Ροζέ οίνοι επιλογή από:

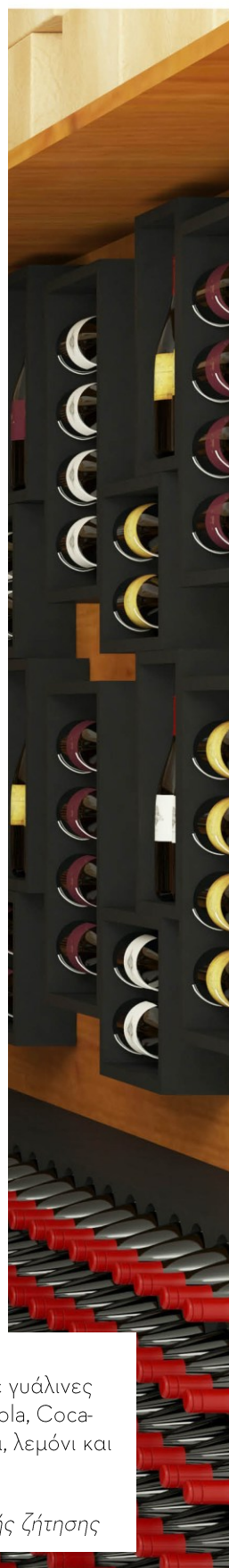
Ημίξηρο Château - Nico Lazaridi (*Grenache Rouge*, Cabernet Franc)

Ερωδιός - Κτήμα Μπαμπατζιμόπουλου (*Ξινόμαυρο*)

Όλα τα πακέτα κρασιού περιλαμβάνουν:

Απεριόριστη κατανάλωση στην ετικέτα κρασιού της επιλογής σας / Φυσικό μεταλλικό νερό, σε γυάλινες φιάλες / Ανθρακούχο νερό, San Pellegrino / Αναψυκτικά σε απεριόριστη κατανάλωση Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite και Soda Water / Τυποποιημένους χυμούς πορτοκάλι, λεμόνι και ποικιλίας επτά φρούτων / Εγχώρια μύρα Άλφα lager draft και μύρα Άλφα χωρίς αλκοόλ

Σημείωση: Κάποιες ετικέτες κρασιών ενδέχεται να βρίσκονται σε έλλειψη, σε περιόδους υψηλής ζήτησης



Celebration Champagnes & Sparkling Wines



Moët & Chandon Brut Imperial 750ml / 1.5lt / 3lt | €70 / €150 / €350

Ξηρή, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Moët & Chandon Impérial Rosé 750ml / 1.5lt / 3lt | €90 / €170 / €550

Ξηρή, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Moët & Chandon Ice Impérial 750ml / 1.5lt / 3lt | €80 / €160 / €530

Ημίξηρη, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Dom Pérignon Brut Vintage 750ml / 1.5lt / 3lt | €250 / €700 / €2300

Ξηρή, Chardonnay, Pinot Noir

Dom Pérignon Rosé Cuvee Vintage 750ml / 1.5lt | €450 / €1400

Ξηρή, Chardonnay, Pinot Noir

Louis Roederer Cristal Brut 750ml / 1.5lt / 3lt / 6lt | €290 / €600 / €3200 / €8000

Ξηρή, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Laurent Perrier Brut 750ml | €55

Ξηρή, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Freixenet Sparkling Wine 750ml | €15

Ημίξηρό, Parellada

Asti Martini Sparkling Wine 750ml | €15

Ημίξηρο, Μοσχάτο

Domain Messenicolos Ποζέ Sparkling Wine 750ml | €22

Ημίξηρο, Λημνιώνα

Κυρ Γιάννη Ακακίες Ποζέ Sparkling Wine 750ml | €18

Ξηρό, Ξινόμαυρο

Κυρ Γιάννη Παράγκα Sparkling Wine 750ml | €16

Ξηρό, Chardonnay, Ξινόμαυρο, Ροδίτης

La Farra Prosecco Valdobbiadene DOCG 750ml | €19

Ξηρό, Glera

Digestivos & Coffees



Digestivos

€ ανά καλεσμένο

Λικέρ μαστίχας, limoncello και grappa θα προσφερθούν στους καλεσμένους σας κατά τη διάρκεια του επιδορπίου ή του καφέ

