



ATENE

CATERING

add ons

Passed Welcome / Cocktails



Cocktails Υποδοχής / Deluxe

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

- ή -

Cocktails Υποδοχής / Premium

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





Κρύα Είδη

Γαρίδες ψημένες σε tequila με guacamole
Ταρτάκι με τόνο Αλοννήσου και πιπεριές
Αποξηραμένα σύκα με κρέμα mascarpone
Canapé Prosciutto Crudo di Parma με πεπόνι
Sticks Mozzarella di Bufala Bocconcini με ντοματίνια
Νεαρές πατάτες γεμιστές με κρέμα τρούφας
Ρολό καπνιστού σολομού με κρέμα τυριού
Δοκιμαστικός σωλήνας με gazpacho ντομάτας
Κεφάλι parmigiano με κριτσίνια και φρούτα
Éclairs με τυρί Stilton και καρύδια
Σικορέ γεμιστό με

Ζεστά Είδη

Επιλεγμένα sushi
Ιαπωνικό beef tataki και μαγιονέζα αρωματισμένη με wasabi
Γαρίδες σε κρούστα πατάτας με chilli sauce
Μανιτάρια au gratin με τυριά και bacon
Arancini με λεμόνι και μαρμελάδα ντομάτας
Spring rolls λαχανικών με sweet chili sauce
Τραγανή φέτα με μαρμελάδα καπνιστής ντομάτας
Ρολό μελιτζάνας με Ινδικό dip raita
Κοτόπουλο yakitori με γλάσο από miso και sake
Black angus bavette yakiotri με chimitsuri
Τηγανητό πούρο κοτόπουλο με γλυκοπατάτα
Μπιφτέκια καβουριού με chipotle mayo

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:

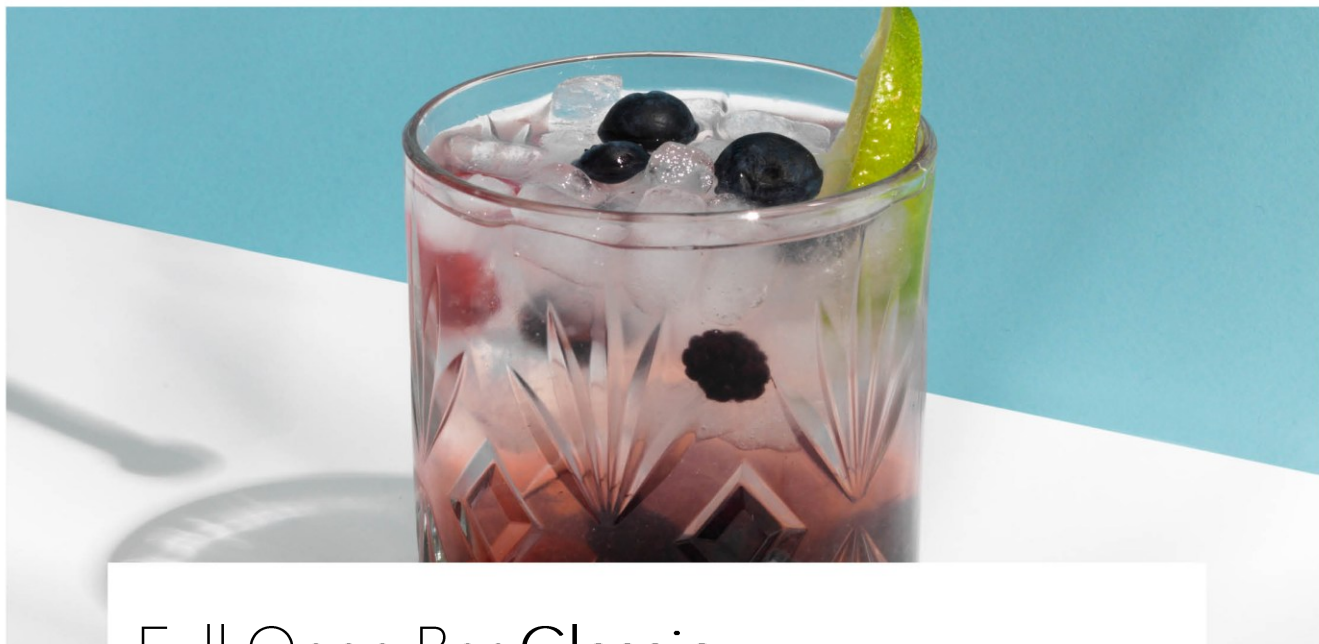
- [Συμπληρώστε τη φόρμα επικοινωνίας μας](#)
- Στείλτε μας email στο events@atenecatering.gr
- Καλέστε μας στο [210 6666 114](tel:2106666114)

