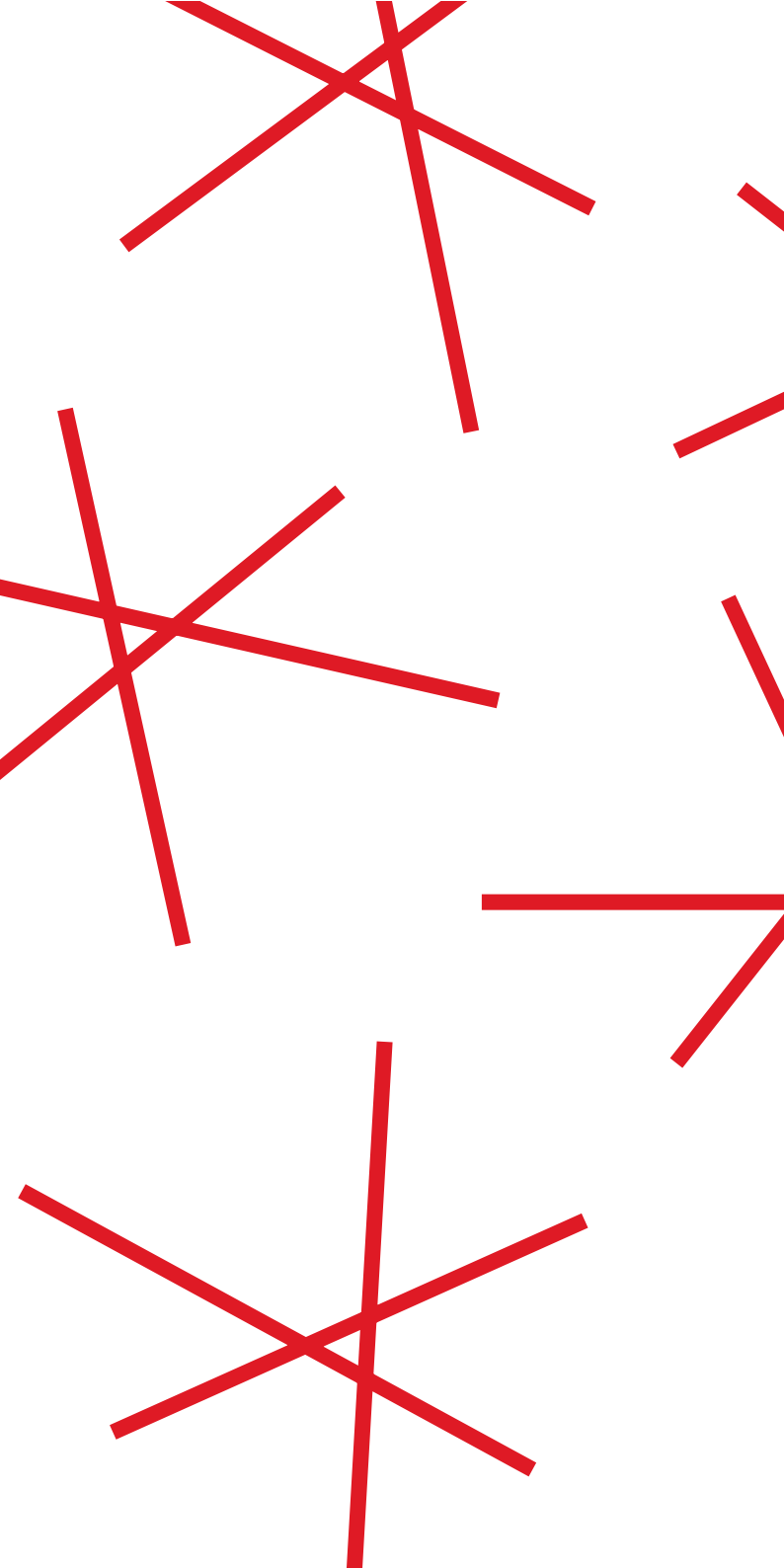


The background features abstract red line art consisting of several thick, intersecting lines that form star-like or geometric patterns. These lines are scattered across the white background, with some appearing as complete shapes and others as partial segments.

ATHENAEUM  
INTERCONTINENTAL ATHENS  
FESTIVITIES 2024-2025



ATHENAEUM  
INTERCONTINENTAL.  
ATHENS



Όλοι εμείς από το Athenaeum InterContinental Athens  
σας ευχόμαστε  
Χαρούμενες Γιορτές & Ευτυχισμένο το Νέο Έτος!



All of us at the Athenaeum InterContinental Athens  
join in wishing you  
Happy Holidays & a Prosperous New Year!

Αυτές τις γιορτές, απολαύστε μία ποικιλία από  
απολαυστικά χριστουγεννιάτικα γλυκά

στο Artlounge.

Από 22.12.24 μέχρι και 01.01.25,  
μεταξύ 18:30 και 22:30,  
ένα πιάνο, ένα βιολί & ένα βιολοντσέλο  
θα συνοδεύσουν αυτές τις γλυκές στιγμές.



ARTLOUNGE

This festive season, enjoy a variety of delectable Christmas desserts

From 22.12.24 until 01.01.25,  
between 18:30 and 22:30,  
a piano, a violin & a cello  
will accompany those sweet moments.