Καφές

€ ανά καλεσμένο

Επιλεγμένες ποικιλίες fare trade Espresso, cappuccino και καφές φίλτρου
Ποικιλία βιολογικών αρωματικών τσαγιών



ATENE

CATERING

add ons



Multi Ethnic Action Stands

Menu Add Ons

Japanese Sushi Stand [σε live cooking stand]

€€ κατ' άτομο | 6 είδη

Welcome Sushi [για την υποδοχή]

€ κατ' άτομο | 4 είδη

Nigiri - Φιλέτο ψαριού πάνω σε ρύζι για sushi:

Sake - σολομός | Kanpach - μαγιάτικο | Suzuki - λαβράκι | Ikura - μπρικ

Ebi - γαρίδα | Otoro - κοιλιά τόνου | Unagi - χέλι

Hosomaki - Ρολό ρυζιού τυλιγμένο εξωτερικά με nori:

Kappa - αγγούρι και σουσάμι | Avocado - αβοκάντο | Sake - σολομό

Kanpachi - μαγιάτικο | Tekka - τόνο | Ebi - γαρίδα

Uramaki - Ρολό τυλιγμένο με nori και ρύζι εξωτερικά:

Vegetarian - ποικιλία λαχανικών | Salmon - σολομό και αβοκάντο

Spicy Salmon - σολομό και chili | California Blue Crab - φρέσκο καβούρι,

mayo, αβοκάντο | Smoked Salmon - καπνιστό σολομό και τυρί κρέμα |

Spicy Tuna - chili και τόνο | California - surimi, mayo και αβοκάντο | Ebi

Tempura - τηγανιτή γαρίδα και ιαπωνική mayo

Multi Ethnic Action Stands

Menu Add Ons



Greek Stand

€ κατ' άτομο

Κασιώτικα ντολμαδάκια με γέμιση από κιμά και ρύζι
Σαντορινιοί ψευτοκεφτέδες, τηγανίτες ντομάτας με δυόσμο
Σπιτική χειροποίητη τυρόπιτα και σπανακόπιτα
Γεμιστά, ντομάτες και πιπερίες γεμιστές με ρύζι και μυρωδικά
Παστίτσιο, φέτες πατάτας και μελιτζάνας, με κιμά και μπεσαμέλ
Κατοικάκι ψημένο στη λαδόκολλα με λαχανικά

Cypriot Stand

€ κατ' άτομο

Κουπέπια, παραδοσιακοί ντολμάδες με ρύζι
Τηγανίτες κούπες από πλιγούρι γεμιστές με κιμά
Ραβιόλες γεμιστές με χαλούμι σε σάλτσα ντομάτας
Σεφταλιές, κιμάς τυλιγμένος με μπόλια

Italian Stand

€ κατ' άτομο

Bruschetta με ντομάτα και βασιλικό
Focaccia με χειροποίητη burrata και pesto
Lasagne alla Bolognese, αυθεντική συνταγή
Ravioli γεμιστά με ricotta σε κρέμα τρούφας