Συμπεριλαμβάνεται δωρεάν το πακέτο κρασιού και αναψυκτικών classic σε απεριόριστη κατανάλωση

Ισχύουν όροι και προϋποθέσεις



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

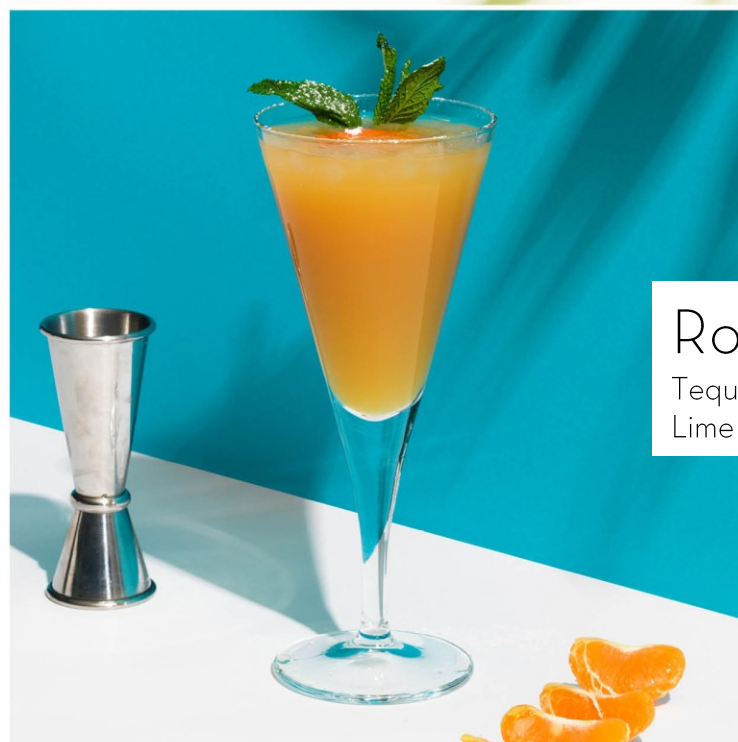
Rum
Strawberry
Lime Juice
Sugar Syrup

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