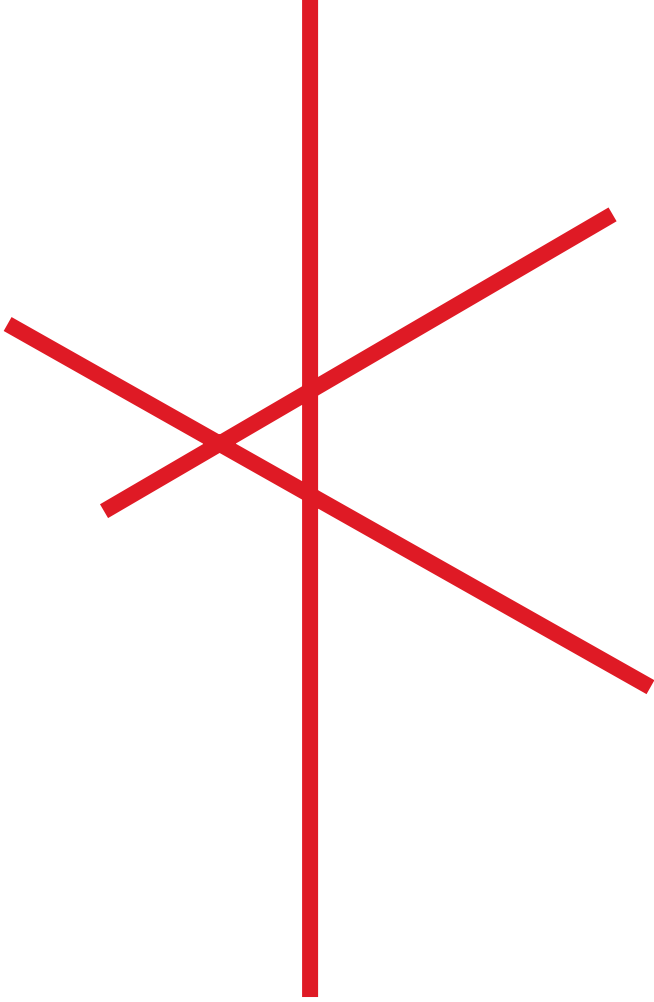


LOUNGE



*CHRISTMAS EVE*

*24.12.24*



# PREMIÈRE

21:00 – 02:00  
€ 130 κατ' άτομο

Την παραμονή των Χριστουγέννων επιλέξτε το βραβευμένο Première για να απολαύσετε το δείπνο σας, υπό τη συνοδεία ζωντανής μουσικής.

## Καλωσόρισμα

Αστακός, πεσκανδρίτσα, μαγιονέζα ροδιού,  
ρίζες λαχανικών

Σούπα bisque, ταρτάρ θαλασσινίων, κρέμα λεμονιού,  
κολοκύθα

Μοσχαρίσιο escalope, αφρός γραβιέρας,  
σκόνη καρένου πράσου

## Ρακόμελο

Μοσχαρίσιο φιλέτο, υφές γλυκοπατάτας, μαύρη τρούφα,  
κρεμμυδάκια, σάλτσα κρασιού πόρτο

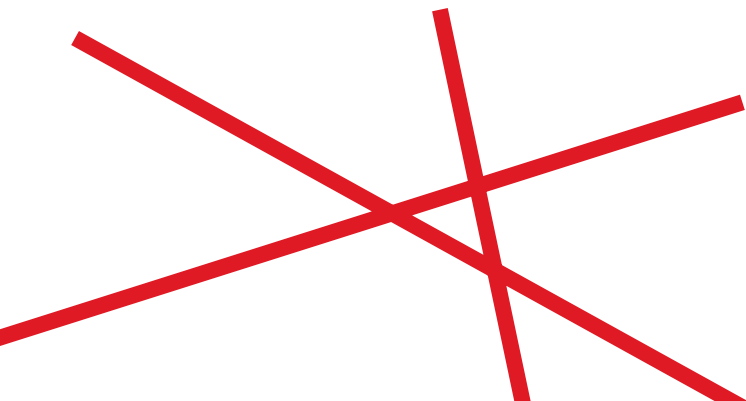
Καρυδόπιτα, πραλίνα, σάλτσα μελιού, παγωτό κανέλα,  
cappoli σοκολάτας, κρέμα πορτοκαλιού

Γλυκές λιχουδιές & καφές

# ARTBISTROT

20:00 – 01:00

Την Παραμονή Χριστουγέννων, απολαύστε το à la carte μενού του Artbistrot εμπλουτισμένο με ιδιαίτερες εορταστικές επιλογές, υπό τη συνοδεία ζωντανής μουσικής.



# PREMIÈRE

21:00 – 02:00  
€ 130 per person

On Christmas Eve savour the exclusivity of dining at the award-winning Première accompanied by live music.

## Amuse-bouche

Lobster, monkfish, pomegranate mayo, roots

Bisque, seafood tartare, lemon cream, pumpkin

Veal escalope, graviera foam, burnt leek powder

Hot raki with honey

Beef tenderloin, textures of sweet potato,  
black truffle, shallots, port wine sauce

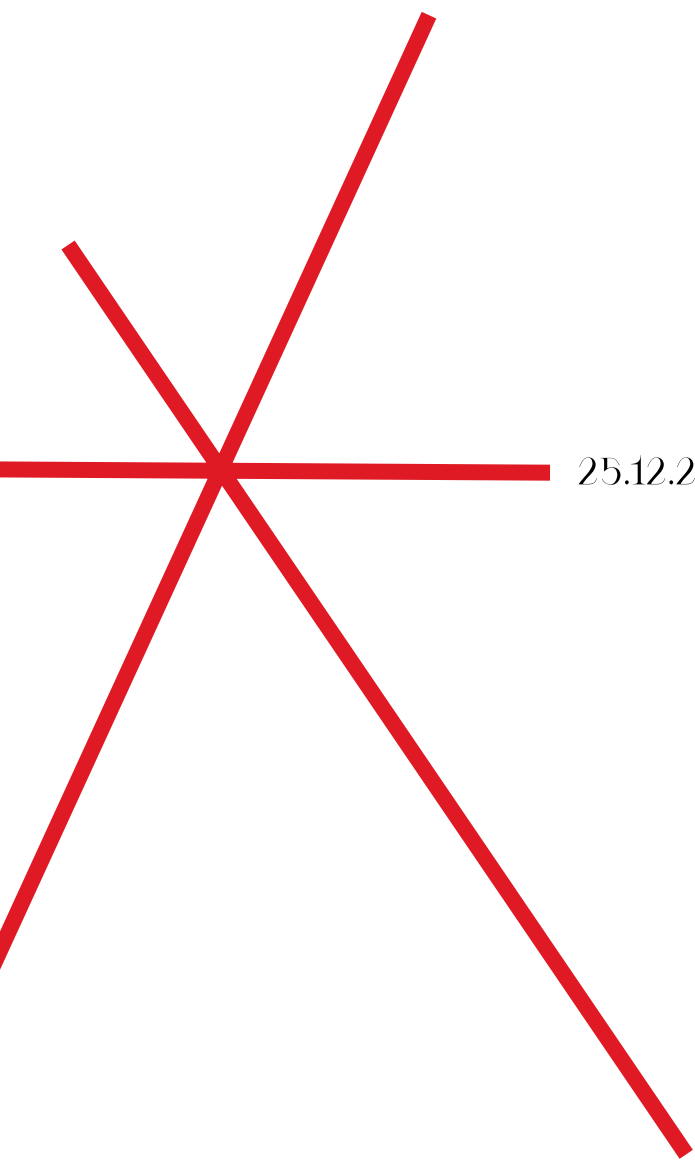
Walnut pie, praline, honey sauce, cinnamon ice cream,  
chocolate cannoli, orange crème