Multi Ethnic Action Stands

Menu Add Ons



Spanish Stand

€ κατ' άτομο

Tosta De Boquerones, ψωμί με γαύρο και aioli

Gazpacho, κρύα σούπα ντομάτας

Tortilla Española, ισπανική ομελέτα πατάτας

Paella με chorizo, κοτόπουλο και γαρίδες

Mexican Stand

€ κατ' άτομο

Guacamole, ντιπ αβοκάντο με chips καλαμποκιού

Elote, καλαμπόκι με chili, lime και φρέσκο τυρί

Quesadillas με κοτόπουλο, πιπεριές και τυριά

Tacos al pastor, rotisserie με χοιρινό και συνοδευτικά

Indian Stand

€ κατ' άτομο

Samosas, πικάντικα πιτάκια με πατάτα και λαχανικά

Naan, παραδοσιακό ψωμί ψημένο σε φούρνο tandoor

Basmati, ινδικό ρύζι με κάρδαμο, κανέλα και κύμινο

Murgh makhani, κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα κάρυ

Multi Ethnic Action Stands

Menu Add Ons



Chinese Stand

€ κατ' άτομο

Crispy won-tons, γεμιστά με κοτόπουλο και κρεμμυδάκι

Stir fried rice με γαρίδες, αυγό και λαχανικά

Chow mein, noodles αυγού με κοτόπουλο και λαχανικά

Kung pao chicken, κοτόπουλο με chili και τηγανητά φιστίκια

US Trash Stand

€ κατ' άτομο

Mac and cheese, macaroni με σάλτσα τεσσάρων τυριών

Kentucky fried chicken, παναρισμένο τηγανητό κοτόπουλο

Buffalo wings, φτερούγες κοτόπουλου με σάλτσα cayenne

BBQ spare ribs, χοιρινά παιδάκια με γλάσο bbq

Texan pulled pork, χοιρινό σιγοψημένο σε καπνιστήριο

Live Cooking Action Stands

Menu Add Ons



Greek Γύρος Stand / € κατ' άτομο

Rotisserie με χοιρινό γύρο και παραδοσιακά συνοδευτικά πίτες σχάρας, σπιτικό τζατζίκι, φέτες ντομάτας, λεπτοκομμένο κρεμμύδι με μαϊντανό, γλυκιά πάπρικα

Pasta Stand / € κατ' άτομο

Penne με καπνιστό τόνο, marsala και φινόκιο

Gnocchi με πανσέτα, βούτυρο και φασκόμηλο

Ravioli με γέμιση ricotta σε κρέμα τούφας

Carving Καπνιστού Σολομού / € κατ' άτομο

Φιλέτο ολόκληρου σολομού, ψημένο σε παντζάρι, αλάτι και ζάχαρη
συνοδεύεται από sauce tartare και μαύρο ψωμί αργής ωρίμανσης

Carving Stands Κρεατικών

€ κατ' άτομο, ανά επιλογή

Μοσχαρίσιο φιλέτο, με sauce béarnaise

Bavette Steak με sauce chimichurri

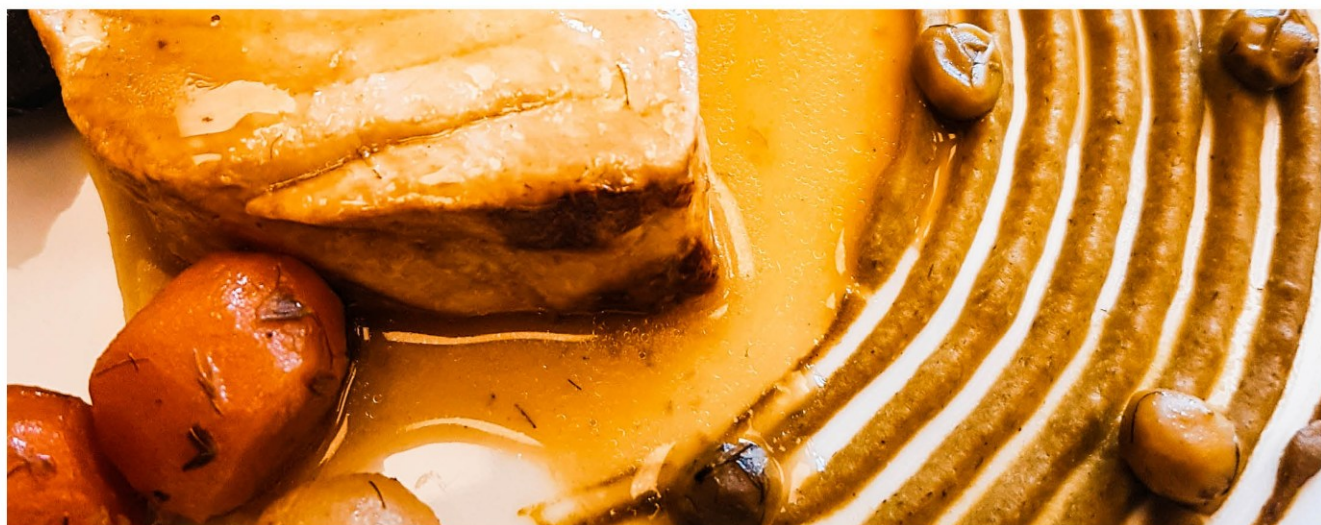
Χοιρινή porchetta, γεμιστή με μυρωδικά και λεμόνι

Ολόκληρο χοιρινό καρέ με σάλτσα μήλου

Γαλοπούλα με γέμιση και gravy

Live Cooking Action Stands

Menu Add Ons



Stand Φρέσκου Ψαριού

€ κατ' άτομο

Σολομός, Σφυρίδα, Φαγκρί ή Συναγρίδα κατευθείαν από τη θάλασσα ψημένα αριστοτεχνικά στα κάρβουνα, συνοδεύονται από κλασσικό λαδολέμονο, σάλτσα εσπεριδοειδών και χειροποίητη μαγιονέζα

