

Frühstücksmenü

Serviert von 7:30 bis 11:00 Uhr

Bitte beachten Sie, dass das Zimmerfrühstück nicht im Zimmerpreis inkludiert ist und bei Bestellung auf Ihre Zimmerrechnung gebucht wird.

Cavo Olympo

16,00 / Person

Korb mit einer Auswahl an frisch gebackenem Gebäck
Beilagen zum Brot: Butter, Honig, Marmeladen & Tahini
Traditionelle Bougatsa mit Creme und Käse
Kuchen und Kekse des Tages
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen
Schale mit Kirschtomaten, Gurke, Oregano und nativem Olivenöl extra „Koronis“
Omelett mit Kalamata- & grünen Oliven, Feta-Käse, Kirschtomaten und Florina-Paprika
Auswahl an Müsli: Cornflakes, Haferflocken, einfaches Granola, Schokomüsli
Auswahl an Milch: Vollmilch, fettarm, Mandel-, Soja-, Hafermilch
Auswahl an Säften: Frischer Orangensaft, Grapefruit, Cranberry, Pfirsich
Auswahl an Getränken: Espresso, Cappuccino, Latte, Heiße Schokolade, Tee

Continental

16,00 / Person

Korb mit einer Auswahl an frisch gebackenem Gebäck und Croissants
Beilagen zum Brot: Butter, Marmeladen, Honig & Haselnusspraliné
Auswahl an Käse und Aufschnitt
Griechischer Joghurt
Frisch geschnittene Früchte der Saison
Gemischter grüner Blattsalat mit Balsamico-Dressing
Kontinentales Omelett mit Pute, Käse, Pilzen und Paprika
Auswahl an Müsli: Cornflakes, Haferflocken, einfaches Granola, Schokomüsli
Auswahl an Milch: Vollmilch, fettarm, Mandel-, Soja-, Hafermilch
Auswahl an Säften: Frischer Orangensaft, Grapefruit, Cranberry, Pfirsich
Auswahl an Getränken: Espresso, Cappuccino, Latte, Heiße Schokolade, Tee

Vegan & Wellness

16,00 / Person

Korb mit einer Auswahl an frisch gebackenem Gebäck und Muffins
Beilagen zum Brot: Margarine, Marmeladen, Tahini & Ahornsirup
Griechische Pita
Haferpudding mit Mandelmilch
Frisch geschnittene Früchte der Saison
Grüner Salat mit Kirschtomaten, Oliven und nativem Olivenöl extra „Koronis“
Gegrillte Pilze mit veganer Wurst, Tofu und gegrillten Kirschtomaten
Auswahl an Müsli: Cornflakes, Haferflocken, einfaches Granola, Schokomüsli
Auswahl an Milch: Mandel-, Soja-, Hafer-, Schoko-Sojamilch
Auswahl an Säften: Frischer Orangensaft, Grapefruit, Cranberry, Pfirsich
Auswahl an Getränken: Espresso, Cappuccino, Latte, Tee

Menü

Serviert von 11:00 bis 23:00 Uhr

Sandwiches und Burger

Club Sandwich mit Hähnchen, Speck, Gouda, Tomate, Kopfsalat, mit Räucherspeck aromatisierter Mayonnaise und Pommes Frites	18,00
Club Sandwich mit Räucherlachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, serviert mit grünem Salat	19,00
Rindfleisch-Burger mit Cheddar, Tomate, karamellisierten Zwiebeln, grünem Blattsalat, BBQ-Mayonnaise und Country-Potatoes	19,00
Burger auf pflanzlicher Basis mit gegrillter Tomate, veganem Käse, Gewürzgurke, veganer Trüffelmayonnaise und Country-Potatoes	19,00

Vorspeisen & Salate

Knusprige Garnelen in Panko-Kruste, geröstete Tomatensauce mit Basilikum-Aroma, Puder aus frischen Kräutern	18,50
Waldpilze mit Olymp-Trüffel und Knoblauch, geräuchertem Metsovone-Graviera-Käse, frischem Thymian	17,00
Kartoffel-Gnocchi mit Spinat- und Graviera-Creme, knusprigem Speck, Babyspinatblättern	16,50
Griechischer Salat mit kretischen Kirschtomaten, Gurke, Feta-Mousse, Kalamata-Oliven, Zwiebeln, Paprika, Johannsbrot-Zwieback und nativem Olivenöl extra, "Koronis"	16,50
Grüner Salat mit gegrillten Pfirsichen, Ziegenkäse, Haselnüssen, Basilikum und Balsamico-Dressing	16,00
Quinoa mit gegrilltem Gemüse, Zwiebeln, Cranberrys, Minze und Tahini-Zitronen-Dressing	15,50

Nudeln & Risotto

Penne mit einer Auswahl an Pilzen, Knoblauch, frischem Thymian und Trüffelöl	20,50
Spaghetti Aglio e Olio mit Basilikum-Pesto, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen	19,50
Linguine mit Garnelen, Tomatensauce mit Basilikum und Knoblauch & gerösteten Kirschtomaten	23,50
Skioufixta mit Hähnchenfilets, Pilzcreme, Speck und Graviera-Käse	20,50

Fleisch & Fisch

Hähnchenfilets in Knusperpanade mit Kartoffelpüree und Pilzsauce	21,50
Schweinefleisch-Souvlaki mit Country-Potatoes, marinierten Zwiebeln, Pitabrot und Zaziki	22,00
Rindersteaks ohne Knochen mit gegrilltem Gemüse und hausgemachter Bratensoße	25,00
Wolfsbarschfilet mit sautiertem Spinat und mediterraner Fischsauce mit Fenchel, Safran und Zitronenbutter	27,00

Desserts

Schokoladen-Lava-Cake mit Himbeersauce	13,00
Traditioneller Orangenkuchen mit Bergamotten-Coulis	12,00
Cheesecake mit Wildkirschen	12,50
Frisch geschnittene Früchte der Saison mit Minze	10,00

Für den späten Hunger (serviert 23:00 - 07:30)

Käse- und Aufschnittplatte	13,00
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	9,00
Frische Früchte der Saison	9,00