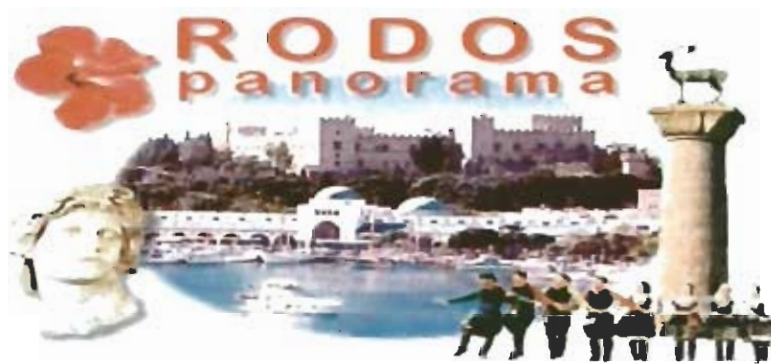


**Τ.Ε.Ι. (Σ.Δ.Ο.)**

**Τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων**



**Πτυχιακή εργασία με θέμα:**

**Ο ρόλος των εστιατορίων στην τουριστική  
ανάπτυξη της Ρόδου.**

**Χατζηγιαννάκη Χρυσάνθη**

**Έτος 2001**

30

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1) Εστιατόριο – Ορισμός	3
2) Χαρακτηρισμός καταστημάτων	4
3) Εγκατάσταση εστιατορίων και χωρισμός διμερισμάτων τους	5-11
4) Κατηγορίες εστιατορίων	12-17
5) Τιμοκατάλογοι	18
6) Αμοιβή σερβιτόρων	19
7) Κριτήρια για την επιλογή μενού	20-42
8) Εστιατόρια ξενοδοχείων	43-44
9) Ο τουρισμός της Ρόδου και η ανοδική πορεία της	45-47
10) Ξενοδοχείο Γκρεκοτελ Ρόδος Ιμπέριαλ (εστιατόρια)	48-52
11) Έρευνα	53-65
12) Εστιατόρια της Ρόδου	66-87
13) Μενού εστιατορίων της Ρόδου	88-126
14) Βιβλιογραφία	127



## **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ**

Εστιατόρια είναι τα καταστήματα στα οποία παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες φαγητά, με τη συνοδεία ή μη ποτών καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων κ.λ.π., ώστε να αποτελούν ένα πλήρες γεύμα.

Επίσης δεν αποκλείεται η προσφορά καφέ και γλυκισμάτων εφόσον τα είδη αυτά παρέχονται περιστασιακά ως συμπλήρωμα του κυρίου γεύματος ή σε περιπτώσεις που τα εστιατόρια αυτά βρίσκονται σε απομακρυσμένες εξοχικές περιοχές ή λειτουργούν ως μεικτά καταστήματα. Στις περιπτώσεις αυτές πρέπει να υπάρχουν, στην αίθουσα πελατών, ειδικά τραπέζια για την προσφορά των ειδών αυτών.

Για εστιατόρια χαρακτηριζόμενα ως «εξοχικά» ή τουριστικά από τις αρμόδιες αρχές ή για εστιατόρια που στεγάζονται σε ξενοδοχεία, επιτρέπεται η προσφορά σε αυτά και πρωινών, ροφημάτων, απλών ή σύνθετων.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

Ανάλογα των κυρίως παρασκευαζομένων και προσφερομένων, σε κάθε κατάστημα φαγητών η παρασκευασμάτων, το κατάστημα χαρακτηρίζεται ως εξής:

**- Εστιατόριο**

- **Ψαροταβέρνα**, αν σε αυτό προσφέρονται κυρίως ψάρια και κάθε είδους άλλα αλιεύματα, με την συνοδεία η μη ποτών, καθώς και σαλατών, τυριών, ορεκτικών, φρούτων κ.λ.π.

- **Ψητοπωλείο**, αν σε αυτό ψήνονται ολόκληρα σφαγεία ή τεμάχια τούτων ή άλλα παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, κοκορέτσι) ή και πουλερικά τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και περαστικούς πελάτες, με συνοδεία ποτών κ.λ.π.

- **Οβελιστήριο**, αν σε αυτό ψήνονται μικρά τεμάχια κρέατος ή παρασκευάσματα κρέατος ή και πουλερικά κ.λ.π.

- **Πιτσαρία**, αν σε αυτό παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες, κυρίως πίτσες και δευτερεύοντα άλλα συναφή παρασκευάσματα με βάση τη ζύμη, καθώς και μακαρονάδες, μπιφτέκια κ.λ.π.

- **Σνακ-μπαρ**, αν σε αυτό προσφέρονται, σε καθισμένους η όρθιους πελάτες, κάθε είδους ποτά κυρίως οινοπνευματωδών, με την συνοδεία πρόχειρων φαγητών.

Υπάρχουν όροι και προϋποθέσεις, που αναφέρονται στην συγκρότηση, στον εξοπλισμό του και τον χώρο των εστιατορίων, οι οποίοι ορίζονται από την αρμόδια Υγειονομική Επιτροπή η Υγειονομική υπηρεσία.

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣΜΟΣ

### ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΩΝ ΤΟΥΣ

Για την εγκατάσταση των εστιατορίων, απαιτείται χώρος επαρκής, ώστε να εξασφαλίζονται οι απαραίτητες συνθήκες υγιεινής και άνετης εκτέλεσης των προβλεπόμενων εργασιών και παραμονής των πελατών στο εστιατόριο.

Ο χώρος κάθε εστιατορίου θα περιλαμβάνει τα ακόλουθα διαμερίσματα τα οποία θα πληρούν τους παρακάτω όρους και προϋποθέσεις:

1. Αίθουσα πελατών, στην οποία αναπτύσσονται τα τραπέζια και τα καθίσματα και, πέρα από αυτά, τοποθετούνται, το ψυγείο, ο μπουφές και ενδεχομένως ερμάρια στα οποία φυλάσσονται ορισμένα είδη εστίασεως (πιάτα, μαχαιροπίρουνα, κ.λ.π.) ή άλλα έπιπλα, απαραίτητα για την κάλυψη των αναγκών της επιχείρησης στο τμήμα της αυτό.

Το δάπεδο της αίθουσας αυτής πρέπει να είναι αδιαπότιστο και λείο.

Για εστιατόρια πολυτελούς κατασκευής, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιτρέψει κατά την κρίση της και κατόπιν σύμφωνης γνώμης της οικίας Πυροσβεστικής υπηρεσίας, την επικάλυψη του δαπέδου της αίθουσας πελατών με πυράντοχο τάπητα – μοκέττα, αν διαπιστώσει ότι υπάρχουν τα απαραίτητα μέτρα καθαρισμού του.

Απαγορεύεται η επικάλυψη των τοίχων των αιθουσών με ψάθες ή ύφασμα καναβιού ή οποιοδήποτε άλλο υλικό, το οποίο δεν επιδέχεται πλύσιμο.

Επιτρέπεται η τοποθέτηση και η ανάρτηση σε διάφορα σημεία της αίθουσας πελατών διαφόρων αντικειμένων, για λόγους διακόσμησης, με τον όρο ότι θα διατηρούνται καθαρά.

Ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων που είναι δυνατόν να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών των εστιατορίων, ισοδυναμεί με το πηλίκο της διαίρεσης του ωφέλιμου εμβαδού αυτής, δια του απαιτούμενου για κάθε κάθισμα χώρου 1,40 τ.μ, αν τα καθίσματα είναι κινητά, ή 0,70 τ.μ, αν τα καθίσματα είναι σταθερά.

Ως ωφέλιμος χώρος της αίθουσας πελατών εννοείται ο χώρος, ο οποίος προσφέρεται για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων μετά την αφαίρεση της συνολικής εκτάσεως που χρησιμοποιείται για την εγκατάσταση στην αίθουσα, των ψυγείων, προθηκών, ερμαρίων, μπουφέ, ταμείου κ.λ.π.

**2.Παρασκευαστήριο,** στο οποίο γίνεται η παρασκευή των κάθε είδους φαγητών ή το ψήσιμο του κρέατος ή των ψαριών ή προετοιμασία άλλων παρασκευασμάτων.

Η παρασκευή και το ψήσιμο φαγητών σε άλλους χώρους, εντός ή εκτός του εστιατορίου απαγορεύεται.

Ο χώρος του παρασκευαστηρίου θα είναι ιδιαίτερος, χωρισμένος από την αίθουσα πελατών, και θα έχει εμβαδόν 20 τ.μ. τουλάχιστον, για εστιατόρια που έχουν δυνατότητες ανάπτυξης από 51-100 καθισμάτων.

Οι επιφάνειες των τοίχων των παρασκευαστηρίων, πρέπει να είναι αδιαπóτιστες και λείες, επενδυμένες με πλακίδια εμφιαλωμένης πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμού κατόπιν σχετικής προεργασίας.

Τα τμήματα που βρίσκονται πάνω από τις εστίες, τον νεροχύτη πλύσεως χορταρικών, κρεάτων κ.λ.π. και τους πάγκους, στους οποίους γίνονται οι χειρισμοί των τροφίμων-σε ύψος 0,75 εκ.- πρέπει να καλύπτονται απαραίτητα με πλακάκια, πλάκες μαρμάρου ή με ανοξειδωτο χάλυβα.

Η απαγωγή των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, των καπνών και της αιθάλης, καθώς και των αερίων και οσμών που παράγονται κατά την παρασκευή των φαγητών ή το ψήσιμο κρεάτων ή ψαριών, γίνεται με ειδικό απαγωγικό σύστημα, ώστε να μην διαχέονται στο περιβάλλον και να μην ενοχλούνται οι πελάτες και οι εργαζόμενοι στο κατάστημα καθώς και οι περίοικοι.

Στο παρασκευαστήριο υπάρχει και νεροχύτης με υδραυλική εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού, για το πλύσιμο των φρούτων, κρεάτων, ψαριών και λαχανικών, ο οποίος χώρος ονομάζεται προπαρασκευαστήριο.

Στους δύο αυτούς χώρους πρέπει να υπάρχει απόλυτη καθαριότητα και θα απαγορεύεται η είσοδος πελατών και κατοικίδιων ζώων.

**3. Χώρος πλύσεως σκευών.** Για τα εστιατόρια άνω των 50 καθισμάτων, πρέπει να υπάρχει ιδιαίτερος χώρος πλύσεως σκευών, στον οποίο υπάρχουν ένα τριπλό σύστημα πλύσεως πιάτων και μαχαιροπήρουνων, ένα διπλό σύστημα πλύσεως των ποτηριών και ένας μεγάλος νεροχύτης για το πλύσιμο των μαγειρικών σκευών, όπως (κατσαρόλες, ταψιά κ.λ.π.).

**4. Αποχωρητήρια.** Ο αριθμός τους, υπολογίζεται ανάλογα με τον αριθμό των καθισμάτων και τον αριθμό των απασχολούμενων κατά βάρδια ατόμων.

Μπορούν να βρίσκονται στην αίθουσα πελατών η σε ανοικτό υπαίθριο χώρο.

5. **Αποδυτήρια προσωπικού.** Αυτά είναι απαραίτητα στα μεγάλα εστιατόρια, στα οποία απασχολούνται κατά βάρδια, περισσότερα από τρία άτομα. Το εμβαδόν του χώρου αυτού θα υπολογίζεται σε 1 τ.μ. για κάθε εργαζόμενο άτομο.

Σε εστιατόρια με προσωπικό μέχρι και τρία άτομα κατά βάρδια, μπορεί να μην υπάρχει ιδιαίτερος χώρος αποδυτηρίων, θα υπάρχει όμως ανάλογος αριθμός ματιοφυλακιών.

6. **Αποθήκη τροφίμων και ποτών.** Ο χώρος αυτός είναι απαραίτητος στα εστιατόρια, στα οποία εξυπηρετούνται περισσότερα από 150 άτομα και θα έχει εμβαδόν τουλάχιστον 5 τ.μ.

Οι παραπάνω χώροι πρέπει να είναι χωρισμένοι μεταξύ τους με τοίχο ή άλλο κατάλληλο στέρεο χώρισμα από ανθεκτικά στην υγρασία υλικά.

Τα χρησιμοποιούμενα έπιπλα θα είναι καλής κατασκευής με λείες, ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες επιφάνειες και θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά.

Οι οριζόντιες επιφάνειες των πάγκων, πάνω στις οποίες γίνονται διάφοροι χειρισμοί των τροφίμων (τεμαχισμός, επεξεργασία κ.λ.π.), θα είναι καλυμμένες με πλάκα μαρμάρου ή ανοξείδωτο χάλυβα ή όπου επιβάλλεται λόγω της φύσεως της εργασίας, με σκληρό ξύλο και δεν θα παρουσιάζουν ρωγμές ή άλλες φθορές.

Ιδιαίτερα τα ξύλα κοπής κρέατος, πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά και να καλύπτονται με λαμαρίνα μετά το τέλος κάθε εργασίας.



Οι προθήκες και τα ερμάρια που χρησιμοποιούνται για την έκθεση ή φύλαξη τροφίμων ή σκευών, πρέπει να κλείνουν ερμητικά, ώστε να εμποδίζεται η είσοδος ποντικών και βλαβερών εντόμων και θα διατηρούνται απόλυτα καθαρές.

Η θήκη ψωμιού θα είναι μεταλλική ή πλαστική ή ξύλινη, επενδυμένη εσωτερικά με ανοξειδωτή λαμαρίνα και θα κλείνει ερμητικά.

Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε ηλεκτρικά ή άλλα κατάλληλα ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας, υπό σταθερή ψύξη, τουλάχιστον +7° C, ανάλογα με το είδος του τροφίμου και του επιθυμητού χρόνου συντηρήσεως του.

Τα είδη φαγητών που προσφέρονται ζεστά, θα διατηρούνται σε θερμοθαλάμους ή σε ειδικές συσκευές «μπεν – μαρί», υπό θερμοκρασία ανώτερη των + 60° C.

Οι θερμοθάλαμοι θα κλείνουν ερμητικά και θα διατηρούνται καθαροί. Αν χρησιμοποιούνται συσκευές «μπεν- μαρί», τα σκεύη που περιέχουν φαγητά θα διατηρούνται συνεχώς καλυμμένα.

Τόσο στους θερμοθαλάμους όσο και στις συσκευές «μπεν-μαρί», θα υπάρχουν μόνιμα τοποθετημένα θερμόμετρα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας τους.

Τα εστιατόρια πρέπει να διαθέτουν επαρκή αριθμό, απαραίτητων για την εύρυθμη λειτουργία τους, σκευών μαγειρικής και εστίασεως. Τα σκεύη θα είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο υλικό και δεν θα παρουσιάζουν κάθε είδους φθορές και ρωγμές ή οξειδώσεις και παραμορφώσεις. Τα είδη των απαραίτητων σκευών εστίασεως θα καθορίζονται ανάλογα με το είδος του εστιατορίου και των

προσφερομένων σε αυτό φαγητό και ποτών. Σε κάθε κάθισμα δε, θα αναλογούν ανά δύο τουλάχιστον τεμάχια από κάθε είδος των σκευών αυτών.

Για την χρήση αλατιού και πιπεριού από τους πελάτες στο σερβιρισμένο φαγητό, θα χρησιμοποιούνται, ειδικά διάτρητα κλειστά σκεύη (αλατιέρες και πιπεριέρες).

Οι οδοντογλυφίδες θα τοποθετούνται σε κλειστή θήκη, κατασκευασμένη κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να παρέχεται η δυνατότητα να βγαίνει κάθε φορά μία οδοντογλυφίδα χωριστά .

Τα σκεύη θα διατηρούνται καθαρά σε κατάλληλες προθήκες ή ερμάρια ώστε να προστατεύονται από τις κάθε είδους ρυπάνσεις.

Τα τραπέζια θα καλύπτονται με καθαρά, άσπρα ή χρωματιστά τραπεζομάντιλα, είτε πολλαπλής χρήσεως (από ύφασμα, μουσαμά, πλαστική ύλη), είτε μιας χρήσεως (από λεπτή πλαστική ύλη ή χαρτί), ανάλογα με την κατηγορία στην οποία ανήκει το κατάστημα, σύμφωνα με τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.

Η αντικατάσταση των μεταχειρισμένων τραπεζομάντιλων με καθαρά , θα γίνεται παρουσία του πελάτη. Ακόμη στους πελάτες θα προσφέρονται καθαρές λευκές ή ανοιχτόχρωμες πετσέτες, είτε υφασμάτινες, οι οποίες θα απομακρύνονται ύστερα από κάθε χρήση τους για πλύσιμο, είτε ειδικές χάρτινες μίας χρήσεως.