After Party Munchies

€ ανά τεμάχιο / min 50 τεμάχια ανά είδος

Burgers με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, καραμελωμένα κρεμμύδια, πίκλες και cheddar

Hot-dogs με λουκάνικο Φρανκφούρτης, σαλάτα coleslaw και αφυδατωμένο κρεμμύδι

Bao Buns με ελαφρά πικάντικο χοιρινό, σαλάτα καρότου και φρέσκα κρεμμυδάκια

Buffet Γλυκών

από € κατ' άτομο

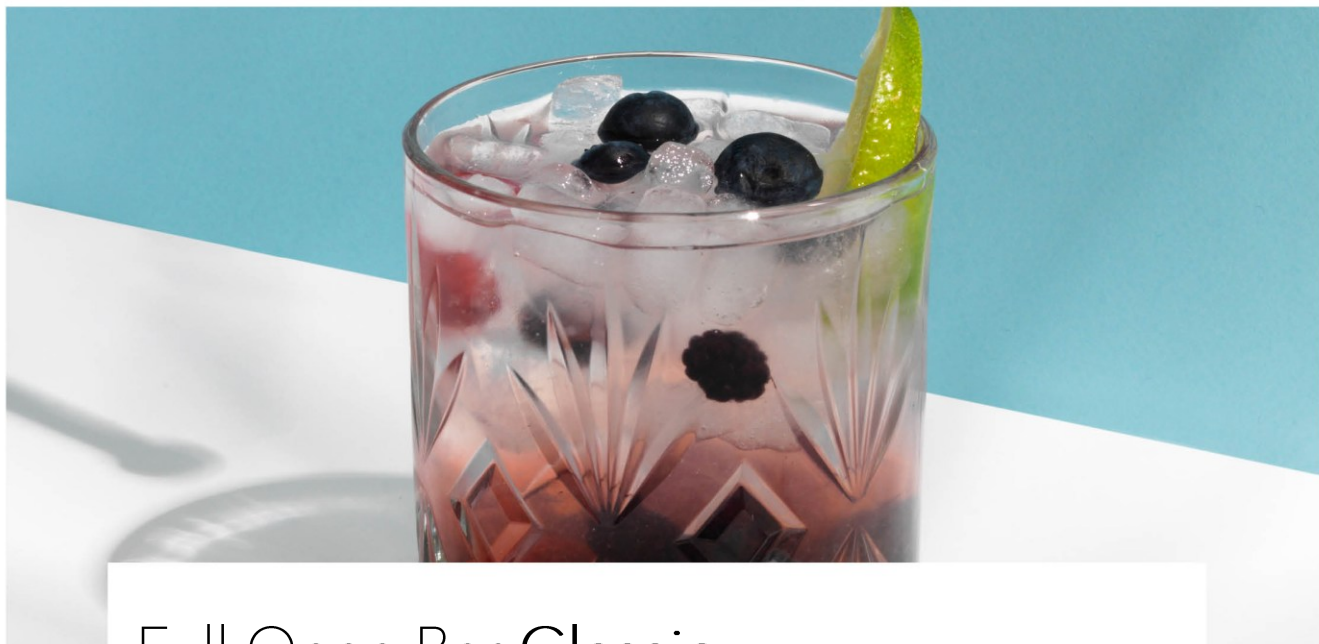
Εντυπωσιακή ποικιλία γλυκών κατόπιν συνεννόησης

Wedding Profiteroles

€ plus € κατ' άτομο

Παρασκευή μεγάλου προφιτερόλ από το ζευγάρι και τον ζαχαροπλάστη μας, κατά τη διάρκεια του πρώτου χορού, σε αντικατάσταση της γαμήλιας τούρτας

Pampered Bartending



Full Open Bar Classic

/ Για τιμές [Συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας μας](#)

15 ετικέτες απλών ποτών σε απεριόριστη κατανάλωση, διάρκειας 5 ωρών. Κάθε επιπλέον ώρα €4 κατ' άτομο

Full Open Bar Deluxe

/ Για τιμές [Συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας μας](#)

