



## EASTER BROCHURE

Η εμπειρία του Πάσχα στο Marriott Athens ξεκινά με την κατάνυξη του Αναστάσιμου Δείπνου και τις εκλεκτές γεύσεις της συλλογής "Celebrate Easter at Home". Την Κυριακή του Πάσχα, η γιορτή μεταφέρεται στο κατάφυτο Atrium, όπου ο πλούσιος εορταστικός μπουφές συναντά τα vibrant beats ενός live DJ set ανάμεσα στο ανοιξιάτικο πράσινο του κήπου μας. Είναι η στιγμή που η παράδοση συναντά το σύγχρονο vibe της πόλης, δημιουργώντας το απόλυτο σκηνικό γιορτής. Ολοκληρώστε την εμπειρία με μια διαμονή που επαναπροσδιορίζει την πολυτέλεια και την αυθεντική φιλοξενία.

Easter at Marriott Athens unfolds through a curated journey, from the refined Resurrection Dinner to our signature "Celebrate Easter at Home" collection. On Easter Sunday, the celebration finds its heart in our lush Atrium, where a lavish festive buffet blends with the vibrant energy of a live DJ performance amidst the spring garden. It is a moment where heritage meets modern elegance in the most atmospheric setting. Complete the experience with a stay that redefines luxury and authentic hospitality.

385, Syngrou Avenue, 175 64 Athens  
E. abraham.ketsetzioglou@marriottathens.com | T.+30 210 9471212  
www.marriottathens.com  
MHTE 0260E60000746801



## YOUR URBAN SPRING ESCAPE

### Πασχαλινό Πακέτο

Premium sea view δωμάτιο

Μονόκλινο: 390€ | Δίκλινο: 490€

Περιλαμβάνει 2 διανυκτερεύσεις:

Πρωινό μπουφέ | Αναστάσιμο δείπνο | Πασχαλινό γεύμα

Παιδιά έως 3 ετών δωρεάν

Παιδιά από 4 ετών και άνω: 120€ την ημέρα

Complimentary Late Check-out έως τις 13:00

### Easter Package

Premium sea view room

Single: 390€ | Double: 490€

Includes a 2-night stay:

Breakfast buffet | Holy Saturday dinner | Easter Sunday lunch

Children 1–3 years free of charge

Cost for each child aged 4 and above: 120€ per night

Late check-out at 13:00 at no extra charge

385, Syngrou Avenue, 175 64 Athens

E. abraham.ketsetzioglou@marriottathens.com | T.+30 210 9471212

www.marriottathens.com

MHTE 0260E60000746801



# ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΟ ΔΕΙΠΝΟ EASTER EVE DINNER

## Καλωσόρισμα | Welcome

Κόκκινα αυγά & παραδοσιακό τσουρέκι  
Red Easter eggs & Tsourekí, traditional Easter bread

## Σούπα | Soup

Παραδοσιακή μαγειρίτσα με άνιθο και συκωτάκια  
Traditional Greek Easter 'magiritsa' soup with dill and liver

## Παραδοσιακή πίτα | Traditional pie

Ανοιξιάτικη σπανακοτυρόπιτα με φρέσκα μυρωδικά και γλυκό τραχανά  
Spring spinach and feta pie with fresh herbs and sweet trachanas

## Σαλάτα | Salad

Ανοιξιάτικα χόρτα, ψητές αγκινάρες, μάραθο, κρεμμυδάκια και βινεγκρέτ  
μοσχολέμονο  
Spring greens, grilled artichokes, fennel, spring onions and citron vinaigrette

## Κυρίως πιάτο | Main course

Κατσικάκι γάλακτος αργοψημένο με δεντρολίβανο, θυμάρι, μπουρεκάκι  
μελιτζάνας, γιαούρτι μέντας και λεμονάτες πατάτες  
Slow-roasted milk-fed goat with rosemary and thyme, eggplant burek, mint yogurt  
and baby potatoes with lemon

## Γλυκό | Dessert

Γαλακτομπούρεκο με κρέμα βανίλια-πορτοκάλι και καραμελωμένες φράουλες  
Galaktobourekó with vanilla-orange custard and caramelized strawberries