Δεν επιτρέπεται το στρώσιμο των τραπεζιών και η τοποθέτηση σε αυτά σκευών εστίασεως, πριν από την άφιξη των πελατών.

Εξαιρετικά επιτρέπεται το στρώσιμο των τραπεζιών και η τοποθέτηση σε αυτά των σκευών εστίασεως, μόνο σε περιπτώσεις γαμήλιων γευμάτων, συνεστιάσεων κ.λ.π.

Η λήψη των φαγητών για την τοποθέτησή τους στα πιάτα θα γίνεται με ειδικά για τον σκοπό αυτό, προοριζόμενα όργανα ( κουτάλια, πιρούνια, λαβίδες κ.λ.π.) και όχι με τα χέρια.

Η μεταφορά των πιάτων που περιέχουν φαγητό θα γίνεται με δίσκους και κατά τρόπο που να μην τοποθετείται το ένα πιάτο πάνω στο άλλο. Τα τρόφιμα θα έχουν τους συνήθεις οργανοληπτικούς χαρακτήρες, (οσμή, γεύση, όψη ) και θα πληρούν, ως προς την επίδρασή τους στην υγεία του ανθρώπου, τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που ορίζουν ο κώδικας τροφίμων, οι αναφερόμενες στα τρόφιμα διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταποίηση μαγειρεμένων κρεάτων ή άλλου είδους φαγητών και η διάθεση υπολειμμάτων ποτών στους πελάτες. Οι χρησιμοποιούμενες για την παρασκευή των φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων, πρώτες ύλες, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Απαγορεύεται η παρασκευή φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων από υποπροϊόντα ζωικής ή φυτικής προελεύσεως ή από πρώτες ύλες, που παρουσιάζουν σημεία αλλοίωσης ή ρύπανσης κ.λ.π.

## ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

Τα εστιατόρια ανάλογα με τις ανάλογα με τις προϋποθέσεις που έχουν ανήκουν σε μια από τις παρακάτω κατηγορίες:

**α) Υπερπολυτελείας**

**β) Πολυτελείας**

**γ) Α! κατηγορίας**

**δ) Β! κατηγορίας**

**ε) Γ! κατηγορίας**

1) Ένα εστιατόριο για να ανήκει στην κατηγορία Υπερπολυτελείας και Πολυτελείας, πρέπει να διαθέτει:

α) Κτίριο σε άριστη κατάσταση από κάθε άποψη (αποκλείονται τα ξυλόπηκτα παραπήγματα).

β) Αίθουσες, ελαιοχρωματισμένες, επαρκείς και ανάλογες με την κίνηση του καταστήματος, πολυτελώς επιπλωμένες και διακοσμημένες.

γ) Δάπεδο από αδιαπτόιστο υλικό, το οποίο να διατηρείται σε άριστη κατάσταση.

δ) Επαρκή φωτισμό φυσικό και τεχνητό, αερισμό και θέρμανση.

ε) Επιπλα πολυτελούς κατασκευής, σκεύη και σερβίτσια σε άριστη κατάσταση( για τα υπερπολυτελή τα επιτραπέζια σκεύη με τον τίτλο του καταστήματος).

στ) Εργαστήριο παρασκευής ειδών, απολύτως καθαρό που να πληρεί τους όρους του Υγειονομικού Κανονισμού.

- ζ) Αποχωρητήριο και ουρητήριο, εφόσον διαθέτουν τραπεζοκαθίσματα, προς χρήση της πελατείας σε άριστη κατάσταση, με δάπεδο και τοίχους κατασκευασμένους από αδιαπώσιμο υλικό. Στον ίδιο χώρο πρέπει να υπάρχουν νιπτήρες με σαπούνι και καθαρές πετσέτες, για χρήση των πελατών.
- η) Αποχωρητήριο για χρήση του προσωπικού.
- θ) Εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού (στο εργαστήριο ή μαγειρείο).
- ι) Ηλεκτρικά ψυγεία.
  - ια) Πλήρες σύστημα αποχέτευσης.
  - ιβ) Χωριστό χώρο και εγκαταστάσεις πλύσης σκευών, σύμφωνα με τους όρους του Υγειονομικού Κανονισμού.
  - ιγ) Ιματιοθήκη πελατών και προσωπικού σε ιδιαίτερο χώρο για κάθε μία.
  - ιδ) Τραπεζομάντιλα και πετσέτες, καλής ποιότητας βαμβακερά και απολύτως καθαρά, προκειμένου για εστιατόρια και κέντρα διασκέδασης.
  - ιε) Άμεμπτη και καθαρή εμφάνιση πωλητών, πωλητριών και σερβιτόρων.
- 2) Για την Α! Διακεκριμένη κατηγορία
  - α) Κτίριο σε καλή κατάσταση από κάθε άποψη ( αποκλείονται τα ξυλόπηκτα παραπήγματα).
  - β) Αίθουσα ελαιοχρωματισμένη για χρήση των πελατών.
  - γ) Έπιπλα, σκεύη και σερβίτσια αρκετής καλής κατασκευής και κατάστασης.

- δ) Εργαστήριο παρασκευής ειδών που προσφέρονται στο κατάστημα, σε καλή κατάσταση ελαιοχρωματισμένο, που να αερίζεται καλά και με χώρο επαρκή, ανάλογα με το είδος της επιχείρησης.
- ε) Αποχωρητήριο για χρήση της πελατείας που να διατηρείται σε καλή κατάσταση, με σαπούνι και καθαρές πετσέτες (μόνο εφόσον διαθέτουν τραπεζοκαθίσματα).
- στ) Ηλεκτρικό ψυγείο.
- ζ) Πλήρες σύστημα αποχέτευσης.
- η) Αρκετά καλή εμφάνιση του εσωτερικού του καταστήματος και των βιτρίνων του, γενικά.
- θ) Επαρκή φωτισμό, φυσικό και τεχνητό.
- ι) Τραπεζομάντιλα και πετσέτες καλής ποιότητας, βαμβακερά και πολύ καθαρά.
- ια) Αρκετά καλή εμφάνιση πωλητών και σερβιτόρων.
- ιβ) Ιματιοθήκη προσωπικού σε ιδιαίτερο χώρο.
- ιγ) Χωριστό χώρο και εγκαταστάσεις πλύσης σκευών με ζεστό νερό και κρύο νερό.

### 3) Για την Α! κατηγορία

- α) Κτίριο σε καλή κατάσταση.
- β) Αίθουσα καθαρή και ελαιοχρωματισμένη, τουλάχιστον ένα μέτρο από την επιφάνεια του δαπέδου, για χρήση της πελατείας.
- γ) Εγκαταστάσεις ζεστού και κρύου νερού (στο εργαστήριο ή μαγειρείο)

- δ) Έπιπλα, σκεύη και σερβίτσια καλής κατασκευής και κατάστασης. Τα τραπεζομάντιλα και οι πετσέτες ,πρέπει να είναι βαμβακερά και καθαρά.
- ε) Εργαστήριο παρασκευής ειδών σε καλή κατάσταση, σύμφωνα με τους όρους του Υγειονομικού Κανονισμού.
- στ) Αποχωρητήριο, για χρήση της πελατείας, το οποίο να διατηρείται σε καλή κατάσταση.
- ζ) Ψυγείο
- η) Πλήρες σύστημα αποχέτευσης
- θ) Καλή εμφάνιση του εσωτερικού του καταστήματος και των βιτρινών του, γενικά.
- ι) Καλή και καθαρή εμφάνιση πωλητών και σερβιτόρων.
- ια) Χωριστό χώρο και εγκαταστάσεις πλύσης σκευών, σύμφωνα με τους όρους του Υγειονομικού Κανονισμού.
- ιβ) Ιματιοθήκη προσωπικού.

#### 4) Για τη Β! κατηγορία

- α) Καλή εμφάνιση του εσωτερικού του καταστήματος (υδροχρωματισμός ή ελαιοχρωματισμός).
- β) Σύστημα αποχέτευσης και ύδρευσης με ζεστό νερό στο μαγειρείο.
- γ) Επαρκή φωτισμό και αερισμό.
- δ) Έπιπλα, σκεύη και σερβίτσια ανάλογα. Τα τραπεζομάντιλα μπορεί να είναι πλαστικά και οι πετσέτες χάρτινες.
- ε) Χωριστό χώρο πλύσης σκευών με εγκατάσταση ζεστού νερού.
- στ) Ψυγείο

- ζ) Αποχωρητήριο που να διατηρείται σε καλή κατάσταση.
- η) Δάπεδο καθαρό.

5) Για την Γ! κατηγορία

- α) Αίθουσα καθαρή και υδροχρωματισμένη.
- β) Έπιπλα και σκεύη ανάλογα.
- γ) Επαρκή φωτισμό.
- δ) Χώρο πλύσης σκευών με εγκατάσταση ζεστού νερού.
- ε) Δάπεδο το οποίο να διατηρείται σε καλή κατάσταση.
- στ) Σύστημα αποχέτευσης.
- ζ) Ψυγείο.

Οι υπεύθυνοι εστιατορίων που διαθέτουν υπαίθριο χώρο για εξυπηρέτηση του κοινού, υποχρεούνται να τοποθετούν σε αυτόν, έπιπλα (τραπέζια, καθίσματα κ.λ.π.), ανάλογης ποιότητας και εμφάνισης με αυτά τῶν εσωτερικού του καταστήματος.

Οι υπεύθυνοι των εστιατορίων υποχρεούνται να τηρούν σε κάθε τραπέζι του καταστήματος τους, διπλότυπο μπλοκ αριθμημένο, που να έχει τυπωμένο τον τίτλο της επιχείρησης στο οποίο ο σερβιτόρος να αναγράφει τα είδη που προσφέρονται σε κάθε πελάτη, αναλυτικά, με τις αντίστοιχες τιμές δίπλα σε κάθε είδος, όπως αυτές αναγράφονται στους τιμοκαταλόγους.

Ειδικά όταν προσφέρονται προσσκευασμένα είδη (ζύθος, οίνοι, λοιπά οينوπνευματώδη ποτά, μεταλλικά νερά, σόδες), ο σερβιτόρος αναγράφει και τις ενδείξεις αυτών, δηλαδή, είδος και βάρος περιεχομένου.



Κατά την εξόφληση του λογαριασμού από τον πελάτη, ο σερβιτόρος αθροίζει τα επί μέρους ποσά για εξαγωγή του ποσού που πρέπει να εισπραχθεί και έπειτα αναγράφει την ημερομηνία και υπογράφει το διπλότυπο.

Η αναγραφή, σύμφωνα με τα παραπάνω των ειδών που προσφέρονται και των τιμών τους στο διπλότυπο μπλοκ, γίνεται οποτεδήποτε, από την λήψη της παραγγελίας μέχρι την πληρωμή του λογαριασμού από τον πελάτη.

Τα διπλότυπα αυτά μπλοκ, μπορεί να τηρούνται από τους ίδιους τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων ή από τους εκπροσώπους τους, πάνω στα οποία αυτοί θα αναγράφουν τους λογαριασμούς των πελατών.

Στην περίπτωση αυτή, η ημερομηνία και η υπογραφή, στο τέλος κάθε λογαριασμού πάνω στο μπλοκ, συμπληρώνεται από αυτόν που συντάξε το λογαριασμό ( υπεύθυνο η εκπρόσωπό του), ο οποίος και το επιστρέφει στον πελάτη.

Το πρωτότυπο του διπλότυπου, παραδίδεται υποχρεωτικά στον πελάτη και το αντίγραφο παραμένει στο στέλεχος του μπλοκ και διατηρείται μέχρι και την 5<sup>η</sup> μέρα από την ημερομηνία έκδοσης του διπλότυπου.

Εξαιρούνται από τις υποχρεώσεις των παραπάνω παραγράφων για την τήρηση και έκδοση διπλότυπων μπλοκ λογαριασμών, τα εστιατόρια που εφαρμόζουν το σύστημα της έκδοσης των λογαριασμών με ταμειακές μηχανές αναλυτικά, δηλαδή αναγράφεται το είδος και η αντίστοιχη τιμή.

## ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΙ

1) Οι τιμοκατάλογοι των εστιατορίων, συντάσσονται απαραίτητα στην ελληνική γλώσσα. Επιτρέπεται να τηρούνται και σε ξένη γλώσσα, για όσους υπεύθυνους των καταστημάτων το επιθυμούν.

2) Οι τιμοκατάλογοι πρέπει να είναι επαρκείς σε αριθμό και τοποθετούνται τουλάχιστον στο 50% των τραπεζιών.

3) Οι υπεύθυνοι των εστιατορίων, υποχρεούνται να έχουν στην πρόσοψη των καταστημάτων τους και σε εμφανές σημείο της κυρίας εισόδου αναρτημένο υαλόφρακτο πλαίσιο, που να φωτίζεται επαρκώς, με διαστάσεις τουλάχιστον 35X25 εκατοστά μέσα στο οποίο θα είναι τοποθετημένος :

α) Προκειμένου για κατάστημα, που προσφέρει φαγητά αλά - καρτ, τιμοκατάλογος με όλα τα φαγητά που προσφέρονται από αυτό και

β) Προκειμένου για κατάστημα, που προσφέρει φαγητά «ταμπλ-ντοτ» κατάλογος στον οποίο αναγράφεται η σύνθεση και η τιμή τους.

### **ΑΜΟΙΒΗ ΣΕΡΒΙΤΟΡΩΝ**

1) Η αμοιβή που δίνεται στους σερβιτόρους των εστιατορίων, καθορίζεται σε ποσοστό 13% στο λογαριασμό των πελατών από το οποίο το μεν 10%, δίνεται στους σερβιτόρους, το δε 3% στους βοηθούς τους, εφόσον υπάρχουν βοηθοί. Αν δεν υπάρχουν βοηθοί, η αμοιβή καθορίζεται σε ποσοστό 11% στους λογαριασμούς των πελατών.

2) Την κατά περίπτωση αμοιβή σερβιτόρου δικαιούται, κάθε πρόσωπο το οποίο σερβίρει πελάτες του καταστήματος.

3) Οι σερβιτόροι δικαιούνται αμοιβή μόνο για τα είδη που προσφέρουν σε καθήμενους πελάτες του καταστήματος.

4) Η αμοιβή σερβιτόρου υπολογίζεται στο λογαριασμό των πελατών, για τα είδη που κατανάλωσαν, χωρίς τις επιβαρύνσεις από φόρους και τέλη, που αποδίδονται στο Δημόσιο ή Ο.Τ.Α.

## MENOU - ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Το μενού είναι γαλλικό επίθετο που σημαίνει μικρός και προέρχεται από την λατινική λέξη *Minutus* ( μικρό), αναλυτικό, ωραίο.

Το μενού, όπως είναι γνωστό σήμερα, είναι η λίστα ή ο κατάλογος των φαγητών, που είναι διαθέσιμα στους πελάτες ενός εστιατορίου, γεύματος ή δείπνου του συστήματος εξυπηρέτησεως πελατών *table d 'hote*, σε μία σειρά πιάτων, τα οποία παρουσιάζονται ταξινομημένα κατά μία λογική σειρά, για να σερβιριστούν στους πελάτες μια συγκεκριμένη χρονική στιγμή.

Τα μενού δείχνουν στους πελάτες, από ποια τρόφιμα αποτελούνται κάθε πιάτο και ως σύνολο.

Η χρονική στιγμή είναι: μεσημέρι ή βράδυ καθώς επίσης και κατά την διάρκεια ενός συμποσίου.

Για την σύνθεση ενός μενού τηρούνται ορισμένοι κανόνες, αποδεκτοί σε όλο τον κόσμο και τα παρασκευάσματα ακολουθούν μια λογική σειρά από απόψεως γεύσης, χρώματος, ποικιλίας, παρουσίασης.

Για την σύνθεση ενός μενού λαμβάνονται υπόψη ορισμένα στοιχεία από τα οποία εξαρτάται η επιτυχία ή όχι.

Συνθέτοντας ένα μενού, απαιτείται μεγάλη προσοχή και απόλυτη γνώση των διαφόρων παρασκευών, υπολογίζοντας την εμφάνιση αφενός και την αντίθεση μεταξύ των πιάτων, αφετέρου. Ακόμη βρίσκουμε ονομασίες όχι πομπώδης και εκκεντρικές για φαγητά πολύ απλά.

Είναι προτιμότερο να ονομάζεται κάθε πιάτο με το όνομά του, πολύ δε περισσότερο για γαρνιτούρες, σάλτσες και επιδόρπια, αποφεύγοντας κατά αυτόν τον τρόπο άσκοπους συλλογισμούς από μέρους των πελατών.

### **Κριτήρια για την επιλογή του μενού**

\* Επί καθημερινής βάσης προσφέρεται ένα πιάτο για χορτοφάγους (και πρώτο και κυρίως).