15 ετικέτες απλών ποτών και 4 cocktails σε απεριόριστη κατανάλωση, διάρκειας 5 ωρών. Κάθε επιπλέον ώρα €6 κατ' άτομο

Full Open Bar Premium

/ Για τιμές [Συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας μας](#)

5 ετικέτες premium ποτών, 15 ετικέτες απλών ποτών και 4 signature cocktails σε απεριόριστη κατανάλωση, διάρκειας 5 ωρών. Κάθε επιπλέον ώρα €8 κατ' άτομο

Bring Your Own Booze / Deluxe

/ Για τιμές [Συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας μας](#)

Θα χαρούμε να σερβίρουμε τα δικά σας ποτά, όπως στο πακέτο Bring Your Own Booze / Classic. Αλλά και να σχεδιάσουμε μαζί τα δικά σας 4 custom cocktails, για να απολαύσουν οι προσκεκλημένοι σας.

Διαθέσιμες Ετικέτες Ποτών



Standard Scotch Whisky: Haig | Johnnie Walker Red Label | J&B | Cutty Sark | Famous Grouse |

Bourbon Tennessee Whiskey: Jack Daniel's |
Irish Whisky: Jameson |

Vodka: Smirnoff Red | Finlandia | Absolut |

Gin: Gordon's | Tanqueray |

Rum: Pampero Blanco | Brugal Blanco |

Bacardi Carta Blanca | Havana Club "Silver" |

Tequila: El Jimador Silver | El Jimador |
Reposado | Jose Cuervo Classico (silver) |
Jose Cuervo Especial |

Aperitif - Vermouth: Aperol | Campari Bitter |
Martini Bianco | Martini Dry |

Vodka Based Spirits: Smirnoff North | Ursus
Roter |

Liqueurs Cream / Coffee: Baileys | Kahlua |

Fruit Liqueurs: Batida De Coco | Cointreau |

Eoliki Strawberry | Gr. Marnier Jaune |

Gr. Marnier Rouge | Marie Brizard Cassis |

Other Liqueurs: Drambuie | Di Saronno
Amareto | Frangeliko | Malibu | Southern
Comfort |

Brandy: Metaxa 5* | Metaxa 7* |

Premium Labels:

Johnnie Walker Black Label | Dimple Golden
Selection | Chivas Regal 12 Years Old |
Lagavulin 8 y.o. | Talisker 10 y.o. |

Ciroc | Belvedere Vodka | Grey Goose |
Tanqueray 0,0% | Gordon's Premium Pink |
Hendrick's Gin |

Don Julio Blanco | Don Julio Resposado |

1800 Resposado Premium |

Hennessy V.S. |

CLASSIC COCKTAILS



1.

Mojito

Rum
Lime Juice
Sugar Syrup
Fresh Mint Leaves
Soda

2.

Aperol Spritz

Aperol
Prosecco
Soda
Orange Essential Oil



CLASSIC COCKTAILS



3.

Margarita

Tequila
Triple Sec
Lime Juice



4.

Bramble

Gin
Fresh Lime
Sugar Syrup
Wild Cherry

CLASSIC COCKTAILS



5.

Cosmopolitan

Vodka
Triple Sec
Cranberry Juice
Lime
Orange Bitters

6.
Kir Royale
Champagne
Crème de Cassis





7.

Ursus Caipirinha

Ursus Vodka
Lime
Brown Sugar



8.