## Καφές & γλυκίσματα | Coffee & sweets

Καφές & σοκολατάκια  
Coffee & assorted chocolate bites

Τιμή κατ' άτομο | Price per person: €60,00



## ΠΑΣΧΑΛΙΝΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ EASTER BUFFET

### Ορεκτικά Υποδοχής | Welcome Bites

Ορεκτικό στον κήπο με γαρδουμπάκια, ντολμαδάκια, παστουρμαδοπιτάκια και τσίπουρο  
Welcome bites with lamb offal roulades, stuffed vine leaves, mini pastourma pies and tsipouro

Κόκκινα αυγά και τσουρεκάκια με μαστίχα  
Traditional red Easter eggs and Easter sweet bread "tsourekí"

### Σαλάτες | Salads

Δροσερή σαλάτα fattoush με παρθένο ελαιόλαδο, δυόσμο, μέντα και μίνι μαραθοπιτάκια  
Refreshing Fattoush salad with extra virgin olive oil, mint, spearmint and mini fennel pies

Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με κρίθινα παξιμάδια, φύλλα κάπαρης και φέτα μαριναρισμένη  
Traditional Greek salad with barley rusks, caper leaves and marinated feta cheese

Σαλάτα λάχανο, καρότο, σέλερυ, μαγιονέζα και λευκό βαλσάμικο  
Coleslaw salad with cabbage, carrot, celery, mayonnaise and white balsamic vinegar

Baby πατάτες, σιναπόσπορος, μουστάρδα, μέλι, κρεμμύδι και αυγά ορτυκιού  
Baby potatoes with mustard seeds, honey-mustard dressing, onion and quail eggs

Τζατζίκι με μαριναρισμένο καρότο, φινόκιο και μέντα  
Tzatziki with marinated carrot, fennel and fresh mint

Σαλάτα με baby μαρούλι, ραπανάκια, φρέσκο κρεμμυδάκι και άνηθο  
Baby lettuce salad with radishes, spring onion and fresh dill



## ΠΑΣΧΑΛΙΝΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ EASTER BUFFET

### Κρύα ορεκτικά & τυριά | Cold appetizers & cheeses

Καπνιστός σολομός με πράσινο πιπέρι, αβοκάντο και σάλτσα χορς ράντις  
Smoked salmon with green peppercorns, avocado and horseradish sauce

Γαρίδες black tiger με κόκκινα βατόμουρα και σως κοκτέιλ  
Black tiger prawns with red berries and classic cocktail sauce

Προσούτο Καρπενησίου και καπνιστή μπριζόλα με καραμελωμένο ανανά  
Karpenisi prosciutto and smoked pork steak with caramelized pineapple

Ποικιλία ελληνικών και ξένων τυριών  
Selection of Greek and international cheeses

### Σούπα | Soup

Παραδοσιακή μαγειρίτσα  
Traditional Greek Easter 'Magiritsa' soup

### Ζεστά ορεκτικά | Hot appetizers

Κολοκυθοκεφτέδες με κατσικίσιο γιαούρτι και δυόσμο  
Zucchini fritters with goat yogurt and mint

Κοκκορέτσι  
Traditional lamb "kokoretsi" (charcoal-roasted offal skewer)

Σπανακόπιτα με ξινό τραχανά και φέτα Μετσόβου  
Spinach pie with sour trachanas and feta cheese from Metsovo

Φρυγαδέλι με μοσχαρίσιο συκώτι  
Grilled liver fricadelli (herb-stuffed liver parcels)



## ΠΑΣΧΑΛΙΝΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ EASTER BUFFET

### Κυρίως | Main courses

Κατσικάκι σούβλας  
Spit-roasted baby goat

Γεμιστό χοιρινό στη γάστρα με πιπεριές Φλωρίνης, ταλαγάνι, ντομάτα και  
αρωματικά του βουνού  
Oven-braised stuffed pork with Florina peppers, talagani cheese, tomato and  
mountain herbs

Αρνάκι κλέφτικο με κεφαλογραβιέρα, ντοματίνια και φρέσκια ρίγανη  
Lamb kleftiko with kefalograviera cheese, cherry tomatoes and fresh oregano

Σεφταλιές με πιτούλες καλαμποκιού και σως κοπανιστής Μυκόνου  
Cypriot-style sheftalies with corn pitta bread and spicy cream cheese sauce  
"kopanisti" from Mykonos