\* Το μενού περιλαμβάνει παρασκευές από διάφορες πρώτες ύλες: ψάρια, οστρακοειδή, πουλερικά, βοδινό, μοσχάρι, χοιρινό, αρνί, κάθε φορά μαγειρεμένες με διαφορετικό τρόπο μαγειρέματος, παρουσιάζοντας μια διαφορετική παρασκευή.

\* Οι γαρνιτούρες στα πιάτα της ίδιας μέρας αποτελούνται συχνά από την ίδια πρώτη ύλη.

\* Οι σάλτσες που συνοδεύουν ορισμένα φαγητά είναι ελαφριές, ενώ λίγα φαγητά και γαρνιτούρες είναι τηγανητά και όλα τα λαχανικά ελαφρώς βρασμένα.

\* Η εκτεταμένη χρήση ελαιόλαδου και λαχανικών γίνεται γιατί είναι βασικά χαρακτηριστικά της μεσογειακής κουζίνας που γνωρίζει άνθιση ανά τον κόσμο.

\* Οι ελληνικές παρασκευές κάνουν έντονη την παρουσία τους, ώστε να γνωρίσουν οι τουρίστες την ελληνική κουζίνα.

\* Στα επιδόρπια υπάρχει μεγάλη ποικιλία που περιλαμβάνει τυριά, φρούτα, παγωτά, τάρτες, γλυκά ταψιού, σφολιατοειδή, πάστες, συνταγές ελληνικές και ξένες.

\* Η ψαροβραδιά γίνεται μια φορά την εβδομάδα, αφού η Ελλάδα φημίζεται για τα ψάρια της και οι τουρίστες, κυρίως οι ηλικιωμένοι ή ορισμένες εθνικότητες τις προτιμούν.

\* Η διεθνής βραδιά γίνεται μια φορά την εβδομάδα, επίσης. Περιλαμβάνει περισσότερα εδέσματα της ελληνικής κουζίνας λόγω τόπου, αλλά και σπεσιαλιτέ από ορισμένες άλλες χώρες.

\* Το Lunch basket προσφέρεται καθημερινά το ίδιο για πελάτες που πάνε εκδρομή και δεν προλαβαίνουν να γευματίσουν σε εστιατόριο.

Γίνεται επιλογή κρύων φαγητών για ευνόητους λόγους. Το Lunch Basket είναι πλήρες αφού περιέχει χυμό και νερό.

\* Το μενού για τα παιδιά προσφέρεται καθημερινά, όλες τις ώρες της ημέρας. Τα φαγητά είναι σεβηρισμένα σε παιδικά πιάτα για να προσελκύουν τα μικρά παιδιά.

Στα εστιατόρια των μεγάλων ξενοδοχείων συνήθως υπάρχει και ο μπουφές, ο οποίος χαρακτηρίζεται από ποικιλία και προώθηση ελληνικών εδεσμάτων . Ο πελάτης μπορεί να γευτεί πολλά εδέσματα και σε όση ποσότητα θέλει.

Ο μπουφές περιλαμβάνει:

-Κρύα ορεκτικά

Ορεκτικά αυγών

Ορεκτικά κρεάτων

-Σούπες

-Σαλάτες

-4 σάλτσες για τις σαλάτες, τα αλλαντικά και τα ψάρια

-Ζεστά ορεκτικά

-Κυρίως πιάτα ( μοσχάρι, κοτόπουλο, κιμάς, ψάρι, βοδινό, χοιρινό, γαλοπούλα, αρνί, γουρουνόπουλο).

-Τυριά

- Γλυκά
- Παγωτά
- Φρούτα
- Ψωμιά

Παρακάτω παρουσιάζουμε ενδεικτικό δεκατετράημερο κυκλικό μενού  
Ξενοδοχείου.

**ΔΕΥΤΕΡΑ**

**ΔΕΙΠΝΟ**

Κουβέρ

Κονσομμές με σέρι

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Εσκαλόπ μοσχαρίσιο Χόφμαν

Πατάτες πουρέ

Αρακάς Βουτύρου

Ή

Κοτόπουλο σωτέ αλά ιντιέν

Ρύζι κάρρου

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**LUNDI**

**DINER**

Couvert

Consomme au sherry

\* \* \*

Hors d' oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Ascalope de veau Hoffmann

Pommes Pourees

Petits pois au beurre

Ou

Poulet saure a l' Indienne

Riz au curry

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet



**ΤΡΙΤΗ**

**ΔΕΙΠΝΟ**

Κουβέρ

Κονσομμές Σελεστίν

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Μπιτόκ αλά ρους

Πατάτες τηγανιτές

Φασολάκια βουτύρου

Η

Φιλέτο πέστροφας καπνιστό

Πατάτες βαπέρ

Μπρόκολο Βουτύρου

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**MARDI**

**DINER**

Couvert

Consomme celestine

\* \* \*

Hors d' oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Bitoke a la russe

Pommes frits

Haricors verts au beurre

Ou

Filet de truite fummee

Pommes vapeur

choux brocolis au beurre

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΤΕΤΑΡΤΗ**

**ΔΕΙΠΝΟ**

Κουβέρ

Σούπα Φλαμανδική

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Φιλετάκια Μοσχαρίσια μαδέρα

Πατάτες δουκίσσης

Καρότα βουτύρου

Η

Μπριζόλα χοιρινή Ρομπέρ

Πατάτες μινιονέτ

Ποικιλία λαχανικών αλά κρεμ

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**MERCEDI**

**DINER**

Couvert

Porage Flamande

\* \* \*

Hors d' oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Filets de veau mignons au madere

Pommes duchesse

Carottes au beurre

Ou

Cote de pork Robert

Pommes mignonette

Mecedoine de legumes a la crème

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΠΕΜΠΤΗ**

**ΔΕΠΝΟ**

Κουβέρ

Κονσομμές κολμπέρ

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Ροσμπίφ αλ' αγγλές

Ταλιατέλες

Ή

Σφυρίδα άσπρη σχάρας

Πατάτες Άννα

Καρότα Βισύ

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**JEUDI**

**DINER**

Couvert

Consomme colbert

\* \* \*

Hors d' oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Roastbeef a l' anglaise

Nouilles

Ou

Merou blanc grille

Pommes Anna

Carottes Vichy

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**

**ΔΕΙΠΝΟ**

Κουβέρ

Κονσομμές διπλός στο φλυτζάνι

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Γουρουνόπουλο γάλακτος ψητό

Πατάτες φοντάν

Αρακάς μπον – φαμ

Η

Φιλέτο γαλόπουλου σχάρας

Σάλτσα πορτοκάλι

Πατάτες Πάι

Καλαμπόκι αλά κρεμ

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**VENDREDI**

**DINER**

Couvert

Consomme double en tasse

\* \* \*

Hors d'oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Cochou de lait roti

Pommes Fondantes

Perits pois bonne femme

Ou

Filet de dindoneau grille

Sauce oranges

Pommes Pailles

Epis de mais a la crème

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΣΑΒΒΑΤΟ**

**ΔΕΠΙΝΟ**

Κουβέρ

Σούπα κρέμμα σπαράγγια

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Ποπιέτες μοσχαρίσιες «ωραία Ελένη»

Ρύζι Κρεόλ

Ή

Irish Stew

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**SAMEDI**

**DINER**

Couvert

Porage crème d' asperges

\* \* \*

Hors d' oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Paupiettes de veau Belle Helene

Riz a la Creol

Ou

Irish Stew

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΚΥΡΙΑΚΗ**

**ΔΕΙΠΝΟ**

Κουβέρ

Αστακόσουπα

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Φιλέτο μοσχάρι σχάρας

Σάλτσα μπεαρνάς

Πατάτες Ποντ νεφ

Αντίδια αλά κρεμ

Η

Φιλέτο γλώσσας τηγανητό

Πατάτες νατύρ

Λαχανάκια Βρυξελλών Βουτύρου

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**DIMANCHE**

**DINER**

Couvert

Bisque de legouste

\* \* \*

Hors d' oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Filet de veau grille

Sauce bearnaise

Pommes pont neuf

Endires a la crème

Ou

Filets de sole frits

Pommes nature

Choux de Bruxelles a la creme

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΔΕΥΤΕΡΑ**

**ΔΕΙΠΝΟ**

Κουβέρ

Κρεμμυδόσουπα

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Βοδινό στρογγανόφ

Ρύζι βουτύρου

Ή

Κοτόπουλο ξεκοκαλισμένο σχάρας

Πατάτες αλλυμέτ

Φασολάκια Βουτύρου

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**LUNDI**

**DINER**

Couvert

Soupe a l' oignon

\* \* \*

Hors d' oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Boeuf Stroganov

Riz au beurre

Ou

Poulet desosse grille

Pommes allumetes

Haricots verts au beurre

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΤΡΙΤΗ**

**ΔΕΙΠΝΟ**

Κουβέρ

Σούπα βελουτέ Φλωρεντίν

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Κοντοσούβλι

Πατάτες τηγανιτές

Ή

Αρνί μπουλανζέρ

Πατάτες Λυωναίζ

Αρακάς βουτύρου

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**MARDI**

**DINER**

Couvert

Potage veloute Florentine

\* \* \*

Hors d'oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Kontosouvli

Pommes frits

Ou

Agneau Boulengere

Pommes Lyonnaise

Petits pois au beurre

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet



**ΤΕΤΑΡΤΗ**

**ΔΕΠΝΟ**

Κουβέρ

Σούπα κρέμα Παρμαντιέρ

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Σουτζουκάκια σμυρνείικα

Πατάτες πουρέ

Ποικιλία λαχανικών

Η

Πέστροφα μενιέρ

Πατάτες αγγλάς

Μπρόκολο Βουτύρου

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**MERCREDI**

**DINER**

Couvert

Porage crème Permantier

\* \* \*

Hors d' oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Soudjoukakia a la Smyrne

Pommes pourees

Mecedoine de legumes

Ou

Truite meuniere

Pommes anglaise

Choux brocolis au beurre

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΠΕΜΠΤΗ**

**ΔΕΙΠΝΟ**

Κουβέρ

Σούπα κρέμα καρντινάλ

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Βοδινό ψητό αλά βαλασιέν

Ρύζι κρεόλ

Ή

Γαλόπουλο στη σούβλα

Πατάτες τηγανιτές

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**JEUDI**

**DINER**

Couvert

Porage creme cardinal

\* \* \*

Hors d' oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Roti de boeuf a la Valasienne

Riz Creol

Ou

Dindonneay a la broche

Pommes frits

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**

**ΔΕΠΙΝΟ**

Κουβέρ

Ψαρόσουπα βελουτέ

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Εσκαλόπ μοσχαρίσιο Χολστάϊν

Πατάτες ω γκρατέν

Καρότα γλασσε

Η

Τουρνεντός μαδέρα

Πατάτες Παριζιέν

Αντίδια μπραϊζέ

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**VENDREDI**

**DINER**

Couvert

Potage Veloute de poisson

\* \* \*

Hors d'oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Escalope de veau Holstein

Pommes au gratin

Carottes glaces

Ou

Toutnedow au madere

Pommes parisienne

Endives braises

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΣΑΒΒΑΤΟ**

**ΔΕΙΠΝΟ**

Κουβέρ

Σούπα Πομπαντούρ

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Βοδινό βραστό μπαβαρούαζ

Πατάτες νατύρ

Αρακάς Φλαμανδέζικος

Η

Κοτόπουλο αλά ντιάμπλ

Πατάτες μινιονέτ

Καλαμπόκι αλά κρεμ

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**SAMEDI**

**DINER**

Couvert

Porage Pompadour

\* \* \*

Hors d'oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Boeuf bouilli bavaroise

Pommes netyre

Petits pois flamande

Ou

Poulet a la diable

Pommes mignonette

Pais de mais a la crème

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**ΚΥΡΙΑΚΗ**

**ΔΕΙΠΝΟ**

Κουβέρ

Κρέμα τομάτες

\* \* \*

Κρύα και ζεστά ορεκτικά

στον μπουφέ

\* \* \*

Σαλάτες και εκλογή τυριών

στον μπουφέ

\* \* \*

Κυρίως πιάτα στον μπουφέ:

Αρνί σούβλας

Πατάτες τηγανιτές

Φασολάκια Βουτύρου

Η

Μελανούρι σχάρας

Πατάτες Άννα

Μπρόκολο βουτύρου

\* \* \*

Γλυκά – παγωτά – Φρούτα

Στον μπουφέ

**DIMANCHE**

**DINER**

Couvert

Crème de tomates

\* \* \*

Hors d'oeuvre froids et chauds

au buffet

\* \* \*

Salades et choix de fromages

Au buffet

\* \* \*

Plats principales au Buffet:

Agneau a la broche

Pommes frits

Haricots verts au beurre

Ou

Oblade grille

Pommes Anne

Choux brocolis au beurre

\* \* \*

Entremets – Glaces – Fruits

Au Buffet

**Ζεστά ορεκτικά – (Hors d' oeuvre chauds)**

**ΔΕΥΤΕΡΑ**

Βολοβάν αλά ρέιν  
Μύδια με λεμόνι  
Κανελλόνια με σπανάκι  
Κεφτέδες μεξικαίν  
Σπανακόπιτα

**ΤΡΙΤΗ**

Τυρόπιτα  
Καλαμάρια γεμιστά  
Σπαγγέτι αλά μπολοναίζ  
Μελιτζάνες Ιμάμ  
Αγγινάρες αλά Πολίτα

**ΤΕΤΑΡΤΗ**

Νιόκι αλά Ρωμαίκα  
Κολοκύθια γεμιστά  
Κις Λωραίν  
Ζαμπόν Σαν Ντάνιελ  
Τυροκεφτέδες

**ΠΕΜΠΤΗ**

Πίτσα Ναπολιτάνα  
Λαζάνια αλά μπολοναίζ  
Πιλάφι τας – κεμπάπ  
Ζαμπονόπιτα  
Μπάμιες λαδερές

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**

Σπαγγέτι αλά καρμπονάρα  
Μπριάμ  
Λαχανοντολμάδες  
Μανιτάρια με κρέμα  
Αυγά γεμιστά με κοτόπουλο

**ΣΑΒΒΑΤΟ**

Μακαρόνια ω γκρατέν  
Μελιτζάνες μουσακάς  
Σουπιές με σπανάκι  
Φασόλια άσπρα γιαχνί  
Κις Φλαμάν

**ΚΥΡΙΑΚΗ**

Κορνέτες από ζαμπόν γεμιστές με  
σπανάκι  
Ραβιόλια αλά ιταλιέν  
Καλαμάρια τηγανιτά  
Ζαμπόν και τυρί στο τοστ  
Βολοβάν με φρούτα της θάλασσας

**LUNDI**

Vol – au – vent a la reine  
Moules au citron  
Canelloni aux Epinerds  
Boulettes mexicain  
Feuillete aux epinards

**MARDI**

Feuillete au fromage  
Calmars farcis  
Spahgetti bolonaise  
Aubergines farcis aux oignons  
Artichauts a la polita

**MERCREDI**

Gnocchi a la romaine  
Courgettes farcies  
Quiche Loraine  
Jambon de San Daniele  
Boulettes de fromage

**JEUDI**

Pizza napolitaine  
Lasagnes a la bolonaise  
Pilaf tas – kebab  
Feuilete au Jampon  
Gombos a l' huile

**VENDREDI**

Spaghetti a la carbonara  
Ratatouille ou four  
Paupiettes de choux farcies  
Champignons a la crème  
Oeufs farcis a la reine

**SAMEDI**

Gratin de Macaroni  
Moussakas d' aubergines  
Ragout de seches au riz  
Hericots blancs a l' eturee  
Quiche Flamene

**DIMANCHE**

Cornettes dy Jambon farcis aux epinards  
  
Raviolis a l' italiene  
Calmars frits  
Zambon et fromege sur toast  
Vol – au – vent aux fruits de mer

### ΔΕΥΤΕΡΑ

Λουκανόπιτα  
Κανελλόνια τοςκάνα  
Μελιτζάνες παπουτσάκι  
Αμπελόφυλλα γεμιστά αβγολέμονο  
Κολοκύθια τηγανιτά

### ΤΡΙΤΗ

Τορτελίνια αλά κρεμ  
Καλαμάρια γεμιστά  
Πίτσα Paradise σπέσιαλ  
Σουφλέ με σπανάκι  
Βολοβάν Φινανσιέρ

### ΤΕΤΑΡΤΗ

Ρεβυθοκεφτέδες  
Σπαγγέτι ναπολιταίν  
Τυρόπιτα  
Πιπεριές γεμιστές  
Ρυζόττο με θαλασσινά

### ΠΕΜΠΤΗ

Μπακαλιάρος κροκέτες  
Νιόκι αλά πιεμονταίζ  
Τυρί σαγανάκι  
Ομελέτα λουκάνικα  
Τομάτες γεμιστές με τόνο

### ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Μπριός  
Ταλιατέλες Βουτύρου και τυρί  
Πατάτες γεμιστές  
Spring rolls  
Χταπόδι με λαδορίγανη

### ΣΑΒΒΑΤΟ

Μακαρόνια Τιμπάλ  
Ρυζοκροκέτες  
Πατάτες ψητές στο ασημόχαρτο  
Κροκέττες κοτόπουλου  
Φασόλια κόκκινα

### ΚΥΡΙΑΚΗ

Κανελλόνια αλά αρμενονβίλ  
Γιουβαρλάκια αβγολέμονο  
Μύδια με ρύζι  
Μελιτζάνες ω γκρατέν  
Αυγά Βραστά με αντζούγιες

### LUNDI

Feuillete au Saucesses  
Canelloni toscana  
Berguete de auberyines  
Poupiettes de fenilles de vigne avgolemono  
Courgettes frits

### MARDI

Tortellini a la crème  
Calmars farcis  
Pizza paradise speciaux  
Souffle Florentine  
Vol – au – vent a la finenciere

### MERCREDI

Boulettes de pois de meis  
Spaghetti a la napolitaine  
Feuillete au fromage  
Poirrons farcis  
Risotto aux fruits de mer

### JEUDI

Croquettes de Morue  
Gnocchi a la piemontaise  
Fromage Saganaki  
Omelette aux saucisses  
Tomates Monegasque

### VENDREDI

Brioche  
Nouilles au beurre er fromage  
Pommes farcies  
Spring rolls  
Pouple a l' origen

### SAMEDI

Timbale de macaroni  
Croquettes de riz  
Pommes en robe d' argent  
Croquettes de volaille  
Haricots rouge

### DIMANCHE

Canelloni a l' armenonville  
Youvarlakia avgolemono  
Moules au riz  
Aubergines au gratin  
Oeufs bouilli au anchois

**Σαλάτες Σύνθετες**

**ΔΕΥΤΕΡΑ**

Σαλάτα κάρμεν  
Σαλάτα Ιταλική  
Σαλάτα Αίντα  
Σαλάτα Αλλεμάντ  
Σαλάτα Αμερικάν

**ΤΡΙΤΗ**

Σαλάτα αρζεντέιλ  
Σαλάτα καπρίς  
Σαλάτα μιμόζα  
Σαλάτα νισουάζ  
Σαλάτα Ραχήλ

**ΤΕΤΑΡΤΗ**

Σαλάτα του σεφ  
Σαλάτα Όπερα  
Σαλάτα Ρώσικη  
Τζατζίκι  
Σαλάτα Ανδαλουσίας

**ΠΕΜΠΤΗ**

Σαλάτα Άλις  
Σαλάτα κρεόλ  
Σαλάτα ισπανική  
Σαλάτα Αιγυπτιακή  
Σαλάτα Ολλανδέζα

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**

Σαλάτα Μόντε Κάρλο  
Πατατοσαλάτα  
Σαλάτα Μπεατρίς  
Σαλάτα Μπακατέλ

**ΣΑΒΒΑΤΟ**

Σαλάτα Σικάγο  
Σαλάτα Δαλιδά  
Σαλάτα Ισαβέλλα  
Σαλάτα Μαρία Στιούαρτ  
Σαλάτα Ιμπέριαλ

**ΚΥΡΙΑΚΗ**

Σαλάτα Ίρμα  
Σαλάτα Ουγγαρέζα  
Σαλάτα Άγιος Συλβέστρος  
Σαλάτα Τόσκα  
Σαλάτα Βικτώρια

**(salades composees)**

**LUNDI**

Salade carmen  
Salade Italienne  
Salade Aide  
Salade Allemend  
Salade Americaine

**MARDI**

Salade argenteuil  
Salade caprice  
Salade mimose  
Salade nicoise  
Salade Rachel

**MERCREDI**

Salade du chef  
Salade Opera  
Salade russe  
Tzatziki  
Salade Andalouse

**JEUDI**

Salade Alice  
Salade Creole  
Salade Espagnole  
Salade Egyptienne  
Salade Hollandese

**VENDREDI**

Salade Monte Carlo  
Salade de pommes de Terre Mayonnaise  
Salade Beatrix  
Salade Bagatelle

**SAMEDI**

Salade Chicago  
Salade Delile  
Salade Isabelle  
Salade Marie Steuert  
Salade Imperiele

**DIMANCHE**

Salade Irma  
Salade Hongroise  
Salade Seint Sylvestre  
Salade Tosce  
Salade Victoria



**Γλυκά**

**ΔΕΥΤΕΡΑ**

Ανανάς με κίρς  
Μπαβαρουάζ σοκολάτα  
Σαρλόττα ζεστή από πατάτες  
Κρέμα κάραμελέ  
Κρέπα με σοκολάτα

**ΤΡΙΤΗ**

Πουτίγκα σιμιγδάλι  
Τορταλέττα φρούτων  
Μπαμπά με ρούμι  
Ομελέττα Νορβηγική  
Κρέμα Αγγλίας  
Σου κρεμ

**ΤΕΤΑΡΤΗ**

Πουτίγκα ροϋαλ  
Κρέμα πατισερί  
Μπαβαρουάζ φίγκαρο  
Σαρλόττα ζεστή Πορτογαλλική  
Πάστα σοκολατίνα  
Μπακλαβά

**ΠΕΜΠΤΗ**

Καταΐφι  
Προφιτερόλ σοκολάτα  
Ζελέ φρούτων  
Κρέπα σουζέτ  
Ομελέττα κονφιτούρ  
Σαβαρέν από φρούτα

**(Entremets)**

**LYNDI**

Ananas au kirch  
Beveroise chand de pommes  
Cherlotte chand de pommes  
Crème au caramel  
Crepe du jour

**MARDI**

Pouding de semoule  
Tortelette aux fruits  
Babe au rhum  
Omelette Norvegienne  
Crème Anglaise  
Chou a le crème

**MERCEDI**

Pouding royal  
Crème patissiere  
Bavaroise figaro  
Cherlotte shend Portugaise  
Chocolate gateau  
Baklava

**JEUDI**

Kataifi  
Profiteroles au chocolat  
Gelee de fruits  
Crepe Suzatte  
Omelette au confitures  
Sabarin de fruits

### **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**

Τάρτα ροδάκινο  
Ρώσικο ζελέ  
Στρούντελ  
Πάστα άσπρη  
Πουτίγκα διπλομάτ  
Κομπόστα ανάμεικτη

### **ΣΑΒΒΑΤΟ**

Ανανάς με σαντιγύ  
Λουκουμάδες φρούτων  
Μπαβαρουάζ λεμόνι  
Κρέμα Φρανσαιζ  
Μους σοκολάτα  
Τάρτα αχλαδιού Νορμανδίας

### **ΚΥΡΙΑΚΗ**

Εκλαίρ σοκολάτα  
Γαλακτομπούρεκο  
Πάστα αμυγδάλου  
Μιλφέι  
Σαβαρέν πριντινιέρ  
Σαρλόττα ρώσικη

### **VANDREDI**

Tarte de peches  
Gelee russe  
Stroudel  
Gateau a la crème  
Poudding diplomate  
Compote penechee

### **SAMEDI**

Anana au chantilly  
Beignets aux fruits  
Beverois au citron  
Crème francaise  
Mousse au chocolat  
Normedy pear tarte

### **DIMANCHE**

Eclairs au chocolat  
Petesserie de pate au lait  
Gateau aux amandes  
Mille – feuilles  
Savarin printanier  
Charlotte russe

## ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ

Η γαστρονομική επιτυχία δεν είναι ταυτόσημη με την εμπορική, δηλαδή τον αριθμό των πελατών και έπειτα το κέρδος. Είναι λογικό ότι σε ένα ακριβό εστιατόριο θα δειπνήσουν πολύ λιγότερα άτομα απ' ό,τι σε ένα φαστ φουντ εστιατόριο.

Στόχος των ιδιοκτητών εστιατορίων είναι να προσαρμοστούν στις ανάγκες της αγοράς και να μελετήσουν την κατηγορία πελατών που επιθυμούν να προσελκύσουν.

Το ίδιο πρέπει να γίνεται και σε ένα ξενοδοχείο τεσσάρων αστερών.

Πρέπει δηλαδή, πριν την επιλογή των δεσμάτων να ληφθεί υπ' όψιν:

- α) το κόστος
- β) η θέση του ξενοδοχείου
- γ) η κατηγορία του ξενοδοχείου
- δ) τα άτομα που σιτίζονται με σύστημα δικαιουμένου καθημερινά
- ε) ορισμένες ιδιαίτερες κατηγορίες πελατών π.χ. Εβραίοι.

Ως εστιατόρια ξενοδοχείων, χαρακτηρίζονται εκείνα που λειτουργούν σε χώρους που ανήκουν σε ξενοδοχειακή επιχείρηση ή σε χώρους μισθωμένους από τον κύριο της ξενοδοχειακής επιχείρησης ή μισθωτή αυτής.

Τα εστιατόρια αυτά διαθέτουν, εκπαιδευμένο προσωπικό, το οποίο έχει ως κύριο στόχο την ικανοποίηση του πελάτη. Δίνεται μεγάλο ενδιαφέρον στην εκπαίδευση του προσωπικού, η οποία πραγματοποιείται, τόσο μέσα σε χώρους του ξενοδοχείου, όσο και σε εξωτερικούς χώρους (σχολές, ειδικά σεμινάρια, κ.λ.π.). Πραγματοποιείται κατάλληλος προγραμματισμός ανθρώπινων πόρων, αναπτύσσονται σχέδια διαδοχής και ανάπτυξης στελεχών. Στόχος της διοίκησης

είναι η ικανοποίηση των στελεχών, όλων των βαθμίδων με σκοπό την δημιουργία μιας κοινής επιχειρησιακής κουλτούρας.

## **Ο ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ ΚΑΙ Η ΑΝΟΔΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΗΣ**

Ιδιαίτερα η Ελλάδα αποτελεί πόλο έλξης πολλών τουριστών. Κυρίως στα νησιά και συγκεκριμένα στη Ρόδο, οι επισκέπτες κατά την τουριστική περίοδο είναι πάρα πολλοί. Το ήπιο κλίμα της Ρόδου, τα αξιοθέατα, τα μοναδικά αρχαιολογικά της μνημεία και η πατροπαράδοτη ελληνική φιλοξενία, προσελκύουν πλήθος τουριστών.

Σε γενικές γραμμές, το νησί της Ρόδου είναι κέντρο διεθνούς μαζικού οργανωμένου τουρισμού και διαθέτει εκτεταμένη τουριστική υποδομή.

Η μεταστροφή της τοπικής οικονομίας προς τον τουρισμό την δεκαετία του '60 είχε ως βασικότερους παράγοντες το φυσικό και πολιτιστικό περιβάλλον, τα αναπτυξιακά κίνητρα, την επιχειρηματικότητα του γηγενή πληθυσμού κ.λ.π.

Σχετικά με την χρονική κατανομή της τουριστικής κίνησης, κυριαρχεί η εποχικότητα: επτά μήνες (Απρίλιος – Σεπτέμβριος), με τους πρώτους και τελευταίους μήνες να έχουν μειωμένη κίνηση. Όμως άνω του 76% της ετήσιας κίνησης συγκεντρώνεται σε ένα πεντάμηνο (Μάιος- Σεπτέμβριος).

Οι τουρίστες πολυήμερης παραμονής, κυρίως, αλλά και αυτοί της μίας μέρας των κρουαζιερόπλοιων, των θαλαμηγών και αυτών που έρχονται για επαγγελματικούς λόγους (8-10%) είναι οι βασικές κατηγορίες επισκεπτών.

Η οικονομική ανάπτυξη της Ρόδου, στηρίχθηκε στο συγκριτικό πλεονέκτημά της, που είναι ο τουρισμός.

Υπολογίζεται ότι η οικονομία της Ρόδου στηρίζεται κατά ένα ποσοστό 80% - 90% στον τουρισμό.

Η ανοδική πορεία που ακολουθεί ο Ροδιακός τουρισμός στοιχειοθετείται από ευνοϊκές εξελίξεις.

- Από την πλευρά της ζήτησης
- Από την πλευρά της προσφοράς

Σχετικά με τη ζήτηση, το ευνοϊκό κλίμα που υπάρχει στον μεσογειακό και ελλαδικό χώρο για τη Ρόδο μεταφράζεται σε μια αύξηση της τάξεως του 8-10%. Από την πλευρά της προσφοράς, με την ευρεία έννοια οι προσπάθειες που καταβάλλονται είναι οι εξής:

- Η ιδιωτική πρωτοβουλία εκσυγχρονίζει την τουριστική υποδομή με την εφαρμογή μεγάλων επενδυτικών προγραμμάτων. Το συνεδριακό κέντρο του RHODOS PALACE με συνολικά κεφάλαια άνω των 5 δις και μέγιστη χωρητικότητα 4000 ατόμων. Το « Καζίνο Ρόδου Α.Ε.» το οποίο λειτουργεί από το 1999, με έσοδα πάνω των 10 δις. Τα προγράμματα εκσυγχρονισμού των Grecotel Rhodos Imperial της Ιονικής Ξενοδοχειακής (πρώην Hilton κόστους άνω των 13 δις) και του «ΚΑΨΗΣ» (άνω των 2 δις). Τα μελλοντικά σχέδια για συνεδριακό κέντρο 2300 ατόμων («ΚΑΨΗΣ»), των δύο Wonderland (όμιλοι Βασιλάκη, Μαμιδάκη) κ.α.

- Οι δημόσιες επενδύσεις φιλοδοξούν να δώσουν νέα ώθηση στην υποδομή και αναδρομή του νησιού: η νέα μαρίνα (αξίας άνω των 6,7 δις), η αναβάθμιση αερολιμένα, λιμανιού, οδικού δικτύου, του γκολφ κ.α.

- Οι προοπτικές επιμήκυνσης της τουριστικής περιόδου από τον ΕΟΤ Δωδεκανήσου, στηρίζεται στο πιλοτικό πρόγραμμα (μαζί με την Κρήτη ) για τον χειμερινό τουρισμό.

Ο μεγαλύτερος δήμος του νησιού της Ρόδου, ο δήμος Ιαλυσού, αριθμεί 12.000 κατοίκους. Οι οικογένειες στην περιοχή ως επί το πλείστον διατηρούν

τουριστικές επιχειρήσεις, οι οποίες είναι ιδιαίτερα επικερδής, γεγονός που ωθεί τα παιδιά να προτιμούν τα τουριστικά επαγγέλματα.

Όσον αφορά στο εμπόριο, στην περιοχή υπάρχουν κατά κύριο λόγο τουριστικά καταστήματα, ξενοδοχεία, εστιατόρια, καφετέριες, σνακ - μπαρ, κέντρα διασκέδασης.

Η Ρόδος μπορεί να χαρακτηριστεί σαν γαστρονομικός παράδεισος. Εκτός από την κλασική ελληνική κουζίνα που χαρακτηρίζεται από το σμίξιμο της ανατολίτικης με την ευρωπαϊκή κουζίνα, μπορείτε να γευτείτε μοναδικές τοπικές σπεσιαλιτέ ή να επιλέξετε να δοκιμάσετε τη διεθνή κουζίνα σε ένα από τα πολλά εστιατόρια του νησιού.

Εστιατόρια 5 αστέρων, ταβέρνες, εστιατόρια γρήγορου φαγητού, πιτσαρίες αλλά και καταστήματα προσφέρουν σάντουιτς, κρέπες, σουβλάκι κ.λ.π. Είναι στη διάθεσή σας από το πρωί μέχρι αργά τη νύχτα.

Υπάρχουν και λίγα εστιατόρια που λειτουργούν όλο το 24ωρο.

Παρακάτω παρουσιάζω ενδεικτικά τα τρία εστιατόρια του ξενοδοχείου  
**GRECOTEL RHODOS IMPERIAL:**

## **GRECOTEL RHODOS IMPERIAL**

Το GRECOTEL RHODOS IMPERIAL, είναι ένα ξενοδοχείο, που παρόλο που είναι καινούργιο, είναι αρκετά οργανωμένο και πάρα πολύ όμορφο. Διακρίνεται για την πολυτέλειά του και το σύγχρονο εξοπλισμό του. Οι υπηρεσίες που προσφέρει είναι πάρα πολύ καλές σε όλους τους τομείς.

Το ξενοδοχείο δέχεται μαθητές – αρχίζοντας από τη χαμηλότερη βαθμίδα – της βασικής τουριστικής σχολής, των ιδιωτικών σχολών τουριστικών επιχειρήσεων, των Τ.Ε.Ι. τουριστικών επιχειρήσεων και της Ανωτέρας Σχολής τουριστικών επαγγελματιών Ρόδου.