Strawberry Daiquiri

Rum
Strawberry
Lime Juice
Sugar Syrup

SIGNATURE COCKTAILS



Tea Time

Gin / Cucumber / Ginger /
Lime / Soda



Rosemary Dream

Tequila / Mandarin / Sugar Syrup /
Lime / Rosemary

SIGNATURE COCKTAILS



Mango Delight

Mastic / Rum / Mango / Ginger /
Lemon Juice



Passion Maracusa

Cachaca / Brown Sugar Syrup /
Passion Fruit / Fresh Lime

SIGNATURE COCKTAILS



Mexican Mai Tai

Tequila / Mescal / Orgeat
Lime / Orange Marmalade



Queen of Beez

Vodka / Mandarin / Honey /
Lime Juice / Lavender

SIGNATURE COCKTAILS



Zombie

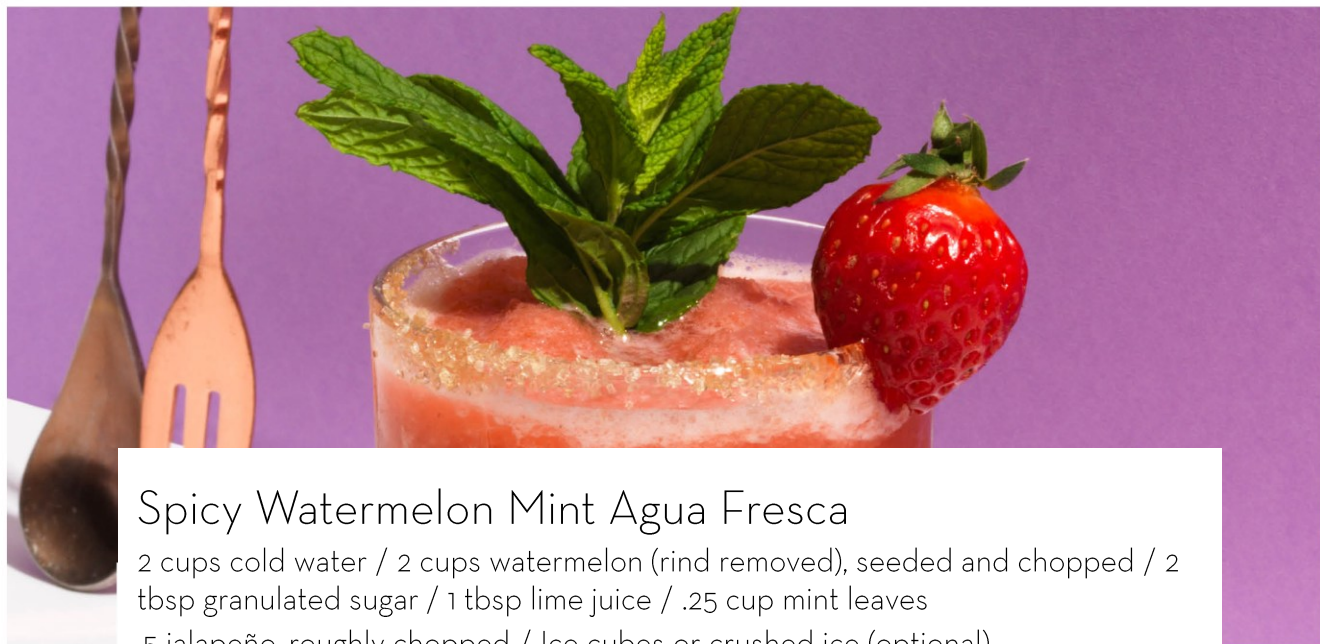
White Rum / Golden Rum /
Black Rum / Over Proof Rum/
Apricot Brandy / Pineapple/
Passion Fruit



Smash

Gin / Basil / Lime / Simple Syrup

Mocktails / Custom



Spicy Watermelon Mint Agua Fresca

2 cups cold water / 2 cups watermelon (rind removed), seeded and chopped / 2 tbsp granulated sugar / 1 tbsp lime juice / .25 cup mint leaves
.5 jalapeño, roughly chopped / Ice cubes or crushed ice (optional)

Mango Mule

4-5 slices of cucumber / 1 oz honey syrup / 1.5 oz mango puree / 1.5 oz fresh lime juice / 1.5 oz ginger beer / Ice

Dry Cranberry Spitzer

1.5 oz Seedlip Grove 42 / 1 oz Monin cranberry / 1 oz Lime juice / 2 dashes Orange bitters / Top off with Q Grapefruit soda

Virgin Cucumber Gimlet

1.5 oz club soda / 4-5 slices of muddled cucumber / 1 oz fresh lime juice / 1 oz simple syrup

Shirley Ginger

4 cups Brooklyn Crafted Lemon Lime Ginger Beer / 1 cup club soda / 3 tbsp lime juice / .25 cup grenadine

Coconut, Cucumber, Lime, and Mint Cooler

4 cups of coconut water / 2 cucumbers sliced very thinly / .5 cup of lime juice
.25 cup of sugar (optional) / .25 cup of chopped mint leaves

Virgin Paloma

1.5 oz lime juice / 1 oz grapefruit juice / 1 oz agave syrup / Healthy pinch of sea salt