Sweet delights & coffee

# ARTBISTROT

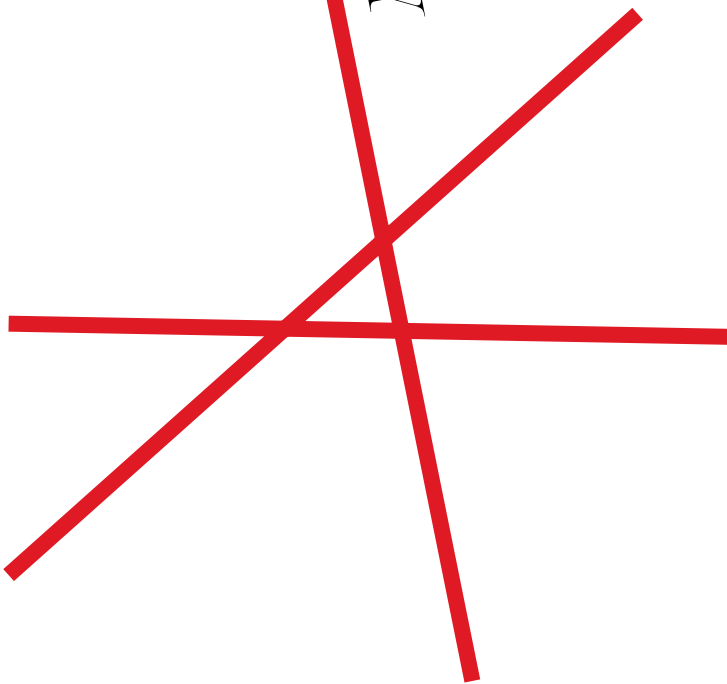
20:00 – 01:00

On Christmas Eve, enjoy the à la carte menu of Artbistrot with additional special festive options, to the sound of live music.



25.12.24

*CHRISTMAS DAY*



# CAFÉZOE

12:30 – 16:00  
€ 90 κατ' άτομο

Απολαύστε έναν εντυπωσιακό μπουφέ με τη συντροφιά ζωντανής μουσικής.

## ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

Φρέσκα στρείδια

## CARVING

Γεμιστή ψητή γαλοπούλα

## ΖΕΣΤΑ

Αγριογούρουνο στιφάδο με δαμάσκηνα

Αρνίσιο μπούτι γεμιστό με πιπεριές, σπανάκι,  
τυρί γραβιέρα

Μοσχάρι «Casserole», καρότο, σέλινο, πατάτα, αρακάς

## ΓΛΥΚΑ

Ρανίονα με μείγμα ρούρων

ΚΑΙ ΠΟΛΛΑ ΑΚΟΜΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

# ARTBISTROT

20:00 – 01:00

Απολαύστε το à la carte μενού του Artbistrot εμπλουτισμένο με ιδιαίτερες εορταστικές επιλογές, υπό τη συνοδεία ζωντανής μουσικής.

# CAFÉZOE

12:30 – 16:00  
€ 90 per person

Enjoy a spectacular lunch spread accompanied by live music.