Το ξενοδοχείο έχει τρία εστιατόρια τα οποία είναι:

- **CASTELIANA ( table d'hote)**
- **PERGOLA ( pool restaurant)**
- **MARCO POLO ( a la carte)**

## **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ CASTELIANA**

Το εστιατόριο «ΚΑΣΤΕΛΙΑΝΑ» βρίσκεται στον έκτο όροφο και πρόκειται για ένα πραγματικά όμορφο – με πολύ επιμέλεια διακοσμημένο χώρο. Είναι εστιατόριο ταμπλ - ντοτ , χωρητικότητας 400 περίπου ατόμων και το σέρβις πραγματοποιείται κατά τον αμερικάνικο τρόπο (έτοιμο πιάτο), όσον αφορά το κυρίως.

Συγκεκριμένα :

Μπαίνοντας σε αυτόν τον χώρο, υπάρχει αριστερά το hostess's desk, όπου υποδέχονται οι hostess και ο Maître d'hotel, όσο και ο sur Maître. Εκεί απευθύνονται όλοι οι πελάτες μετά την άφιξή τους για να κρατήσουν τραπέζι,



όπου εξυπηρετούνται στα πρωινά, στα γεύματα και στο δείπνο, καθ' όλη τη διάρκεια της παραμονής τους στο ξενοδοχείο.

Υπάρχουν δύο καταπληκτικοί μπουφές, ο ένας στην αρχή και ο άλλος στο κέντρο του εστιατορίου, έτσι ώστε να καλύπτονται οι ανάγκες ολόκληρου του χώρου .

Προχωρώντας στο βάθος, κατά μήκος του εστιατορίου, υπάρχουν δεξιά και αριστερά τραπέζια και στο κέντρο σουίτες.

Σύμφωνα με το σύστημα που επικρατεί στο εστιατόριο, το πρωί όλα βρίσκονται στο μπουφέ εκτός από τον καφέ, που προσφέρεται από τους τραπεζοκόμους. Το μεσημέρι, το γεύμα προσφέρεται, κατά τον αμερικάνικο τρόπο , τόσο το πρώτο , όσο και το κυρίως και το επιδόρπιο .

Τέλος στο δείπνο ο πελάτης εξυπηρετείται από το μπουφέ μόνος του – εκτός από το κυρίως πιάτο (που είναι επίσης έτοιμο πιάτο ) .

Ένα μέρος του εστιατορίου συνδέεται με την πισίνα, που βρίσκεται στον ίδιο όροφο, προσδίδοντας μια ιδιαίτερη ομορφιά στο εστιατόριο και ένα επιπλέον πλεονέκτημα για τα λιγοστά τραπέζια, που βρίσκονται έξω πλάι στην πισίνα. Ο χώρος αυτός προσφέρεται για δεξιώσεις περιορισμένου αριθμού ατόμων.

Το προσωπικό του εστιατορίου «ΚΑΣΤΕΛΙΑΝΑ» αποτελείται από έναν Maître, μια hostess και δύο captains, όσον αφορά τους προϊσταμένους. Κατόπιν υπάρχουν δύο κορίτσια σε κάθε μπουφέ, 17 τραπεζοκόμοι και 18 βοηθοί. Σε απόλυτη συνεργασία και οργάνωση, όλοι προσφέρουν τις καλύτερες δυνατές υπηρεσίες.

## **PERGOLA**

### **POOL RESTAURANT**

Πρόκειται για το χώρο όπου βρίσκεται πλάι στην πισίνα, αποτελώντας ένα πρακτικό και υπέροχο εστιατόριο για τις πρωινές και μεσημεριανές ώρες, ενώ το βράδυ λειτουργεί ως ταβέρνα (και μπαρ) και είναι καταπληκτικό συνδυάζοντας την ομορφιά της φωτισμένης πισίνας, με καλή μουσική, shows ή φεστιβάλς ( ανάλογα την βραδιά), απολαμβάνοντας έτσι οι πελάτες το φαγητό τους, ή απλά το ποτό τους .

Η καλή ποιότητα του φαγητού, αλλά και η ομορφιά – αρμονία του χώρου τα βράδια – προσελκύει πολλούς πελάτες, οι οποίοι δεν είναι ένοικοι, αλλά περαστικοί. Αξιόλογος είναι ο αριθμός, αλλά και το επίπεδο των ντόπιων, των κατοίκων της Ρόδου.

Το πρωί, έχει τέσσερα πόστα και παράλληλα καλύπτει τις ανάγκες των πελατών της πισίνας. Ενώ το βράδυ, έχει έξι πόστα επειδή τοποθετούνται τραπέζια και καρέκλες στο γκαζόν.

Το προσωπικό αποτελείται από τον Maître με δύο captains, 7 τραπεζοκόμους και 10 βοηθούς. Επίσης υπάρχουν 4 μάρμαν και στην κουζίνα είναι τρεις μάγειροι και δύο λαντζιέρες.

Το σέρβις γίνεται κατά τον αμερικάνικο τρόπο, εκτός από ορισμένες βραδιές – όπως ψαροβραδιά, ελληνική, διεθνής βραδιά κ.λ.π.- όπου ο πελάτης σερβίρεται μόνος του από τον μπουφέ.

Ο χώρος, το φαγητό και οι υπηρεσίες που παρέχονται στο «Pergola» είναι άψογα και ευχαριστούν τη συντριπτική πλειοψηφία των πελατών.

Όσον αφορά τη μουσική, το βράδυ στο χρονικό διάστημα 20.00 με 24.00 περίπου υπάρχει ζωντανή ελληνική η ξένη μουσική, shows και άλλα, ανάλογα με τις περιστάσεις .

Είναι το εστιατόριο όπου πραγματοποιούνται οι περισσότερες εκδηλώσεις των amateurs, δίνοντας ευχάριστο τόνο στις διακοπές των πελατών κατά την διάρκεια της διαμονής τους στο GRECOTEL RHODOS IMPERIAL.

### **MARCO POLO**

#### **Εστιατόριο**

Είναι το πολυτελέστερο εστιατόριο, που υπάρχει μέσα στο ξενοδοχείο αλλά και γενικά πρόκειται για ένα από τα ωραιότερα και ακριβότερα εστιατόρια σε ολόκληρη τη Ρόδο.

Πρόκειται για a la carte εστιατόριο , στα πλαίσια του οποίου μπορεί κανείς να απολαύσει διεθνείς σπεσιαλιτέ εμπλουτισμένες με παραδοσιακές ανατολίτικες παρασκευές. Η πολυτέλεια διακρίνεται τόσο στην ποιότητα των φαγητών, όσο και στον τρόπο παρουσίασης – στον τρόπο που σερβίρονται .

Η διακόσμηση του χώρου είναι σχετικά απλή, αλλά προσεγμένη και ακριβή. Στο υπέροχο αυτό περιβάλλον, υπάρχει απαλή μουσική με κλασικά κομμάτια στο πιάνο, που μπορεί ο πελάτης να απολαύσει κάθε βράδυ.

Το «MARCO POLO» επισκέπτονται οι καλύτεροι πελάτες του ξενοδοχείου καθώς και πολλοί κάτοικοι της Ρόδου, από τους πιο εύπορους και αυτό γιατί οι τιμές του είναι αρκετά υψηλές.

Όσον αφορά το προσωπικό του εστιατορίου αυτού, είναι ο Maître d'hotel , δύο τραπεζοκόμοι και ένας βοηθός. Μέσα στο μπαρ, υπάρχει μόνο ένας μπάρμαν

που είναι και ταμίας. Το προσωπικό που εργάζεται είναι λιγοστό γιατί και ο χώρος είναι περιορισμένος. Στην κουζίνα εργάζονται δύο άτομα ειδικά ενημερωμένα για το στυλ των φαγητών που παρασκευάζονται εκεί.

Ο τρόπος σέρβις είναι αμερικάνικος (έτοιμο πιάτο) αλλά πολλές φορές κατ' επιλογή του πελάτη πραγματοποιούνται φλαμπέ και ότι άλλο επιθυμήσει ο πελάτης .

Το MARCO POLO είναι ένα εστιατόριο που αφήνει τον πελάτη κατά-ευχαριστημένο, ώστε να αποχωρήσει με θετικές εντυπώσεις και κάνοντας τα καλύτερα σχόλια.

\*\*\*\*\*

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

- Άντρας  
 Γυναίκα

**Το εστιατόριο – ταβέρνα που διαθέτετε βρίσκεται:**

- Εντός Πόλεως Ρόδου  
 Εκτός Πόλεως Ρόδου

**Σε ποια κατηγορία ανήκει;**

- Α κατηγορίας  
 Β κατηγορίας  
 Γ κατηγορίας  
 Δ κατηγορίας

**Ποιο είναι το είδος των πελατών σας από οικονομική άποψη;**

- Οικονομικά ευκατάστατοι  
 Ανεξάρτητοι οικονομικά  
 Μικρομεσαίοι  
 Όλοι

**Τι φαγητό προσφέρετε;**

- Ευρωπαϊκή κουζίνα  
 Παγκόσμια κουζίνα  
 Ντόπια κουζίνα  
 Όλα

**Τι φαγητό προτιμούν οι πελάτες σας;**

- Καλής ποιότητας και οικονομικό  
 Καλής ποιότητας ανεξαρτήτου τιμής

**Ποιοι πελάτες είναι περισσότερο εκλεκτικοί**

- Άντρες  
 Γυναίκες  
 Όλοι  
 Κανένας

**Ποιοι πελάτες ενδιαφέρονται περισσότερο για την ποιότητα του φαγητού παρά για την τιμή του;**

- Άντρες
- Γυναίκες
- Όλοι
- Κανένας

**Ποιοι πελάτες δίνουν μεγαλύτερη βαρύτητα στην τιμή;**

- Άντρες
- Γυναίκες
- Όλοι
- Κανένας

**Πιστεύετε ότι ο τρόπος που εξυπηρετείτε αποδίδει οικονομικά;**

- Ναι
- Όχι
- Δεν ξέρω

**Τι θα προτείνατε για την αύξηση της πελατείας σας, η οποία φυσικά θα αποφέρει οικονομικά οφέλη;**

- Ανανέωση κτιρίου
- Ανανέωση μενού
- Μείωση των τιμών
- Καλύτερη εξυπηρέτηση από τους εργαζόμενους
- Άλλο

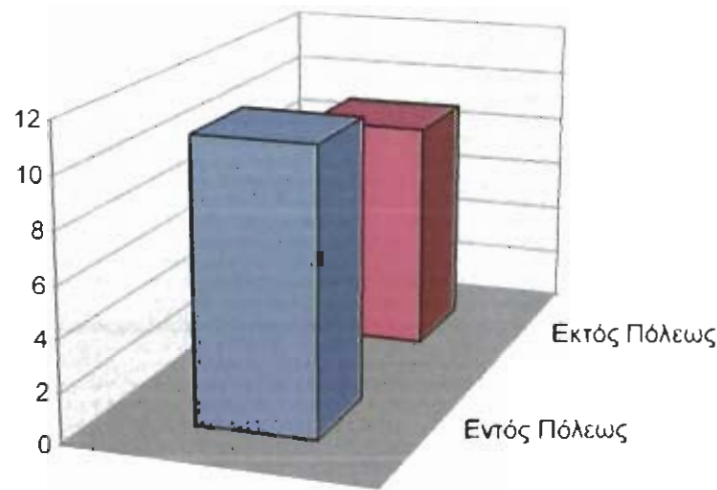
Ευχαριστώ πολύ

## ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΛΕΔΟΜΕΝΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ

### ΕΡΩΤΗΣΗ 1<sup>η</sup>

Το εστιατόριο – ταβέρνα που διαθέτετε βρίσκεται:																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Εντός Πόλεως				X		X	X			X	X	X	X	X		X	X	X		
Εκτός Πόλεως	X	X	X		X			X	X						X				X	X

ΤΟΠΟΣ	ΣΥΝΟΛΟ	%
Εντός Πόλεως	11	55%
Εκτός Πόλεως	9	45%

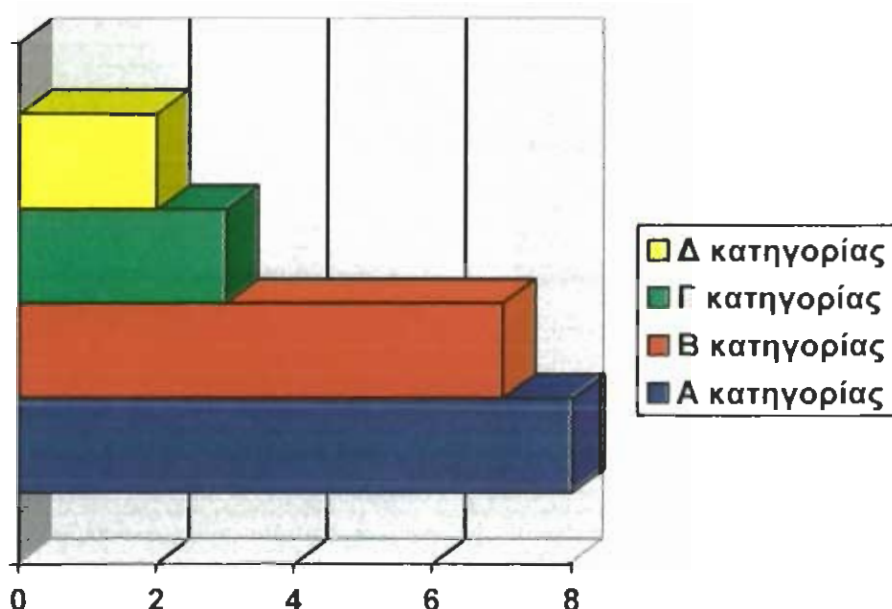


Από το παραπάνω δείγμα, μπορούμε να συμπεράνουμε ότι υπάρχει μια αύξηση των εκτός πόλεως εστιατορίων, πράγμα που σημαίνει ότι τα τελευταία χρόνια έχουν αναπτυχθεί πολύ τα χωριά του νησιού και όχι μόνο το κέντρο. Ο τουρισμός με άλλα λόγια έχει επηρεάσει όλους τους κατοίκους του νησιού, οι οποίοι έχουν εγκαταλείψει τις γεωργικές ή άλλου είδους εργασίες τους με απώτερο σκοπό την οικονομική τους ευημερία, η οποία επιτυγχάνεται με την άμεση απασχόλησή τους με επαγγέλματα που έχουν σχέση με τον τουρισμό.

### ΕΡΩΤΗΣΗ 2η

Σε ποια κατηγορία ανήκει																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Α κατηγορίας		X	X				X		X			X	X			X				X
Β κατηγορίας	X			X		X		X			X				X		X			
Γ κατηγορίας														X				X	X	
Δ κατηγορίας					X					X										

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΣΥΝΟΛΟ	%
Α κατηγορίας	8	40%
Β κατηγορίας	7	35%
Γ κατηγορίας	3	15%
Δ κατηγορίας	2	10%



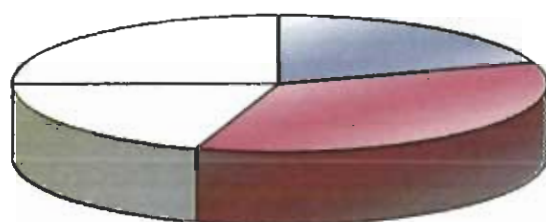
Σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα, βλέπουμε ότι τα περισσότερα εστιατόρια είναι Α και Β κατηγορίας. Αυτό οφείλεται κυρίως στο ότι η Ρόδος θεωρούνταν και εξακολουθεί να θεωρείται ένα κοσμοπολίτικο νησί που δέχεται οικονομικά ευκατάστατους επισκέπτες, ανθρώπους οι οποίοι επιθυμούν να περάσουν όμορφα τις διακοπές τους χωρίς να υπολογίζουν το πόσα χρήματα θα χαλάσουν. Απο την άλλη μεριά βλέπουμε τους ιδιοκτήτες των εστιατορίων να επιδιώκουν την όσο το δυνατόν καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών τους ανεξάρτητα από το κόστος που θα επωμιστούν οι ίδιοι για να την αποκτήσουν.