Mocktails / Custom



Virgin Watermelon Margarita

1 medium seedless watermelon, cut into chunks / .5 cup fresh lime juice / 4 tsp agave / 5 tbsp sparkling water

Berry Burlesque

.5 oz lime juice / .5 oz honey syrup / 1 oz black currant puree / 4-6 mint leaves / Q Ginger Beer

Lavender Lemonade

6 cups water / .5 cup honey / 5 tbsp dried lavender / 1 cup fresh lemon juice, strained

Rosemary Blueberry Smash

7-8 blueberries / 1 rosemary sprig, stripped / 1 oz honey syrup / 1 oz fresh lemon juice, strained / 4 oz sparkling mineral water / Ice

Lemongrass Jasmine Iced Tea

Muddle 4-5 pieces of cut lemongrass / .5 oz simple syrup / .5 oz lemon / 4 oz jasmine tea / 2 oz lychee juice

Όροι & Προϋποθέσεις

1. Η τιμή κατ' άτομο συμπεριλαμβάνει το μενού της επιλογής σας, το πακέτο κρασιών και αναψυκτικών classic σε απεριόριστη κατανάλωση, όλες τις παρεχόμενες υπηρεσίες και εξοπλισμός.
2. Το κόστος ενοικίασης του εκάστοτε χώρου δεν συμπεριλαμβάνεται στις αναγραφόμενες τιμές των μενού και είναι αποκλειστική ευθύνη του πελάτη.
3. Όλες οι ανωτέρω τιμές αφορούν χρέωση ανά καλεσμένο ή όπου αναφέρεται ανά τεμάχιο και δεν συμπεριλαμβάνουν τον φπα.
4. Ισχύει έκπτωση 50% για παιδιά ηλικίας έως 11 ετών.
5. Όλος ο απαραίτητος εξοπλισμός, υψηλής αισθητικής, συμπεριλαμβάνεται ΔΩΡΕΑΝ. Μπορείτε να κατεβάσετε το αρχείο του διαθέσιμου εξοπλισμού από [εδώ](#). Για λόγους εργονομίας και μείωσης του μεταφορικού όγκου, παρέχονται σπαστές καρέκλες με λευκό κάλυμμα. Εάν επιθυμείτε να εμπλουτίσετε την εκδήλωσή σας με κομψές καρέκλες που ταιριάζουν σε κάθε περίπτωση, διατίθενται καρέκλες Tiffany με κόστος 3€ έκαστη και Crossback με κόστος 5€ έκαστη συν τυχόν κόστος μεταφορικών.
6. Η τιμή κατ' άτομο των μενού δεν συμπεριλαμβάνει το προσωπικό της δεξίωσης. Ο προτεινόμενος αριθμός και ειδικότητα, αναγράφεται αναλυτικά σε κάθε μενού.
7. Για εκδηλώσεις εκτός ορίων Αττικής:
 - a: Ισχύουν χρεώσεις μεταφορικών, που καλύπτουν τα έξοδα μεταφοράς προσωπικού και εξοπλισμού. **Ενδεικτικά**, για μία δεξίωση 150-200 ατόμων, τα έξοδα αυτά κυμαίνονται από €1800 έως €2800, αναλόγως της απόστασης και της πολυπλοκότητας του μενού και του εξοπλισμού που θα έχετε επιλέξει.
 - b: Για ηπειρωτικές αποστάσεις, εκτός Αττικής, από 40 έως 100km ισχύει 50% προσαύξηση στους αναγραφόμενους μισθούς προσωπικού. Ενώ για μεγαλύτερες αποστάσεις και νησιωτικές περιοχές ισχύει 100% προσαύξηση.
 - c: Σε περίπτωση που απαιτούνται ακτοπλοϊκά ναύλα για το προσωπικό και τα μεταφορικά μέσα, αυτά βαραινούν τον πελάτη.
 - d: Προτείνεται η επιθεώρηση των εγκαταστάσεων που θα πραγματοποιηθεί η δεξίωση, από εξειδικευμένο συνεργάτη της Atene Catering, ώστε να αποτυπωθεί ο χώρος, για την άψογη διεξαγωγή της εκδήλωσής σας. Το κόστος της υπηρεσίας ανέρχεται σε €250, συν τυχόν ακτοπλοϊκά έξοδα.
