



Easter

at The MET



Stay · Dine · Celebrate

Για κρατήσεις, παρακαλούμε επικοινωνήστε στο themethotel@chandris.gr ή στο 2310 017 000

Γιορτάστε το Πάσχα στο The Met Hotel!

Απολαύστε μια πολυτελή διαμονή δύο διανυκτερεύσεων από το Μεγάλο Σάββατο έως τη Δευτέρα του Πάσχα στη Θεσσαλονίκη.

Ζήστε την αυθεντική πασχαλινή ατμόσφαιρα στο The Met Hotel, με Αναστάσιμο δείπνο και ένα λαμπερό πασχαλινό γεύμα την Κυριακή του Πάσχα.

Δημιουργήστε μοναδικές αναμνήσεις και ζήστε ένα αξέχαστο Πάσχα στη Θεσσαλονίκη!

Κόστος πακέτου διαμονής: 450€

Συμπεριλαμβάνει

ΔΙΑΜΟΝΗ

Δίκλινο δωμάτιο, απο το Μ. Σάββατο 11 Απριλίου, έως τη Δευτέρα 13 Απριλίου, με πλούσιο πρωινό.

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

Αναστάσιμο δείπνο για δύο, στο Avenue Restaurant

Γεύμα την Κυριακή του Πάσχα σε μπουφέ για δύο, στο Avenue Restaurant

ΚΑΙ

Ελεύθερη χρήση εσωτερικής πισίνας, jacuzzi και γυμναστηρίου

Έκπτωση 15% στις θεραπείες του SPA

Δωρεάν υπόγειο parking

Πασχαλινά amenities

Αναστάσιμο Δείπνο

Set menu στο Avenue Restaurant
11 Απριλίου, απ' τις 23:00 έως τη 01:00

Παραδοσιακή Μαγειρίτσα



Ποικιλία αλοιφών

Μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη, Τυροκαυτερή και Τζατζίκι



Χωριάτικη και Πολίτικη σαλάτα



Πιατέλα με

Αρνάκι στο φούρνο με σάλτσα ψητού

Παραδοσιακή γέμιση με σταφίδες συκωτάκια και φρέσκα μυρωδικά

Κοκορέτσι με συνοδεία σάλτσας λεμονιού και ρίγανης

Τα παραπάνω συνοδεύονται από πατάτες στο φούρνο με ελαιόλαδο, χυμό λεμόνι και ρίγανη,
λαχανικά στη σχάρα με φρέσκα μυρωδικά



Χειροποίητο ελληνικό Μπακλαβά και τραγανές μαρέγκες
με Μαστίχα Χίου, Σαντιγί και φράουλες



Ποικιλία ελληνικών τυριών με αποξηραμένα φρούτα

Κυριακή του Πάσχα

Buffet στο Avenue Restaurant

12 Απριλίου, από τη 13:00

Σούπα

Παραδοσιακή μαγειρίτσα

Αρτοσκευάσματα

Άσπρη και μαύρη μπαγκέτα

Ποικιλίες από μικρά φρεσκοψημένα ψωμάκια

Focaccia με μελιτζάνα και δενδρολίβανο

Φέτες χωριάτικου ψωμιού και πολύσπορου ψωμιού

Τσουρέκι και κόκκινα αυγά

Σαλάτες και Ορεκτικά

Μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη | τυροκαυτερή | τζατζίκι

Πολίτικη σαλάτα

Σαλάτα παντζάρι με γιαούρτι, σκόρδο, μαϊντανό και ελαιόλαδο

Σαλάτα με πατάτες | καραμελωμένο κρεμμύδι | μπέικον | αγγουράκι τουρσί |

μαγιονέζα με μουστάρδα "Dijon" | ρίγανη

Χωριάτικη σαλάτα

Σαλάτα ταμπουλέ | φρέσκος δυόσμο

Σαλάτα με πέννες | ντοματίνια | μοτσαρέλα | βασιλικό

Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά | φρέσκα μυρωδικά | ντρέσσινγκ μελιού

Ποικιλία ελαιόλαδου | μαριναρισμένες ελιές

Ποικιλία αλλαντικών | κριτσίνια

Ποικιλία ελληνικών τυριών | αποξηραμένα φρούτα

Ζωντανή Παρουσίαση

Αρνάκι στην σούβλα
Παραδοσιακή γέμιση με σταφίδες, συκωτάκια και φρέσκα μυρωδικά

Ζεστά Εδέσματα

“Baby” πατάτες στο φούρνο | ελαιόλαδο | χυμός λεμόνι | ρίγανη
Λαχανικά φούρνου με φρέσκα μυρωδικά
Τζιγεροσαρμάδες
Κοκορέτσι
Χοιρινό κοντοσούβλι
Αρνάκι φρικασέ αυγολέμονο
Χειροποίητα μπιφτέκια και λουκάνικα στην σχάρα | πίτες γύρου

Επιλογή Γλυκών

Φέτες από φρούτα εποχής | σιρόπι μελιού | λεβάντα
Μπακλαβάς | καρυδόπιτα | ρεβανί
Τραγανές μαρέγκες βιολέτας | σαντιγί | φρούτα του δάσους
Μπάρα σοκολάτας | μους μπανάνα | φιστίκι αράπικο
Μπάρα “red Velvet” | κρέμα λεμονιού | φράουλες
Φρεσκοψημένα ταρτάκια αμυγδάλου | μους φιστίκι Αίγινας | σοκολάτα γάλακτος