### ΕΡΩΤΗΣΗ 3η

Ποιο είναι το είδος των πελατών σας από οικονομική άποψη																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Οικονομικά ευκατάστατοι	X						X						X			X				
Ανεξάρτητοι οικονομικά		X	X			X		X	X		X	X								
Μικρομεσαίοι										X				X	X			X		
Όλοι				X	X													X	X	X

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ	ΣΥΝΟΛΟ	%
Οικονομικά ευκατάστατοι	4	20%
Ανεξάρτητοι οικονομικά	7	35%
Μικρομεσαίοι	4	20%
Όλοι	5	25%



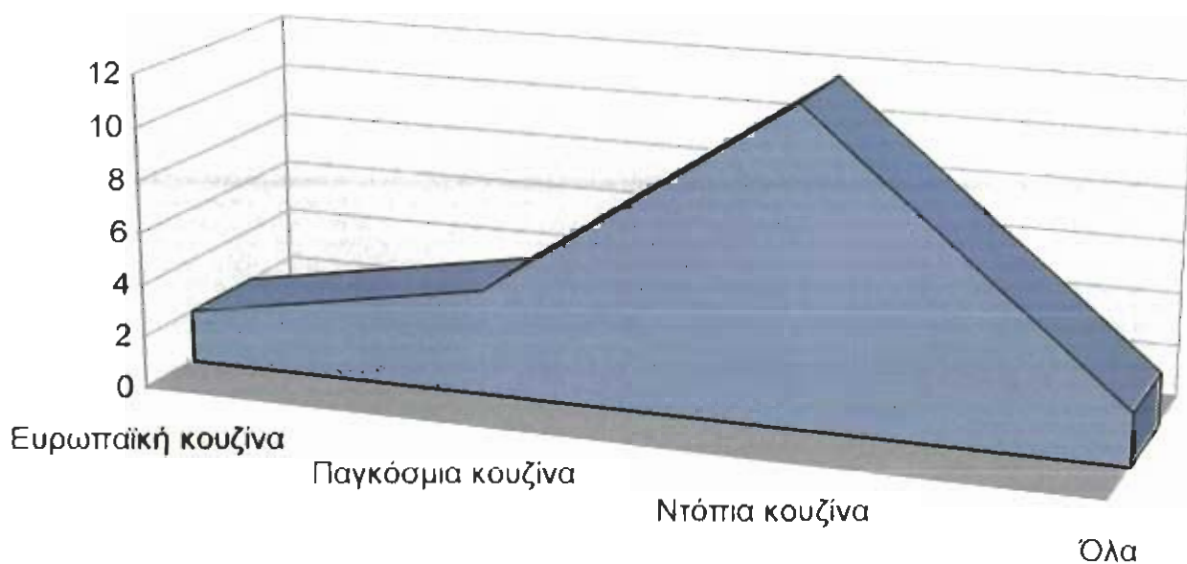
- Οικονομικά ευκατάστατοι
- Ανεξάρτητοι οικονομικά
- Μικρομεσαίοι
- Όλοι

Από τα παραπάνω συμπεραίνουμε ότι το οικονομικό επίπεδο των πελατών είναι ανάλογο των κατηγοριών των εστιατορίων. Βλέπουμε ότι τα εστιατόρια του δείγματος δέχονται όλων των ειδών πελάτες, ανεξάρτητα από τη οικονομική τους κατάσταση.

### ΕΡΩΤΗΣΗ 4η

	Τι φαγητό προσφέρετε																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ευρωπαϊκή κουζίνα						X						X								
Παγκόσμια κουζίνα		X	X				X	X												
Ντόπια κουζίνα	X			X	X				X		X			X	X	X	X	X	X	X
Όλα										X			X							

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΣΥΝΟΛΟ	%
Ευρωπαϊκή κουζίνα	2	10%
Παγκόσμια κουζίνα	4	20%
Ντόπια κουζίνα	12	60%
Όλα	2	10%

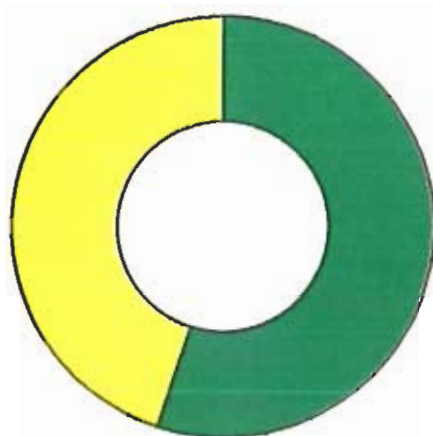


Ο πίνακας αυτός μας δείχνει ότι επικρατεί κατά πολύ η ντόπια κουζίνα στα εστιατόρια. Αυτό μπορεί να εξηγηθεί αν αναλογιστούμε ότι οι επισκέπτες επιθυμούν να δοκιμάσουν κάτι διαφορετικό από τη συνηθισμένη κουζίνα, να απολαύσουν τις τοπικές μαγειρικές συνήθειες και να δοκιμάσουν γεύσεις που δε θα έχουν την ευκαιρία να ξαναδοκιμάσουν κάπου αλλού.

### ΕΡΩΤΗΣΗ 5η

Τι φαγητό προτιμούν οι πελάτες σας;																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Καλής ποιότητας και οικονομικό	X					X	X			X		X		X	X		X	X	X	X
Καλής ποιότητας ανεξαρτήτου τιμής		X	X	X	X			X	X		X		X			X				

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΣΥΝΟΛΟ	%
Καλής ποιότητας και οικονομικό	11	55%
Καλής ποιότητας ανεξαρτήτου τιμής	9	45%



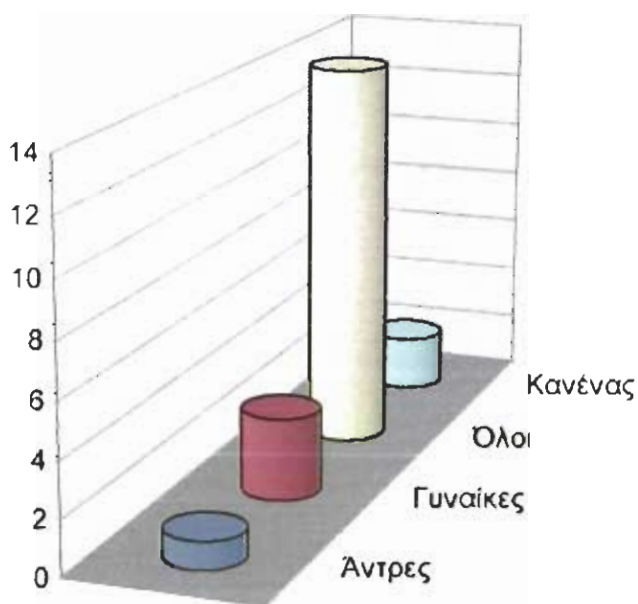
- Καλής ποιότητας και οικονομικό
- Καλής ποιότητας ανεξαρτήτου τιμής

Από τα παραπάνω μπορούμε να συμπεράνουμε ότι απαίτηση όλων των πελατών πάντα είναι η καλή ποιότητα του φαγητού που τους προσφέρεται. Οι περισσότεροι ωστόσο επιθυμούν την ποιότητα αυτή να τη συνδυάζουν με τις καλές τιμές, χωρίς όμως να την υποτιμούν.

### ΕΡΩΤΗΣΗ 6η

Ποιοι πελάτες είναι περισσότερο εκλεκτικοί																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Άντρες										X										
Γυναίκες		X				X						X								
Όλοι	X		X	X			X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X
Κανένας					X						X									

	ΣΥΝΟΛΟ	%
Άντρες	1	5%
Γυναίκες	3	15%
Όλοι	14	70%
Κανένας	2	10%

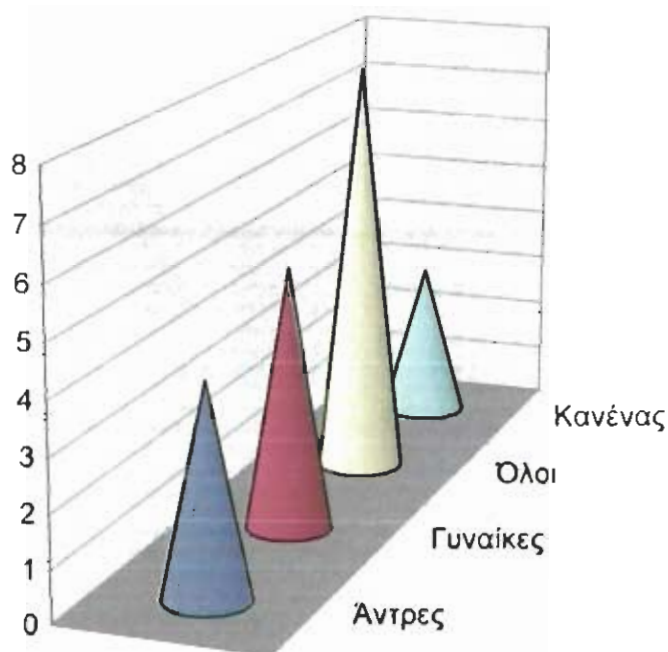


Αναφορικά με την εκλεκτικότητα των πελατών μπορούμε να διακρίνουμε ότι όλοι είναι εκλεκτικοί. Αυτό συμβαίνει γιατί απαίτηση πάντα των πελατών είναι το καλύτερο που μπορούν να τους προσφέρουν.

### ΕΡΩΤΗΣΗ 7η

Ποιοι πελάτες ενδιαφέρονται περισσότερο για την ποιότητα του φαγητού παρά για την τιμή του																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Άντρες										X			X			X	X			
Γυναίκες		X				X						X		X						X
Όλοι	X		X				X	X	X		X				X					X
Κανένας				X	X														X	

	ΣΥΝΟΛΟ	%
Άντρες	4	20%
Γυναίκες	5	25%
Όλοι	8	40%
Κανένας	3	15%

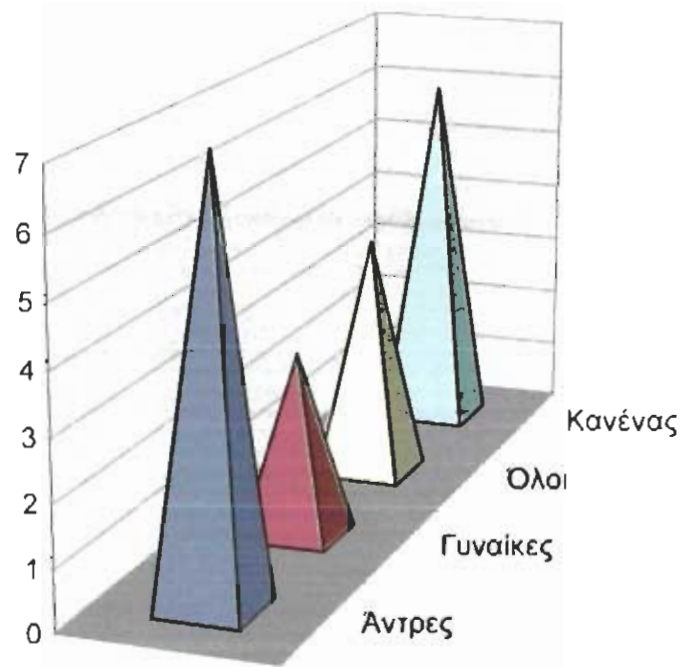


Από τον παραπάνω πίνακα μπορούμε να δούμε ότι όλοι οι πελάτες, ανεξαρτήτου φύλου, δίνουν μεγάλη βαρύτητα στην ποιότητα του φαγητού που τους προσφέρεται. Θα ήταν ίσως παράλογο κάποιος να ενδιαφέρεται περισσότερο για το χρηματικό ποσό που θα δώσει για να φάει, παρά για την ποιότητα του φαγητού.

### ΕΡΩΤΗΣΗ 8η

Ποιοι πελάτες δίνουν μεγαλύτερη βαρύτητα στην τιμή																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Άντρες		X		X	X	X				X				X						X
Γυναίκες													X			X	X			
Όλοι	X		X												X					X
Κανένας							X	X	X		X	X							X	

	ΣΥΝΟΛΟ	%
Άντρες	7	35%
Γυναίκες	3	115%
Όλοι	4	20%
Κανένας	6	30%

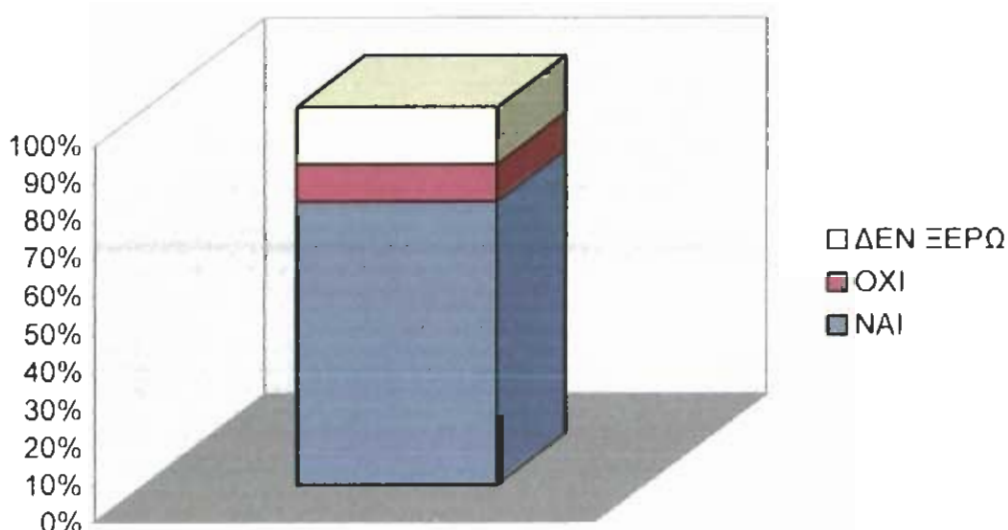


Παρά του ότι όλοι οι άνθρωποι ενδιαφέρονται περισσότερο για την ποιότητα του φαγητού που τους προσφέρεται, διακρίνουμε ένα ποσοστό ανδρών που εκφράζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την τιμή του κάθε προϊόντος. Στο σημείο αυτό αποδεικνύεται και η λαϊκή σοφία που θέλει τους άνδρες λιγότερο σπάταλους και ελαφρώς πιο μετρημένους αναφορικά με το χρήμα.

### ΕΡΩΤΗΣΗ 9η

Πιστεύετε ότι ο τρόπος που εξυπηρετείτε αποδίδει οικονομικά																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ΝΑΙ		X	X		X	X	X		X			X	X	X	X	X	X	X	X	X
ΟΧΙ								X			X									
ΔΕΝ ΞΕΡΩ	X			X						X										

	ΣΥΝΟΛΟ	%
ΝΑΙ	15	75%
ΟΧΙ	2	10%
ΔΕΝ ΞΕΡΩ	3	15%

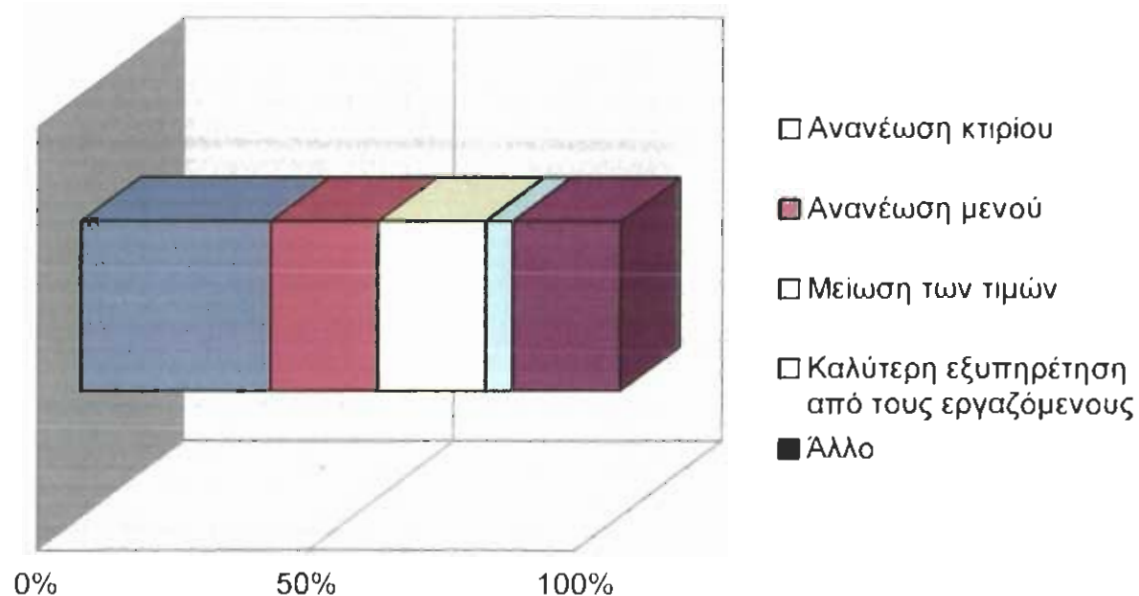


Όσον αφορά την άποψη των εστιατόρων σχετικά με το αν αποδίδει ο τρόπος εξυπηρέτησης που ακολουθεί, πρέπει να τονίσουμε ότι καθέννας προσπαθεί για το καλύτερο με απώτερο σκοπό την απόδοση οικονομικών οφελών. Κάθε αληθινός επαγγελματίας δεν μένει άπραγος, ακόμα κι όταν οι δουλειές του πάνε περίφημα. Αντίθετα πάντα βρίσκεται σε εγρήγορση, επινοώντας κάθε φορά νέους τρόπους που θα ικανοποιήσουν τους πελάτες του αλλά και θα του αποφέρουν κέρδη.