Μαριναρισμένο ζουμερό μπούτι κοτόπουλο με γλυκιά πάπρικα  
Marinated juicy chicken leg with sweet paprika

Ψητά λαχανικά, αγκινάρες και λεμονάτες πατάτες  
Roasted vegetables, artichokes and lemon baby potatoes



## ΠΑΣΧΑΛΙΝΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ EASTER BUFFET

### Γλυκά | Desserts

Γαλακτομπούρεκο με κανταΐφι  
Galaktoboureko with crispy kataifi pastry

Πουτίγκα με μαστίχα και κραμπλ τσουρέκι  
Mastiha pudding with tsourekki crumble

Τούρτα μαύρης σοκολάτας – πορτοκάλι  
Dark chocolate and orange cake

Τσιζκέικ με μαρμελάδα μύρτιλο  
Cheesecake with blueberry jam

Πανακότα με μαστίχα και φράουλες  
Mastiha panna cotta with fresh strawberries

Τάρτα λεμονιού με μαρέγκα  
Lemon tart with meringue

Φρούτα εποχής  
Seasonal fresh fruits

Τιμή κατ' άτομο | Price per person: €75,00



## CELEBRATE EASTER AT HOME ΓΙΟΡΤΑΣΤΕ ΤΟ ΠΑΣΧΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

Σούπα μαγερίτσα  
Traditional Greek Easter soup  
16€ μερίδα | portion

Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με κρίθινα παξιμάδια, φύλλα κάπαρης  
και φέτα μαριναρισμένη  
Traditional Greek salad with barley rusks, caper leaves  
and marinated feta cheese  
16€ μερίδα | portion

Φρυγαδέλι με μοσχαρίσιο συκώτι  
Grilled liver fricadelli (herb-stuffed liver parcels)  
16€ μερίδα | portion

Αρνάκι στο φούρνο με πατάτες και τζατζίκι  
Oven baked spring lamb with potatoes and "tzatziki"  
35€ μερίδα | portion

Γαλακτοπούρεκο  
Traditional Greek pastry (custard pie)  
10€ μερίδα | portion

Πορτοκαλόπιτα  
Orange pie  
8€ μερίδα | portion

Μισό αρνάκι στο φούρνο με πατάτες και τζατζίκι για 6 άτομα  
Oven baked lamb with potatoes and "tzatziki" for 6 persons  
180€

Ολόκληρο αρνάκι στο φούρνο με πατάτες και τζατζίκι για 12 άτομα  
Oven baked lamb with potatoes and "tzatziki" for 12 persons  
350€



## CELEBRATE EASTER AT HOME ΓΙΟΡΤΑΣΤΕ ΤΟ ΠΑΣΧΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

Οι παραγγελίες ισχύουν για το Μ. Σάββατο, την Κυριακή  
και την Δευτέρα του Πάσχα  
Orders are valid for Holy Saturday, Easter Sunday  
and Easter Monday

Όλες οι παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ  
All above prices include VAT

Για όλες τις παραγγελίες άνω των 100€ προσφέρεται 1 φιάλη λευκό κρασί  
και 1 φιάλη κόκκινο κρασί  
For all orders over €100, we offer 1 complimentary bottle of white wine  
and 1 complimentary bottle of red wine

Κόστος Μεταφορικών : 30 €. Δυνατότητα παραλαβής απο το ξενοδοχείο  
Δωρεάν για παραγγελίες άνω των 200€  
Delivery Cost: 30€ or direct pick up from the hotel  
Complimentary for orders over 200€

Οι παραγγελίες θα γίνονται δεκτές έως και την Μ. Τετάρτη, 8 Απριλίου.  
Orders are accepted until Holy Wednesday, April 8th

Όλα τα εδέσματα παραδίδονται σε σκεύη μίας χρήσεως, σε θερμοκρασία  
ψυγείου για αναθέρμανση  
All dishes are delivered in disposable containers, at refrigerator temperature  
for heating.

385, Syngrou Avenue, 175 64 Athens  
E. abraham.ketsetzioglou@marriottathens.com | T.+30 210 9471212  
www.marriottathens.com  
MHTE 0260E60000746801