 - e: Προϋπόθεση για τη διοργάνωση εκδηλώσεων σε μεγάλες αποστάσεις εκτός Αττικής, είναι η διαμονή προσωπικού, αποκλειστικής ευθύνης του πελάτη.
8. Σε περίπτωση πρόκλησης ζημιών ή καταστροφών του χώρου ή/και του εξοπλισμού, κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης από υπαιτιότητα του πελάτη, των καλεσμένων του ή/και των συνεργατών του, ο πελάτης θα υποχρεούται να καλύψει το συνολικό κόστος αυτό
9. Η **ATENE Catering** δε φέρει ουδεμία ευθύνη για τυχόν προβλήματα που μπορεί να προκύψουν λόγω δυσμενών καιρικών συνθηκών.
10. Η διακόσμηση του χώρου γίνεται με επιμέλεια του πελάτη. Σε αυτή την περίπτωση, ο πελάτης ή εκπρόσωπός του, θα είναι υπεύθυνος για την παραλαβή και τοποθέτηση των διακοσμητικών αντικειμένων την ημέρα της εκδήλωσης.
11. Η μουσική και ηχητική κάλυψη, καθώς και ο φωτισμός της εκδήλωσης πραγματοποιούνται αποκλειστικά από συνεργάτες επιλογής του πελάτη.
12. Οποιαδήποτε συμφωνία του πελάτη με λοιπούς εξωτερικούς συνεργάτες σχετικά με παρέμβαση στην εκάστοτε δεξίωση, θα πρέπει να γνωστοποιηθεί στο τμήμα εκδηλώσεων της **ATENE Catering**.
13. Ο πελάτης υποχρεούται στην υπογραφή ιδιωτικού συμφωνητικού εκδήλωσης με την **ATENE Catering** με σκοπό τη διασφάλιση των δύο μερών. Με την υπογραφή αυτού, δεσμεύονται η ημερομηνία της εκδήλωσης και ο ελάχιστος αριθμός καλεσμένων.
14. Ο τελικός αριθμός καλεσμένων καθώς και οι λίστες των καλεσμένων θα πρέπει να γνωστοποιηθούν στην **ATENE Catering** το αργότερο 10 ημερολογιακές ημέρες πριν την ημερομηνία της εκδήλωσης.
15. **Τρόπος πληρωμής**
 - a: **Α' Προκαταβολή:** για τη δέσμευση του χώρου και της ημερομηνίας, ο πελάτης υποχρεούται στην υπογραφή προσύμφωνου με την **ATENE Catering**. Καθώς και στη καταβολή του 30% από το συνολικού συμφωνημένου ποσό. Το οποίο σε καμία περίπτωση δεν θα είναι μικρότερο από €2000
 - b: **Β' Προκαταβολή:** δέκα ημέρες πριν την ημερομηνία της εκδήλωσης θα πρέπει να έχει καταβληθεί το 90% της συνολικής χρέωσης, όπως αυτό θα προκύψει βάση του μενού επιλογής και του τελικού αριθμού καλεσμένων. Τα δύο μέρη υπογράφουν ιδιωτικό συμφωνητικό δεξιώσεως το οποίο κατατίθεται στην αρμόδια εφορία.
 - c. **Εξόφληση:** το υπόλοιπο ποσό, καθώς οποιαδήποτε επιπλέον χρέωση που προκύπτει από την προσέλευση επιπλέον ατόμων ή άλλη πηγή, θα πρέπει να εξοφληθεί το αργότερο 3 ημέρες μετά την εκδήλωση.
16. Σε περίπτωση που για οποιοδήποτε λόγο ο πελάτης ακυρώσει την εκδήλωση μετά την υπογραφή του προσυμφώνου, η **ATENE Catering** διατηρεί το δικαίωμα να παρακρατήσει τυχόν προκαταβολές και να αποζημιωθεί επί του συνόλου του συμφωνηθέντος ποσού της εν λόγω εκδήλωσης.
17. Το παρόν δεν αποτελεί κράτηση του χώρου ή της ημερομηνίας.
18. Λόγω υψηλής ζήτησης, η διαθεσιμότητα των ημερομηνιών ενδέχεται ν' αλλάξει χωρίς προηγούμενη ενημέρωση.
19. Τα αναγραφόμενα μενού και οι τιμοκατάλογοι ισχύουν για 45 ημέρες από την έκδοση ή αποστολή τους.