### ΕΡΩΤΗΣΗ 10η

Τι θα προτείνετε για την αύξηση της πελατείας σας, η οποία φυσικά θα αποφέρει οικονομικά οφέλη																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Ανανέωση κτιρίου					X								X			X	X	X	X	X	
Ανανέωση μενού						X	X					X								X	
Μείωση των τιμών				X						X	X			X							
Καλύτερη εξυπηρέτηση από τους εργαζόμενους															X						
Άλλο	X	X	X						X												

	ΣΥΝΟΛΟ	%
Ανανέωση κτιρίου	7	35%
Ανανέωση μενού	4	20%
Μείωση των τιμών	4	20%
Καλύτερη εξυπηρέτηση από τους εργαζόμενους	1	5%
Άλλο	4	20%



Οι εστιατορείς πιστεύουν ότι ο βασικότερος τρόπος που θα τους αποφέρει περισσότερα κέρδη είναι η ανανέωση του κτιρίου. Παρά του ότι η ανανέωση των μενού και η μείωση των τιμών αποτελούν σημαντικούς επίσης παράγοντες, η διακόσμηση είναι αυτή που παίζει σημαντικό ρόλο στην προσέλκυση των πελατών, αφού αυτή είναι που προκαλεί την πρωταρχική εντύπωση στον άλλο. Εν



συνεχία έρχονται τα μενού και οι τιμές. Ένας όμορφος και καθαρός χώρος είναι αυτό κεντρίζει τον περαστικό και του κινεί την περιέργεια να δοκιμάσει.

# ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ



**Ε.Ο.Τ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ  
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΒΕΡΝΕΣ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ  
ΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΟΛΟ ΤΟ ΧΡΟΝΟ 1998-99**

ΟΝΟΜΑ	ΔΝΣΗ	ΑΡ. ΤΗΛ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
ROMA	Sof. Venizelou str.	0241-30004	From 12.00 hrs
ΤΟ ΚΙΝΕΖΙΚΟ	15, Mandilara str.	31466	From 10.00 to 03.00 hrs.
ΤΟ ΡΟΔΙΑΚΟ PRITANIO	25,Leontos str.	73291	From 11.00 to 03.00 hrs.
ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ	6, Papanikolaou str	28111	
PARK SIGHT (Park Hotel)	12, Riga Fereou Str	77140	
CHRISTOS	165, Klavdiou Pepper str	31680	From 12.00 to 23 00 hrs. Sundays from 12.00 to 17 00
ZORBAS	15, Kos str.	20374	From 20.00hrs.
KALA KATHIOMENA	11, Kostantinidi str	25444	
TOP 13	13, Kos str.	25627	From 18.00 to 23 00 hrs.
PALIA ISTORIA	108, Mitropoleos st	32421	From 19.00
ALATOPIPERO	76, Michail Petridi	65494	From 19.00 ,Sundays Closed
L'ESCARGOT	12, Miaouli str.	24642	From 13.00
JOHN BOY	77, Kanada str.	31110	From 12.00
SOKAKI	16, Dilberaki str	38926	
SAIN FRANSISCO	17, Megalou Kostantinou str	31305	From 20 00
APROOPTO	Agiou Nikolaou squ		
ALIKI	Kos str	23264	From 18.00, Mondays closed
CAPRICCI	14, Parodos Apodim. Amerikis	33395	From 19.00, Tuesdays Closed
I SYNANTISSI	47, Attavirou str	39331	
RHOBEL		75938	
BEGLERI	105-7, Klavdiou Pepper str.	33353	Every day lunch-dinner Sunday afternoon closed
CASA DI RODI	65, Lindou Av.		
MANGAVINO	39, Kanada	21758	
LIIHOUDIES	33, Ethnikis Antistaseos str.	74001	Self Service & catering
LA CASA NOSTRA	28, Mandilara	36126	
TAFROS	TafrosO Town	22303	
YELLOW SPOT	Griva str		Self Service
OUSIES KE INOPNEVMATA	Rodini		

**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΒΕΡΝΕΣ ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ  
ΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΟΛΟ ΤΟ ΧΡΟΝΟ 1998-99**

<b>ΟΝΟΜΑ</b>	<b>ΔΝΣΗ</b>	<b>ΑΡ. ΤΗΛ</b>	<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>
APLA KE ALIOTIKA	Ialyssos	0241 - 95763	Friday-Saturday Live Music Sunday Closed
TO KONAKI	Koskinou	66021	From 20.00 hrs Monday Closed
TZAKI	80, Ialyssou str..	90604	
ANTONIS	Ialyssou Av.	93735	From 18.30, Sundays Closed
LE GOURMET	Ialyssos	90829	From 19.30 Monday Closed
LE CHEF	Koskinou	62304	From 19.00 hrs, Sunday 12.00 hrs
GEFIRA	Pastida	47031	
PIGI FASSOULI	Psinthos	50071	
AMIGDALIA	Tris-Ialyssos	92925	
MASSASSURA	Maritsa squ.	48109	From 20.00 hrs., Sundays Closed
TA KIOUPIA	Tris-Ialyssos	91824	From 20.00 hrs Sunday Closed
ARTEMIDA	Psinthos	50095	Open Saturdays-Sundays
PEGASSOS	10, Posidonos str. Ialyssos	90191	
NEW KAMIROS	Kamirou Av.	40001	
SANTA LUCIA	Faliraki	86404	Open Fridays-Saturday-Sundays
VAIOS	Kolimbia	56006	
KAVOS	12, Ialyssou Av.	92332	
SAVAS	Kolymbia	56300	Open Saturdays-Sundays-Holidays
TO KAPILIO	47, Sotiros str., Ixia	91835	Live Music
DIONISSOS GARDEN GOURMET	IXIA	23021	

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΒΕΡΝΕΣ ΤΗΣ ΠΑΛΙΑΣ ΠΟΛΗΣ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ  
ΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΟΛΟ ΤΟ ΧΡΟΝΟ 1998-99

<b>ΟΝΟΜΑ</b>	<b>ΔΝΣΗ</b>	<b>ΑΡ. ΤΗΛ</b>	<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>
EMERY	41, Sokratous str.	23616	From 18.00 hrs.
ROMEIO	77, Menekleous str.	29527	From 17.00 hrs.
ΤΟ ΚΟΥΚΙ ΚΕ ΤΟ REVITHI	13, Lachitos str.	29527	From 19.00 hrs.
NISSOS KASTELORIZO	6A Evripidou str.	73263	From 12.00 hrs.
FOTIS	8, Menekleous str.	27359	From 13.00 hrs.
IPPOKRATIS	10, Evripidou str.	33762	From 12.00 hrs.
ARCHONTIKO	147, Socratous str.	34088	Thursd., Frid., Saturday 20.00 hrs
HATZIKELIS	9, Alhathef str.	27215	From 12.00
CLEO'S	17 Agiou Fanouriou st.	28415	
ALEXIS	18, Socratous str.	29347	
ΤΟ ΡΟΔΟΝ	75, Doxou str.	39812	
SOFIA	28, Orfeos str.	24469	From 18.00 Mo., Tu., closed
GALINI	Menekleous str.	77556	From 12.00

## Santa Lucia



3, Nikolaou Savva Str,  
Tel: +30 (241) 32755 - Rhodes

Νικολάου Σάββα 3  
Τηλ: (0241) 32755 - Ρόδος

A hospitable place with a warm atmosphere.  
Greek Appetizers with home-cooked flavor.  
Friendly and impeccable service.  
The food we eat daily has a great influence on our health and the quality of our life.  
As simple and natural the message may seem, we have managed to adopt it very recently...  
So little by little, more and more people choose good food rather than fast food...  
If you do not belong to those people yet, let us introduce you to this...  
An exceptionally simple way of cooking with pure products just the way nature created them, without any additives and subtractive processes...  
Discover a New World of taste, which will give you health, balance and well being...



Χώρος φιλόξενος με ζεστή ατμόσφαιρα !!  
Μεζέδες ελληνικοί με σπιτική νοστιμιά !!  
Σέρβις φιλικό και άψογο !!  
Η τροφή που τρώμε καθημερινά έχει μεγάλη επίδραση στην υγεία και την ποιότητα της ζωής μας.  
Το μήνυμά αυτό όσο κι αν φαίνεται πολύ απλό και φυσικό, καταφέραμε να το ενστερνιστούμε πολύ πρόσφατα...  
Έτσι σιγά - σιγά όλο και περισσότεροι Έλληνες διαλέγουν το καλό φαγητό από μια γρήγορη, πρόχειρη τροφή...  
Αν δεν ανήκετε ακόμη σ' αυτούς αφήστε να σας μυήσουμε εμείς σ' αυτό...  
Ήθος μαγειρέματος εξαιρετικά απλός από αγνά προϊόντα όπως η φύση τα δημιουργεί χωρίς προσθήκες και αφαιρετικές επεξεργασίες...  
Ανακαλύψτε ένα καινούριο κόσμο γεύσεων που θα σας χαρίσει υγεία, ισορροπία και ευεξία...



TAVERNA ANTHOULA  
GRILL HOUSE, GREEK SPECIALTIES  
KOLYMBIA - RHODES

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΨΗΣΤΑΡΙΑ "ΑΝΘΟΥΛΑ"  
ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

ΓΙΑΝΝΙΟΥ ΑΝΘΟΥΛΑ  
ΚΟΛΥΜΠΙΑ ΡΟΔΟΣ  
ΤΗΛ: 0241-56205  
ΑΦΜ: 046139469



ΨΗΣΤΑΡΙΑ - ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ		GRILL HOUSE - GREEK SPECIALTIES	
ΟΡΕΚΤΙΚΑ	Γυρί Σαγανάκι Πιταρούδια Τυροκεφτέδες Μπακαλιάρος κ.α.	Cheese "Saganaki" "Pitaroudia" Cheeseballs Fried Cod	HORS D'OEUVRES
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψάρια Α' Ξυφίας Γαρίδες κ.α.	Fish A' quality Swordfish Shrimps etc	SEA FOOD
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ	Μουσακάς Κοκορέτσι Σπετσοφάι κ.α.	Mousakas "Kokoretsi" "Spetsofai" etc	GREEK DISHES
ΣΑΛΑΤΕΣ			SALADS
ΕΠΙΔΟΡΦΙΑ			DESSERTS
ΚΡΑΣΙΑ	Ντόπια χύμα	Local barrel wines	WINES
ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ	Χωριάτικα	Local and very tasty	SAUSAGES
ΚΡΕΑΤΑ ΟΛΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ	Παϊδάκια Φιλέτο Κοτόπουλο Κοντοσουβλι Σεφταλιές κ.α.	Roes Filet, Steak, "Souvlaki" Chicken "Kontosouvli" "Seftalies"	MEAT ON BARBECUE



**ΑΡΓΩ**  
**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ**  
**ΧΑΡΑΚΙ - ΡΟΔΟΣ**  
Τηλ.: 0244 51410



**Χτισμένο πάνω στα βράχια μέσα στα γαλάζια νερά του γραφικού κολπίσκου Χαράκι, το Αργώ ανακαινίσθηκε πρόσφατα με φροντίδα και μεράκι διατηρώντας το παραδοσιακό Λιγαιοπελαγίτικο χαρακτήρα του.**



**Εκεί δημιουργήσαμε ένα στέκι γνήσιων θαλασσινών γεύσεων και σας προσκαλούμε να απολαύσετε ένα μεσημεριανό γεύμα γεμάτο θαλασσινούς μεζέδες, φρέσκα ψάρια, αστακούς και караβίδες που εσείς θα διαλέξετε, μέσα στα ειδικά χτισμένα ενυδρεία μας πάνω στα βράχια.**



**Σας προσκαλούμε σε ένα δείπνο δίπλα στη θάλασσα, κάτω από τον ξάστερο ουρανό, με ρομαντική παρέα ή για φιλικές επαφές και ανάλαφρες συζητήσεις σε ένα περιβάλλον ειδυλλιακό, συντροφιά με τις φίνες γεύσεις του Αργώ και το ζεστό, φιλικό service του.**



## TAVERNA - RESTAURANT "H OMONOIA"

### APETIZER

- 1) COUVER
- 2) GREEK SALAD
- 3) CUCUMBER-TOMATO SALAD
- 4) TOMATA SALAD
- 5) CUCUMBER SALAD
- 6) RUSSIAN SALAD
- 7) TUNA FISH SALAD
- 8) FISH EGGS SALAD
- 9) EGGPLANES SALAD
- 10) TZATZIKI
- 11) FETA CHEESE
- 12) KASSERI CHEESE
- 13) SAGANAKI CHEESE
- 14) FRENCH FRIES
- 15) WHITE BEANS
- 16) GREEN BEANS
- 17) OLIVES
- 18) OCTAPUS in VINEGAR
- 19) MEAT BALLS
- 20) FRIED EGGPLANES
- 21) FRIED PUMPKINS
- 22) FRIED PEPPERS
- 23) CRUBS FILLET
- 24) "GAMBROS" FRIED
- 25) SMALL FISH FRIED
- 26) VARIOUS SOUPS

### FRESH FISH

- 1) FISHERMAN PLATE for 2 persons  
(Lobster, Kalamari, Octopus, Mussels,  
Shrimps, Fish)
- 2) FISH A'
- 3) "KOUTSOMOURA" FISH
- 4) "GOPA" FISH
- 5) "FRAGOSIKIA" FILLET
- 6) SWORD FISH FILLET
- 7) CUTTLE FISH
- 8) SHRIMPS
- 9) GRILLED OCTAPUS
- 10) LOBSTER
- 11) COCKLES

### GRILLED

- 1) SOUVLAKI PORK
- 2) PORK CHOP
- 3) LAMB CHOPS
- 4) PEPPER FILLET
- 5) FILLET with MUSHROOMS
- 6) FILLET
- 7) SOUVLAKI BEEF
- 8) CHICKEN
- 9) SOUVLAKI CHICKEN
- 10) GYROS PLATE
- 11) LAMB FROM THE OVEN PLATE
- 12) MIX GRILLED (Souvlaki Pork, Hamburger,  
Souvlaki Chicken, Gyros)
- 13) GRILLED HAMBURGER PLATE
- 14) "BERNER" FILLET

### GREEK SPECIALITIES

- 1) SOUTSOUKAKIA
- 2) MOUSAKAS
- 3) STIFADO
- 4) GIOUVETSI
- 5) DOLMADES
- 6) GEMISTA
- 7) GREEK PLATE for 1 person  
(Mousaka, Giouvetsi, Dolmades,  
Gemista, Meat Balls)
- 8) OMELETTE PLAIN
- 9) SPECIAL OMELETTE