## COLD PRESENTATION

Fresh oysters

## CARVING

Stuffed roasted turkey

## HOT

Wild boar stew with plums

Stuffed leg of lamb with bell peppers, spinach,  
graviera cheese

Beef casserole, carrot, celery, potato, green peas

## DESSERTS

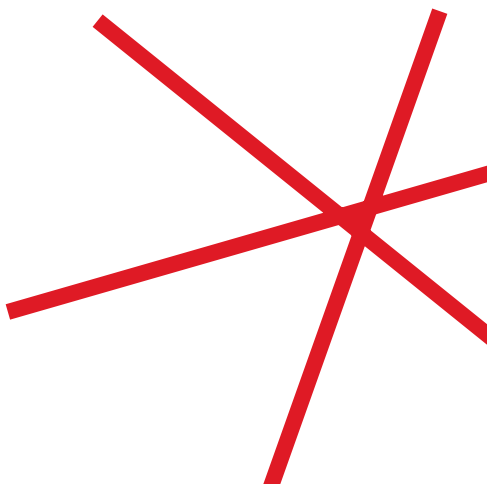
Pavlova mixed berries

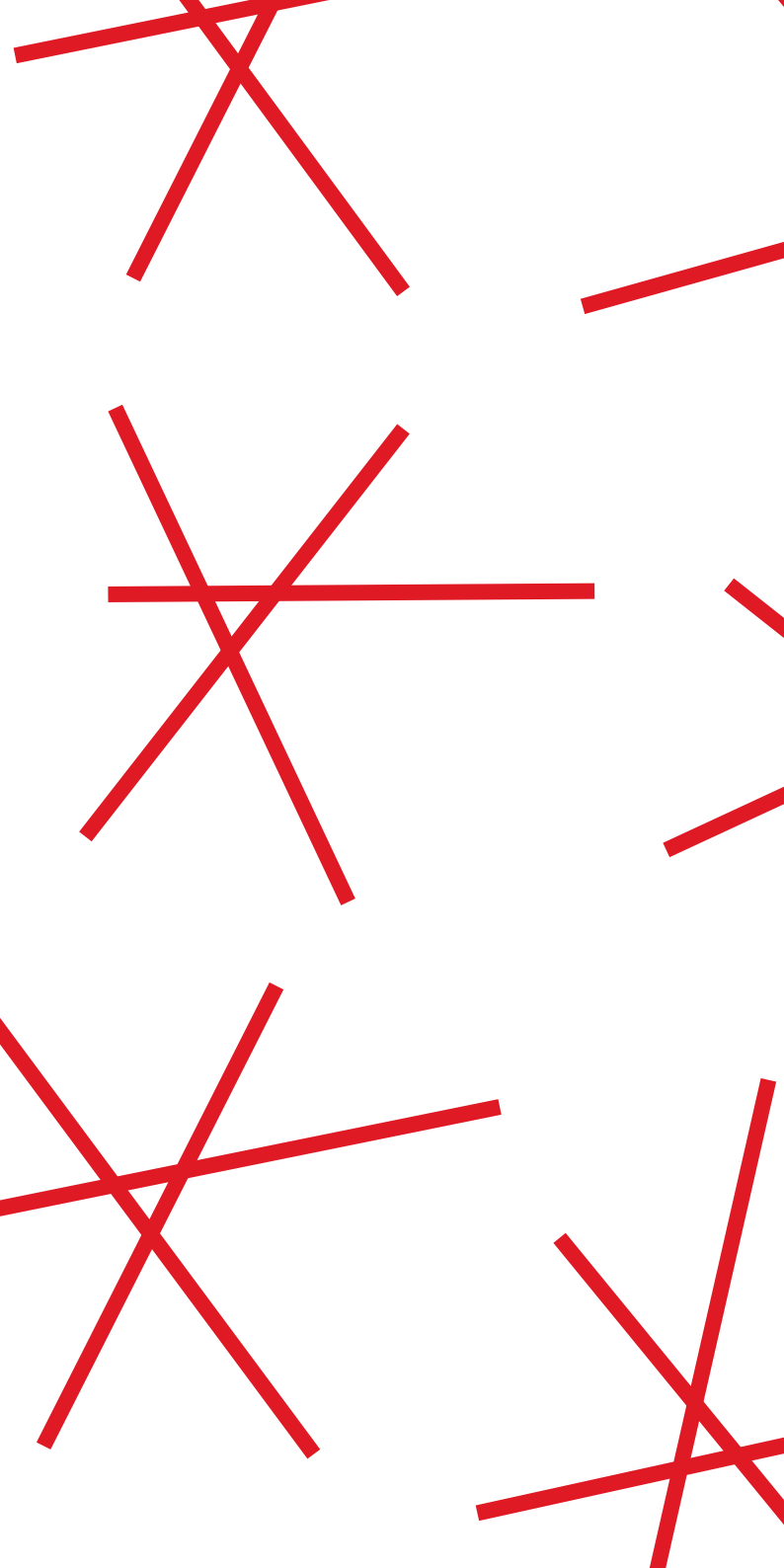
AND MANY MORE FESTIVE SPECIALTIES

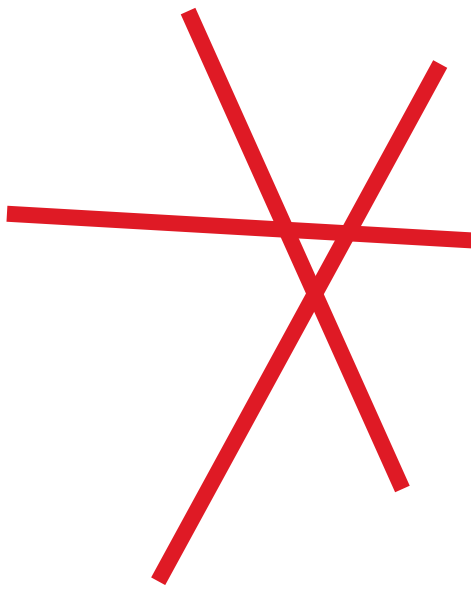
# ARTBISTROT

20:00 – 01:00

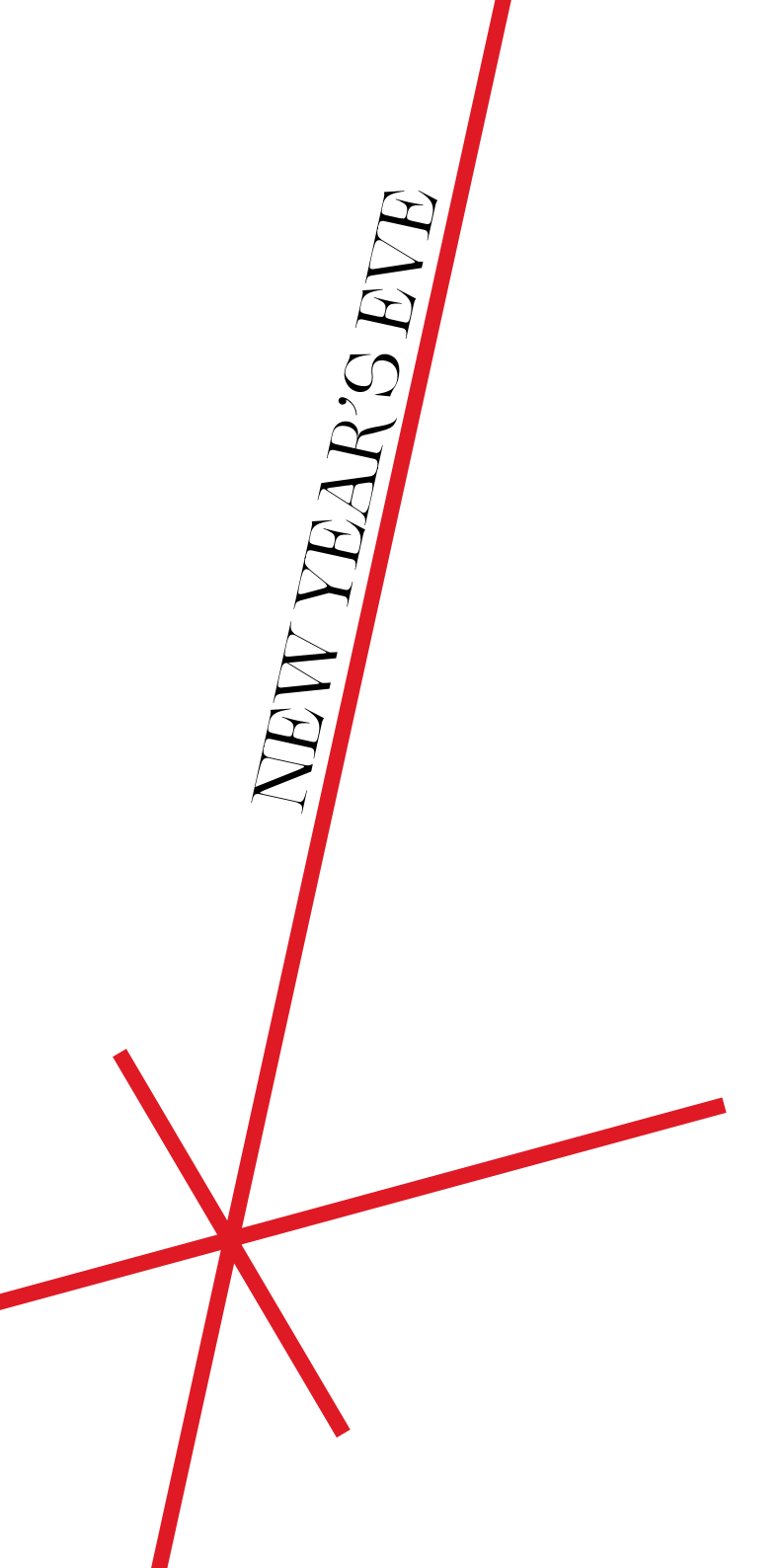
Enjoy the à la carte menu of Artbistrot with additional special festive options, to the sound of live music.