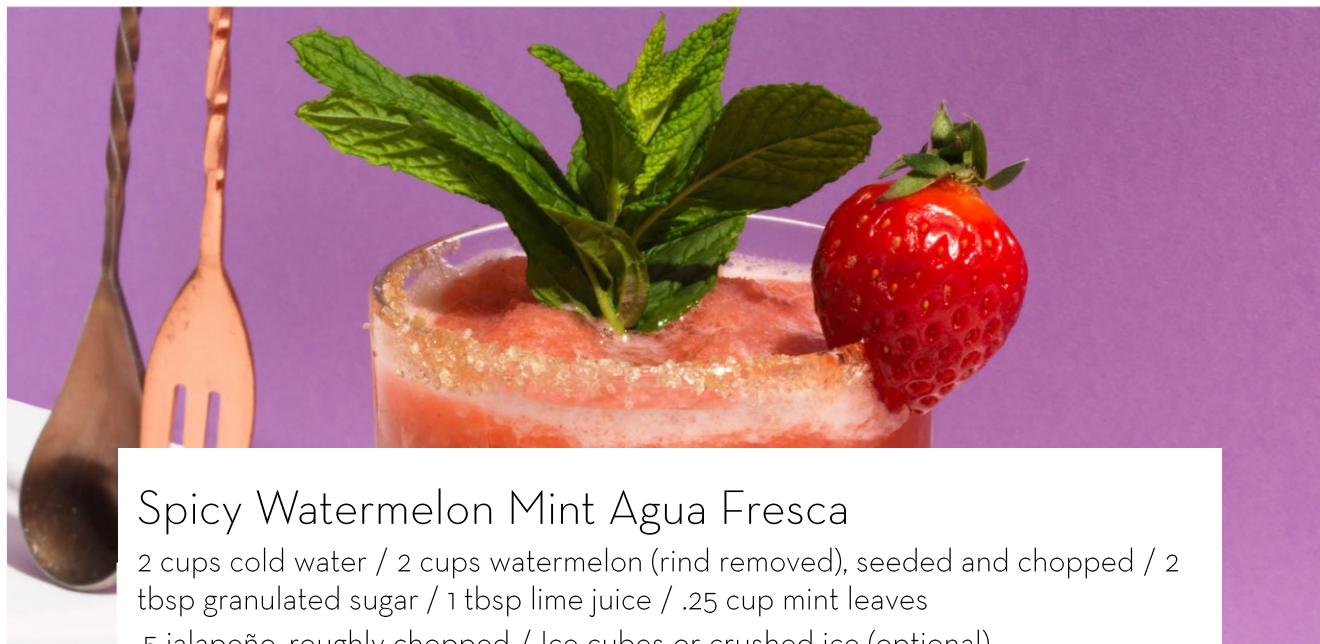
White Rum / Golden Rum /
Black Rum / Over Proof Rum/
Apricot Brandy / Pineapple/
Passion Fruit



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

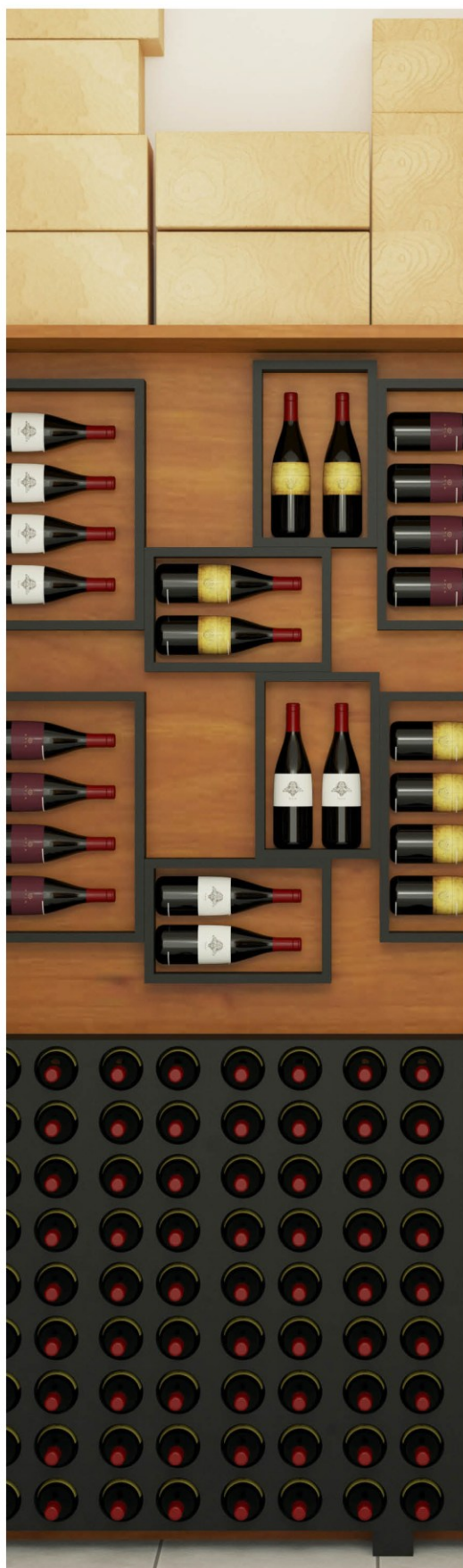
6 cups water / .5 cup honey / 5 tbsp dried lavender / 1 cup fresh lemon juice, strained