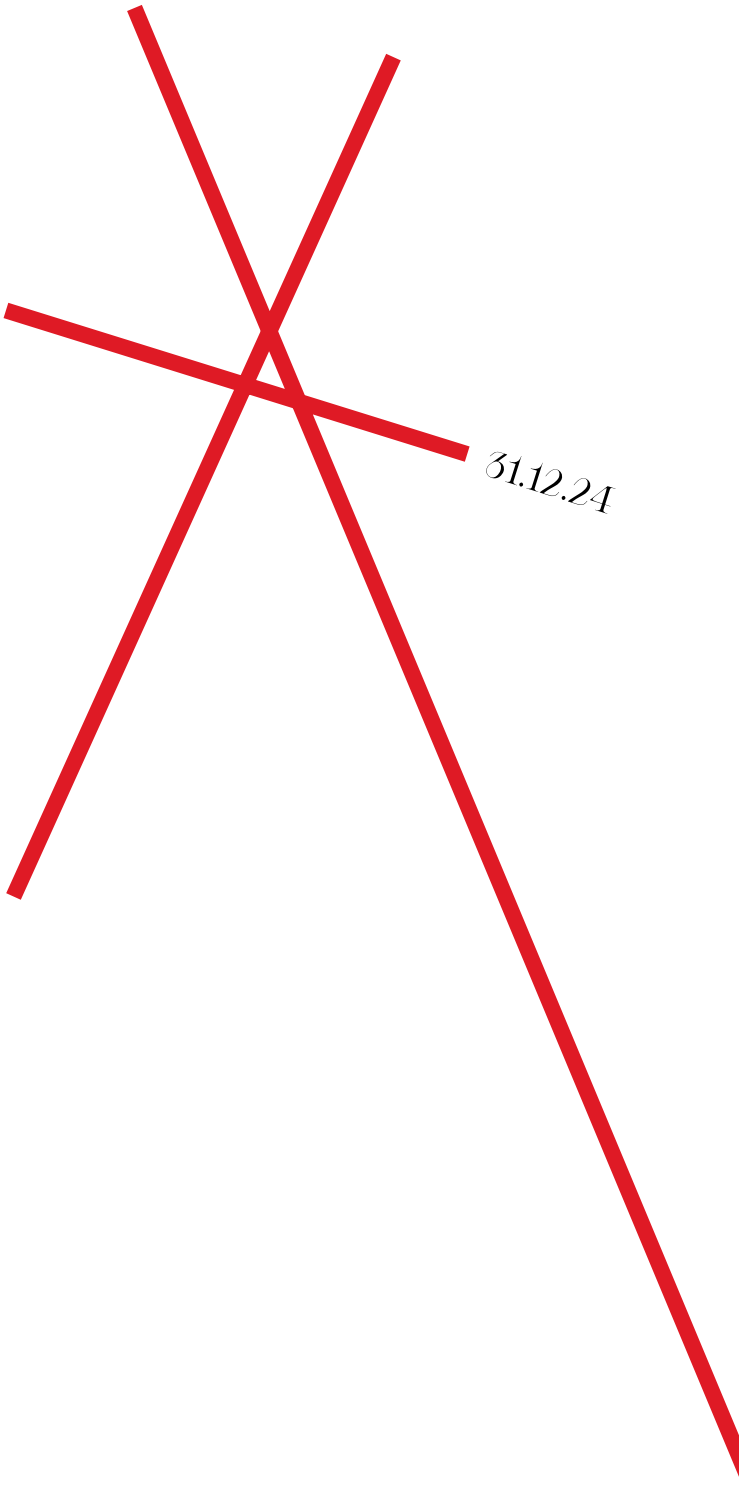






*NEW YEAR'S EVE*





31.12.24

# ARTBISTROT 20:00 - 01:00

Απολαύστε το à la carte μενού του Artbistrot εμπλουτισμένο με ιδιαίτερες εορταστικές επιλογές, υπό τη συνοδεία ζωντανής μουσικής.

# CAFÉZOE 22:00 - 03:00 € 120 κατ' άτομο

Υποδεχτείτε τη Νέα Χρονιά απολαμβάνοντας ένα πλούσιο μπουφέ δείπνο με μεγάλη ποικιλία από κρύα, ζεστά πιάτα & γλυκά, υπό τη συνοδεία ζωντανής μουσικής.

# PREMIÈRE 22:00 - 03:00 € 220 κατ' άτομο

Υποδεχτείτε τη Νέα Χρονιά στο Première απολαμβάνοντας ένα μοναδικό μενού επτά πιάτων υπό τη συνοδεία ζωντανής μουσικής.

## Καλωσόρισμα

Μοσχάρι ψητό με μουστάρδα φρούτων, σάλτσα verde, φύλλα εποχής

Σούπα με παλαιωμένη παρμεζάνα, κροκέτα πατάτας, χειμερινή τρούφα

Ραβιόλι με караβίδα, κρέμα καπνιστών μυδιών, espuma καλαμποκιού, προσούτο

Σορμπέ βασιλικού με εσπεριδοειδή

Μοσχαρίσιο φιλέτο, συκώτι χήνας, φρέσκο μανιτάρι πορτσίνι, σάλτσα Barolo με τρούφα

Macaron αμυγδάλου, καβουρδισμένο αμύγδαλο, καστανό βούτυρο, namelaka κουραμπιέ

Paris-Brest με μους κάστανου, craqueline τριαντάφυλλα, λευκή σοκολάτα

Μικρά γλυκάκια & καφές

# ARTBISTROT 20:00 - 01:00

Enjoy the à la carte menu of Artbistrot with additional special festive options, to the sound of live music.

# CAFEZOE 22:00 - 03:00 € 120 per person

Usher in the New Year with a special buffet dinner with a wide variety of cold and hot dishes & desserts, accompanied by live music.

# PREMIÈRE 22:00 - 03:00 € 220 per person

Usher in the New Year at Première with a special seven-course gala dinner accompanied by live music.

## Amuse-bouche

Roast beef with fruit mustard, verde sauce,  
seasonal leaves

Aged parmesan soup, potato croquette, winter truffle

Ravioli with langoustine, smoked mussels cream,  
corn espuma, prosciutto

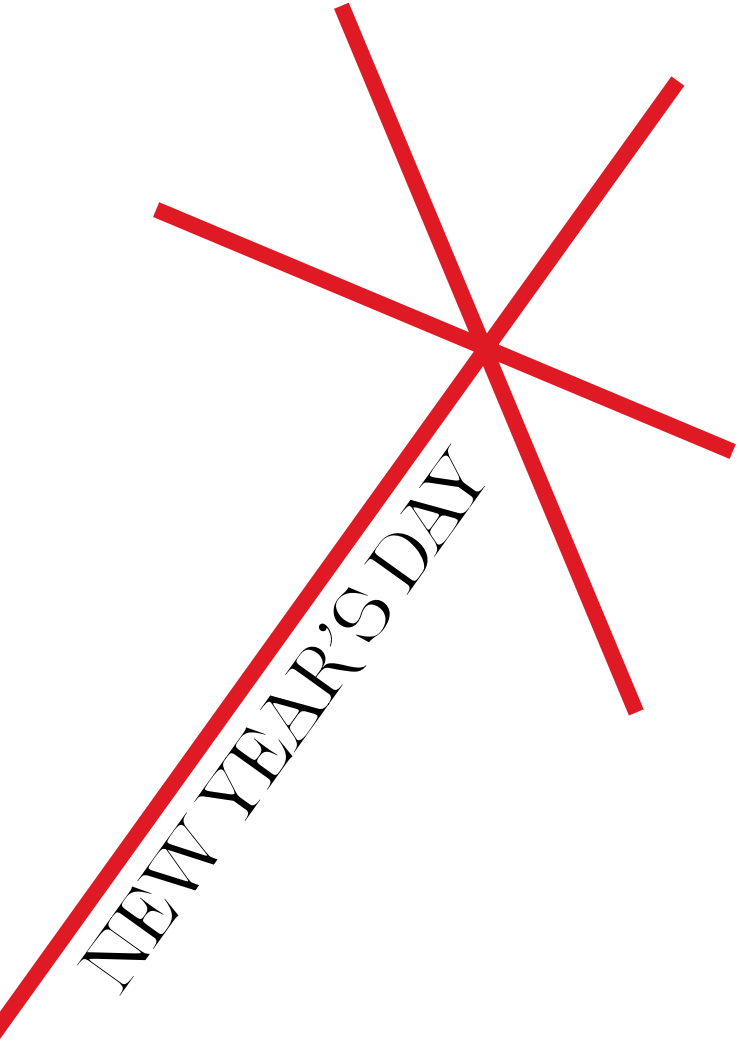
Basil sorbet with citrus

Beef tenderloin, foie gras, fresh porcini mushroom,  
Barolo truffle sauce, brioche

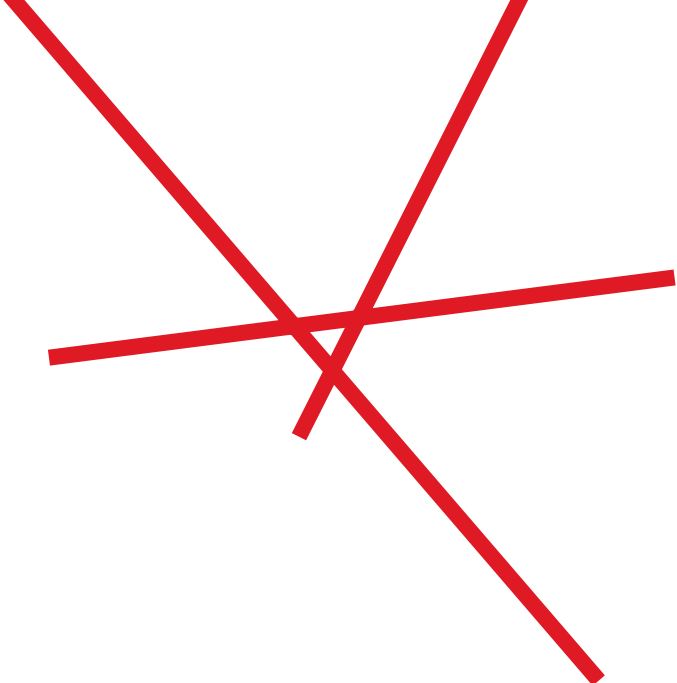
Almond macaron, roasted almond, beurre noisette,  
namelaka "kourampie"