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



Πακέτο Κρασιού Classic

€ κατ' άτομο

Λευκοί οίνοι επιλογή από:

Omikron - Zacharias (Ροδίτης, Μοσχοφίλερο)

Butterflies Blanc de Blancs - Calliga (Ροδίτης, Σαββατιανό)

Ερυθροί οίνοι επιλογή από:

Omikron - Zacharias (Αγιωργίτικο)

Butterflies Rubi de Noir - Calliga (Pinot Noir)

Ροζέ οίνοι:

Omikron - Zacharias (Αγιωργίτικο)

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:

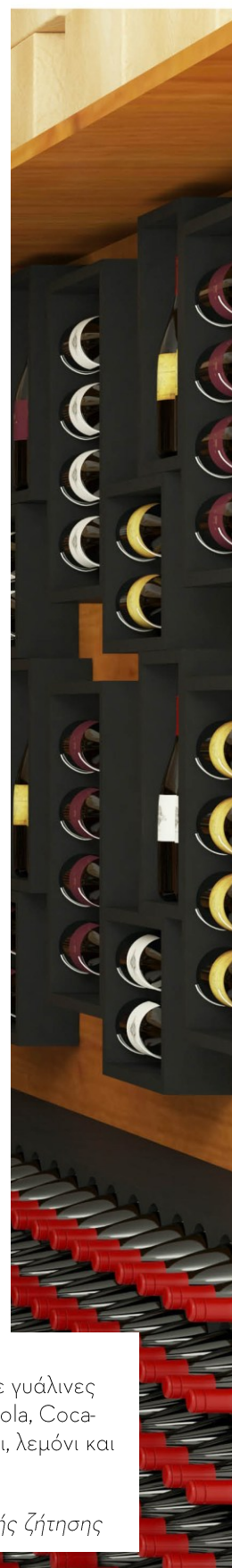
Ημίξηρο Château - Nico Lazaridi (*Grenache Rouge, Cabernet Franc*)

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 |

Ξηρή, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Moët & Chandon Impérial Rosé 750ml / 1.5lt / 3lt |

Ξηρή, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Moët & Chandon Ice Impérial 750ml / 1.5lt / 3lt |

Ημίξηρη, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Dom Pérignon Brut Vintage 750ml / 1.5lt / 3lt |

Ξηρή, Chardonnay, Pinot Noir

Dom Pérignon Rosé Cuvee Vintage 750ml / 1.5lt |

Ξηρή, Chardonnay, Pinot Noir

Louis Roederer Cristal Brut 750ml / 1.5lt / 3lt / 6lt |

Ξηρή, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Laurent Perrier Brut 750ml |

Ξηρή, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Freixenet Sparkling Wine 750ml |

Ημίξηρό, Parellada

Asti Martini Sparkling Wine 750ml |

Ημίξηρο, Μοσχάτο

Domain Messenicolos Ποζέ Sparkling Wine 750ml |

Ημίξηρο, Λημνιώνα

Κυρ Γιάννη Ακακίες Ποζέ Sparkling Wine 750ml |

Ξηρό, Ξινόμαυρο

Κυρ Γιάννη Παράγκα Sparkling Wine 750ml |

Ξηρό, Chardonnay, Ξινόμαυρο, Ροδίτης

La Farra Prosecco Valdobbiadene DOCG 750ml |

Ξηρό, Glera

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.