Paris-Brest with chestnut mousseline,  
craqueline roses, white chocolate

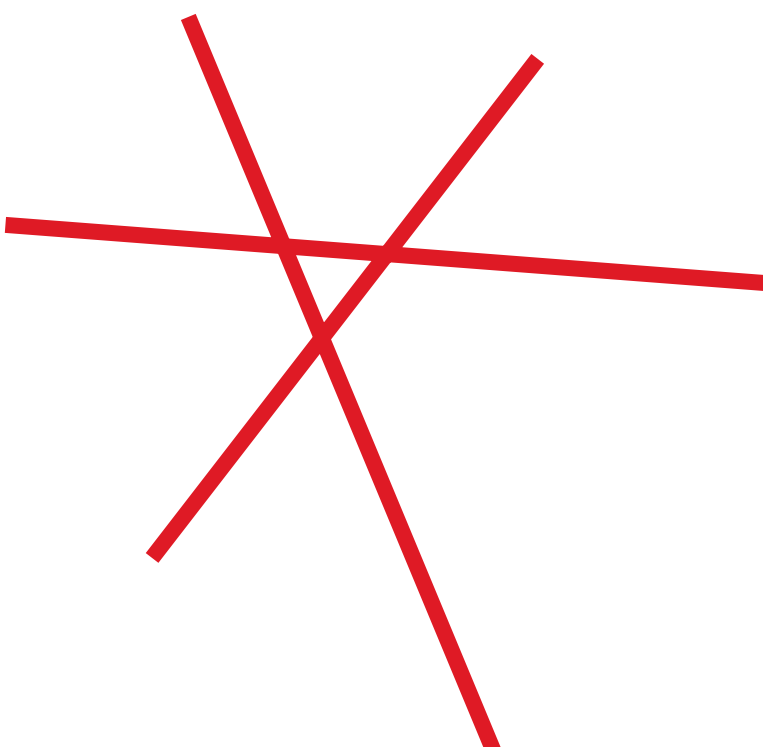
Mignardises & coffee



*NEW YEAR'S DAY*



01.01.25



# CAFÉZOE

05:00 – 11:00  
€ 36 κατ' άτομο

Πρωινό του Ξενύχτη

Ξεκινήστε τη νέα χρονιά με ένα απολαυστικό μπουφέ πρωινό.

# CAFÉZOE

12:30 – 16:00  
€ 100 κατ' άτομο

Πρωτοχρονιάτικο Γεύμα

Απολαύστε εορταστικές λιχουδιές παρέα με ζωντανή μουσική.

## ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

Καπνιστός σολομός, ιππόγλωσσα, κρεμώδης σάλτσα  
άνηθου, σάλτσα Φιλαδέλφειας με σχοινόπρασο

## CARVING

Μοσχαρίσιο μπούτι αργού ψησίματος

Prosciutto di San Daniele

## ΖΕΣΤΑ

Αγριογούρουνο σιφάδο

Αργοψημένο αρνίσιο κότσι, πουρές καπνιστής  
μελιτζάνας, χυμός αρνιού

Μοσχαρίσιο φιλέτο μινιόν, ρανιτάρια Duxelle, σάλτσα  
κόκκινου κρασιού

## ΓΛΥΚΑ

Τάρτα φρούτων του πάθους

Cheesecake λευκής σοκολάτας και τζίντζερ

ΚΑΙ ΠΟΛΛΑ ΑΚΟΜΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

# ARTBISTROT

20:00 – 01:00

Απολαύστε το à la carte μενού του Artbistrot εμπλουτισμένο  
με ιδιαίτερες εορταστικές επιλογές, υπό τη συνοδεία ζωντανής  
μουσικής.



# CAFEZOE

05:00 – 11:00  
€ 36 per person

## Champagne Breakfast

Celebrate the first day of the year with a lavish breakfast buffet.

# CAFEZOE

12:30 – 16:00  
€ 100 per person

## New Year's Brunch

Enjoy extensive New Year's Day delights and live music.

### COLD PRESENTATION

Smoked salmon, halibut, creamy dill sauce,  
Philadelphia chive sauce

### CARVING

Slow cooked veal leg

Prosciutto di San Daniele

### HOT

Wild boar "stifado"

Slow cooked lamb shank, smoked eggplant puree,  
lamb jus

Beef fillet mignon, mushrooms Duxelle,  
red wine sauce

### DESSERTS

Passion fruit tart

White chocolate and ginger cheesecake

AND MANY MORE FESTIVE SPECIALTIES

# ARTBISTROT

20:00 – 01:00

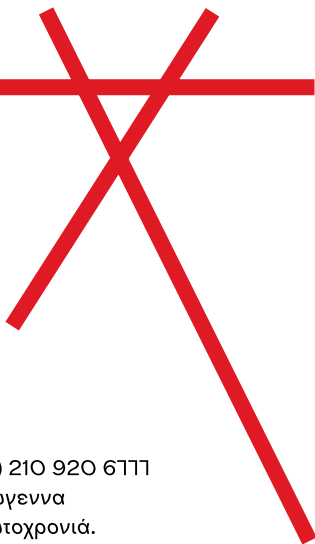
Enjoy the à la carte menu of Artbistrot with additional special festive options, to the sound of live music.

Αν θέλετε να υποδεχτείτε συγγενείς και φίλους στη ζεστασιά του σπιτιού σας, με ένα ξεκούραστο αλλά υπέροχο γιορτινό γεύμα, οι σεφ του ξενοδοχείου αναλαμβάνουν να σας ετοιμάσουν τα πιο γιορτινά πιάτα.

Ψητή γαλοπούλα με γέμιση  
4kg - 5kg, € 135 έως 8 άτομα

Ψητό χοιρινό γάλακτος  
7kg - 9kg, € 165 έως 8 άτομα

Χριστουγεννιάτικος κορμός  
Κάστανο, Σοκολάτα & Black Forest  
€ 65



Για παραγγελίες καλέστε το (+30) 210 920 6777  
έως 22 Δεκεμβρίου για τα Χριστούγεννα  
ή έως 29 Δεκεμβρίου για την Πρωτοχρονιά.

CHRIS  
TO GO

If you wish to welcome family and friends in the warmth of your home, with a relaxing but delicious festive meal, the hotel's chefs have prepared the most festive dishes for you.

Roast turkey with filling  
4kg - 5kg, € 135 up to 8 persons

Roast suckling pig  
7kg - 9kg, € 165 up to 8 persons

Xmas log  
Chestnut, Chocolate & Black Forest  
€ 65

For your order, please call (+30) 210 920 6777  
by the 22nd of December for Christmas  
and by the 29th of December for New Year's.

# TMAS

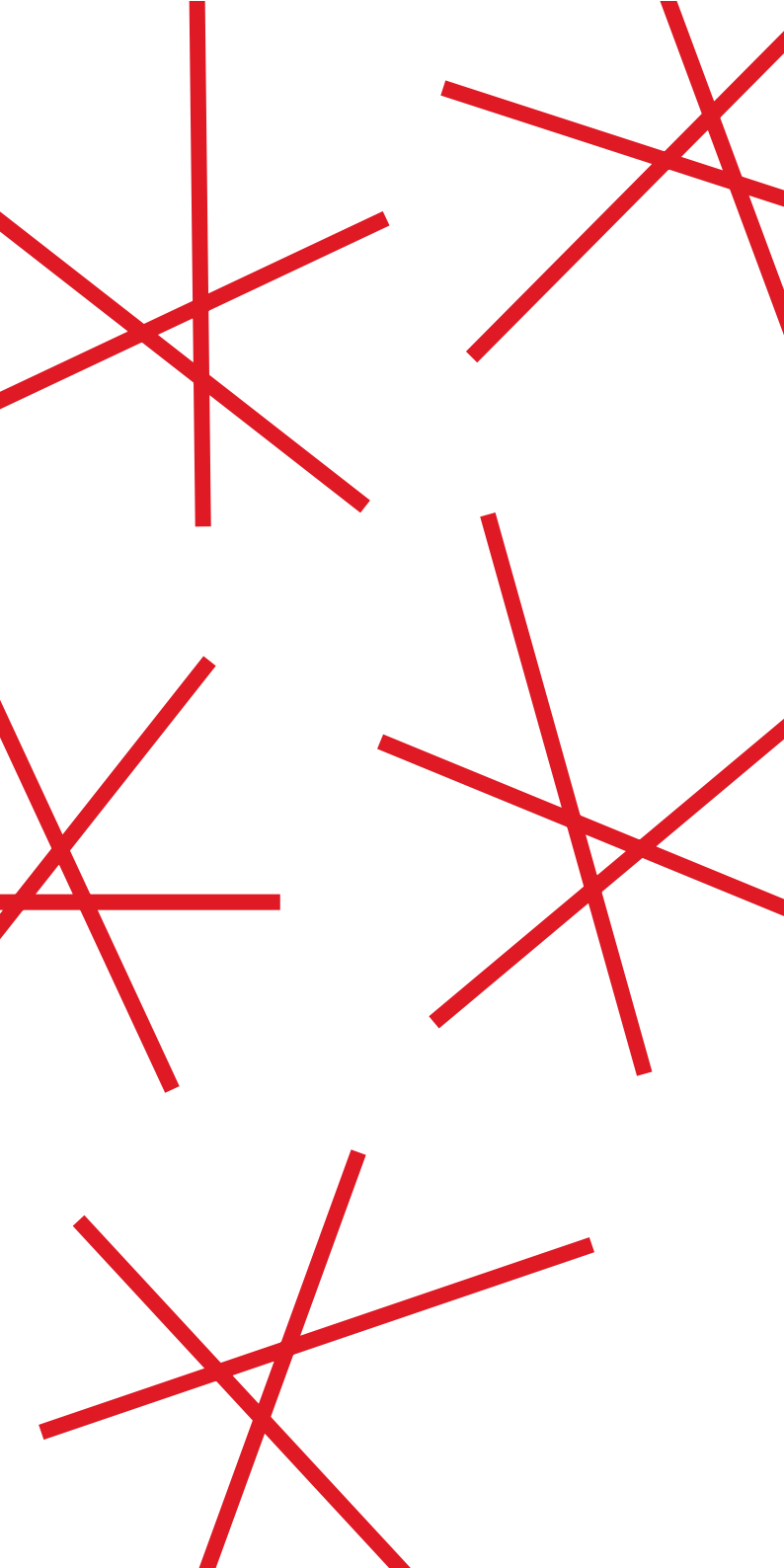
24 + + 01.  
25 + 01.  
31. 25  
12.  
24



Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους.  
Για περισσότερες πληροφορίες ή κρατήσεις παρακαλούμε  
καλέστε: (+30) 210 920 6000 ή (+30) 210 920 6777.



All rates are inclusive of all taxes.  
For further information or reservations please call:  
(+30) 210 920 6000 or (+30) 210 920 6777.



The image features a white background with several thick, vibrant red lines that intersect to form various geometric shapes, including triangles and rectangles. The text is placed within these shapes. The word 'ARTBISTROT' is written in a black, serif, all-caps font, positioned horizontally within a red rectangular shape. The word 'PREMIERE' is written in the same font, rotated 45 degrees counter-clockwise, within another red rectangular shape. The word 'CAFEZOE' is also in the same font, rotated 30 degrees clockwise, within a third red rectangular shape. The overall aesthetic is modern and graphic.

ARTBISTROT

PREMIERE

CAFEZOE

Athenaeum InterContinental Athens  
89-93 Syngrou Ave., 117 45 Athens, Greece  
Owned & Managed by Donkey Hotels S.A.