### PASTA

- 1) SPAGHETTI BOLOGNESE
- 2) LASAGNE
- 3) PASTITSIO

### DESSERT

- 1) FRUIT OF THE SEASON
- 2) YOGURT with HONEY & NUTS

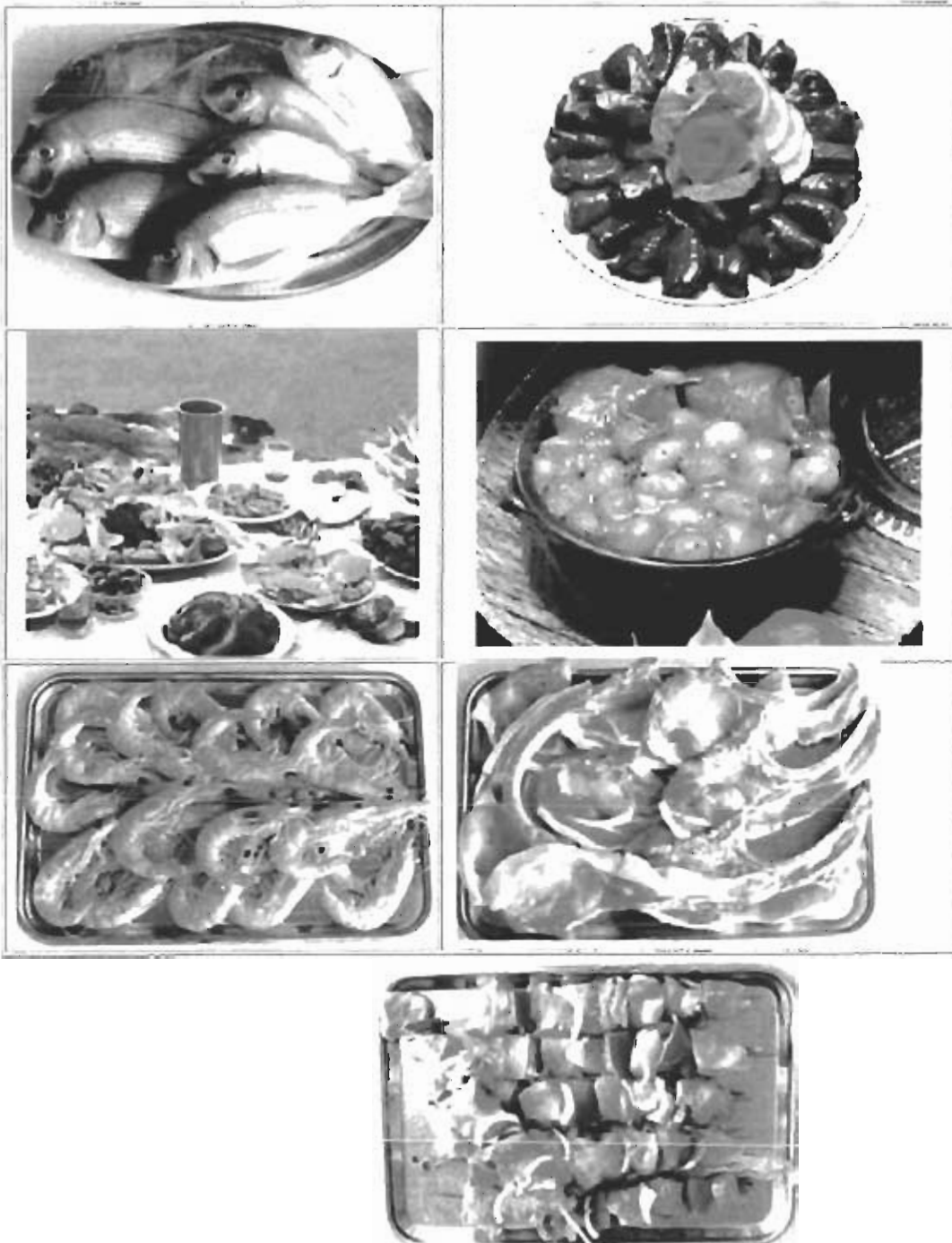
12) KALAMARI

13) MUSSLES

14) "SKAROS" FISH

15) BLACK FISH

16) MIX FISH - for 1 person (Octopus, Shrimps, Kalamari, Fish Fillet)



	<p>GREEK RESTAURANT - BAR</p> <p>KYKLAMINO KOLYBIA - RHODES TEL: (0241) 56106 - 56231</p> <p><b>ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΚΥΚΛΑΜΙΝΟ</b></p> <p>ΚΟΛΥΜΠΙΑ ΡΟΔΟΥ ΔΙΑΚΟΓΕΩΡΓΙΟΥ ΣΕΒΑΣΤΗ ΤΗΛ: (0241) 56106 - 56231 ΑΦΜ: 041280833</p>
--	---

<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ</b>	<b>GREEK TRADITIONAL DISHES COOKED IN KILN</b>
15Χρονη πείρα στο σέρβις και την ποιότητα στο καλό ελληνικό φαγητό	15 year experience in service and quality in excellent greek food
Ανοιχτά κάθε μέρα όλη μέρα	Open every day, all day



LINDOS

Lindos Beach - Rhodes

NEFELI

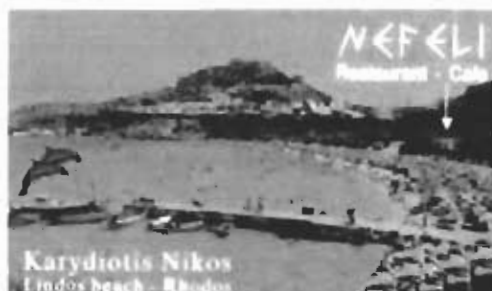
*Karydiotis Nikos*



The restaurant is situated at the most picturesque bay of the famous village Lindos.

It can serve approximately 180 customers and offers Greek traditional meals, sea food and international food.

LINDOS BEACH  
85100 RHODES  
Tel.: (0244) 31822  
(0241) 27076  
Mob.: 0944/303836





Fresh Seafood and Fish – Calamares

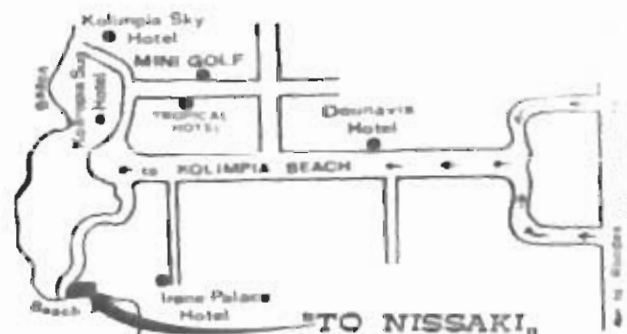
- Lobster - Shrimps - Gambas

Besides our delicious Greek traditional specialities and mezedes we also offer the 'Nissaki special menu' and special ice-creams.



We are situated on one of the nicest beaches of Rhodes. From 1954 we are fishing ourselves, and we offer you our most fresh products, well-grilled on the charcoal. You enjoy all this in a peaceful surrounding next to the sea. At the tropical cocktail-beachbar you pass exotic nights and enjoy special Greek and foreign music.

KOLIMBIA BEACH  
85100 RHODES  
Tel : (0241) 56360 / 56250





## Η ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ *των Διασημοτήτων*



### *Ρόδος και Ιππότες του Αγ. Ιωάννου Ιστορία παράλληλη.*

Σ' ένα από τα καταλύματα τους που κτίστηκε το 1310 μ.Χ. περίπου στεγάζεται σήμερα το εστιατόριό μας.

Καταφέραμε μέσα σε 33 χρόνια δουλειάς να κρατήσουμε όλα τα χαρακτηριστικά του κτιρίου και με την πείρα που αποκτήσαμε αισθανόμαστε έτοιμοι να ικανοποιήσουμε κάθε γαστρονομική σας απαίτηση στον απείραχτο Μεσαιωνικό χώρο μας και στη φιλική και ευχάριστη ατμόσφαιρα της παρέας μας

*Σας ευχόμαστε καλή σας όρεξη.*

ΠΛΑΤΕΙΑ ΜΟΥΣΕΙΟΥ 14  
85100 ΡΟΔΟΣ  
Τηλ. & Fax: (0241) 25824, 35530

# ΤΑΒΕΡΝΑ ΠΕΡΑΜΑ



ΣΤΟ ΜΑΓΕΥΤΙΚΟ ΚΑΙ  
ΓΡΑΦΙΚΟ ΧΩΡΙΟ  
ΠΛΑΤΑΝΙΑ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ  
ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΑΡΑΜΙΛΛΗ  
ΘΕΑ ΚΑΙ ΤΟ  
ΠΕΝΤΑΚΑΘΑΡΟ  
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



ΟΠΟΥ Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ  
Η ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΟΥ  
ΤΟΠΟΥ ΜΕΤΑΦΕΡΕΤΑΙ  
ΑΠΟ ΓΕΝΙΑ ΣΕ ΓΕΝΙΑ,  
ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ ΤΟΥ  
ΧΩΡΙΟΥ ΜΑΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ  
ΠΛΕΟΝ ΠΡΟΝΟΜΙΟΥΧΟ  
ΘΕΣΗ



ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ Η ΤΑΒΕΡΝΑ  
ΠΕΡΑΜΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΙΟ  
ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ  
ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ ΤΑ ΚΡΕΑΤΑ  
ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ  
ΟΛΑ ΔΙΚΗΣ ΜΑΣ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΤΙΣ ΠΙΟ  
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ  
ΝΤΟΠΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ ΜΕ  
ΤΑ ΙΔΙΑ ΜΑΣ ΤΑ ΧΕΡΙΑ



## *PIGI FASOULI*

In the marvellous exotic country side the tavern "Pigi Fasouli" is located among huge trees and water falls very close to the butterflies field.



Ψινθος, Τηλ. 50 071

You can rest yourself in our tables which are all located under trees beside running waters and taste our home made traditional delicatessens enjoying the view and the clean sounds of the pure nature

Our family tavern with respect of the traditional Rodian recipes offers all kind of meat food from our local meat productions, home made cheese and milk products as well as home made sweets

We believe we have the best prices !!!  
We will be very happy to serve you

Psinthos  
Rhodes  
Tel.: 0241 50071





## **PLAKA Seafood Restaurant**

### **Εστιατόριο - Ψαροταβέρνα ΠΛΑΚΑ**

In the center of Old Town of Rhodes with its magnificent view. Fresh fish and seafood.

The quality will impress you, the service will amaze you.

The wines are from the local famous wine distillery companies "CAIR" and "EMERY", as well as from local individual wine producers.

Στο κέντρο της Παλιάς Πόλης της Ρόδου, με την υπέροχη θέα της. Φρέσκα ψάρια και θαλασσινά.

Η ποιότητα θα σας εντυπωσιάσει,

Η εξυπηρέτηση, θα σας ξετρελάνει.

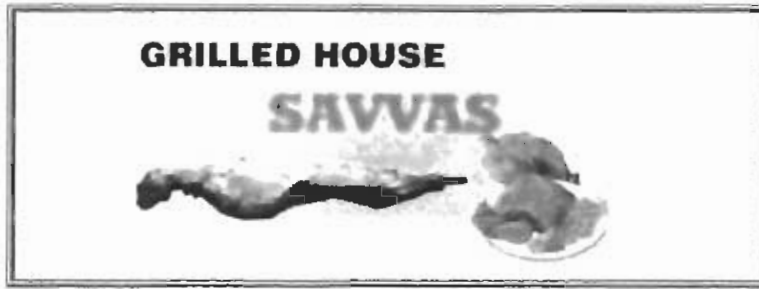
Τα κρασιά "EMERY", "KAIR", αλλά και άλλα μικρών παραγωγών θα μαγεύσουν τον ουρανίσκο σας.

3. ΙΠΠΟΚΡΑΤΟΥΣ SQUARE,  
Old Town.

Tel. & Fax: ++30 (241) 35695  
Rhodes

ΠΛΑΤΕΙΑ ΙΠΠΟΚΡΑΤΟΥΣ 3,  
Παλιά Πόλη.

Τηλ. & Φαξ: (0241) 35695  
Ρόδος



Savvas Grill-House offers a wide variety of traditional and delicious Greek specialities. Most of the dishes are prepared on charcoal.

The restaurant is surrounded by a friendly, relaxed and family atmosphere! The children can enjoy themselves on the playground.

The restaurant also provides a huge, open Parking.



# RESTAURANT

*" Το ΑΠΡΟΟΠΤΟ "*



DANELLAKIS BROSS

KANADA 95

85100 RHODES

TEL.: +30 (0241)

21537 / 29096

FAX: +30 (0241)

21537

## SARANTIS RESTAURANT

Lindou Ave., Faliraki, Rhodes 85100

Tel: (0030) 0241-85501



One of the finest restaurants on Rhodes island is Sarantis restaurant. Located right on the main road of Faliraki, it is easily accessible by car or bus. For over 15 years, Sarantis has been offering some of the best Greek and International specialties available anywhere. In a beautiful, clean and very friendly environment, you can enjoy your lunch or dinner served with some of the finest Greek wines.





RODOS PALACE

Resort Hotel & International Convention Center



RESORT HOTEL

CONVENTION CENTER

Trianton Ave, Ixia 85100, Rhodes, GREECE P.O. box 121 Tel. +30 241

## Restaurants



### **Gallery Cafe**

A bright and cheerful French style cafe with an air of relaxed luxury for an informal start to the day. Open every morning from 7:00 to 10:00.

### **La Terrasse**

An elegant, sophisticated restaurant with pleasingly fresh decor and superb views of the pools and terraces, serving American buffet breakfast exclusively for the Executive VIP Wing & Suites guests from 7:00 to 10:00.

### **Pool Restaurant**

Traditional Greek & International speciality dishes served daily in a casual setting beside the outdoor pools. Guests on halfboard basis may use this restaurant daily for their entitled meal from 12:30 to 14:30, while a la carte meals and snacks are served from 10:00 to 18:00.

### **Ambrosia Dining Hall**

The hotel's main dining hall, annexed with the Nectar dining Room, is the hotel's table d'hote restaurant. Open daily from 19:00 to 21:30.

### **La Rotisserie Gourmet-Piano-Restaurant**



The famous gourmet restaurant where attention to detail transforms dining into an art. Exquisite haute cuisine grill room where gastronomic delights include classic grilled meats and seafood served in an intimate atmosphere with talented piano playing and singing to accompany. Open daily from 19:30 to 24:00.

#### Bars

### **Amphitryon Piano Bar**

Intimate and delightful rendez-vous venue with live singer on piano every evening until after midnight. Open from 10:00 to 02:00.

### **Waterfall Bar**

Enjoy the pleasure of a cool & refreshing long drink, or a fresh fruit juice while piano playing & singing sunbathing at this novel bar. Open from 10:00 to 18:00.

### **Playland**

The children, and quite a few adults, will find an electronic Alladin's cave in the Playland arcade with the latest vide games, pinball machines, pools, billiards and even its own bar. Open from 17:00 to 24:00. Guests can also visit our new Internet Cafe open in the Playland from 18:00 to 24:00.

### **Dome Music Bar & Club**



Live performances and extravaganzas including Greek, Oriental, and Cabaret evenings beside the indoor pool under a spectacular glass dome. Open from 21:00 to 01:30.



Rhodes - Greece



"Thalassa" is Mediterranean's own exclusive restaurant,

with pleasingly fresh decor surroundings and

a carefully selected table d' hote & a la carte menu with Greek & international specialty dishes.

The "Mediterranean Cafe" serves coffee, drinks and light snacks all day

with background music in the evenings for the pre-dinner rendezvous.

Adjoining are the hotel's ample lounges with luxurious soft furnishings reflecting an atmosphere of relaxed elegance.



Contemporary meeting facilities that can accommodate from 10-200 persons, incorporating up-to-date technical equipment and support services.

From meetings and conferences, to banquets and lavish receptions,

Mediterranean Hotel offers flexibility when it comes in designing the perfect ambience for your event.





## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Feuilles de vigne farcies
- Quiche Lorraine
- Waldorf Salade (pommes, celeries, noix, majonaise)  
\* \* \*
- Escalope Hoffman  
Pommes puree  
Gombos au beurre
- Aubergines Imam
- Filet de sole sur Curry de legumes  
\* \* \*
- Biscuit Roule aux Fraises
- Crème au Caramel
- Fruits de Saison

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Pate de macaronis
- Omelette Americaine (avec tomate concasé et bacon grillé)
- Potage carbure
  - \* \* \*
- Cotes de porc grillees
  - Pommes Gaufrettes
  - Petits pois au beurre
- Aspic de foie – gras Sautern et au toast brioche
- Croquettes de poisson a l’ Orly
- Haricats verts Paysanne
  - \* \* \*
- Patisserie de Pate au Lait
- Tarte de citron a la Creme
- Anana au Kirsch

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Moussaka d' aubergines
- Cannellonis alla Toscana
- Pizza aux Poivrons  
\* \* \*
- Poulet Marengo  
Champignons  
Salade de Sauce madera
- Boulettes a la Smyrniotte  
Carottes a la Creme
- Tagliatelles aux Calamars  
\* \* \*
- Kataifi
- Flan de café au cognac
- Peches fourrées

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Coctail de crevettes
- Cornets de jambon farcis avec salade Russe
- Tomate Farcies  
\* \* \*
- Civet de lievre chasseur  
Spatzli au beurre  
Carottes glacés
- Tournedo Maitre d' Hotel  
Harricots verts Paysanne
- Poisson grille  
Sauce citron a l' Huile  
Pommes Percillees  
Choux de Bruxelles
- Salade de bette Raves  
\* \* \*
- Millefeuilles du jour
- Meringue Glaces
- Figs au citron

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Fleurs de courgettes farcies a la Viande Hachee
- Moules Frites
- Salade d' endives a l' Orange et au Cresson  
\* \* \*
- Canard a l' Orange  
Risotto Italienne
- Poulet Saute a l' Anglaise  
Pommes nouvelles a la menthe  
Harricots verts a la Maitre d' Hotel
- Huitres au Gratin  
\* \* \*
- Pomme a la Bonne Femme
- Mousse aux Groseilles Rouges
- Grape Fruit

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Spetsofai
- Spaghetti Napolitaine
- Oeufs Florentine
  - \* \* \*
- Filets mignons Rossini
  - Pommes duchesse
  - Choux de Bruxelles au beurre
- Caille en cocotte
  - Epis de mais a l' Hongroise
- Espadon Grilles
  - Tomates Concassees
- Salade de Tomate et Concombre
  - \* \* \*
- Profiteroles au Chocolat
- Chou a la Creme
- Salade de Fruites

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Soufflée di tagliatelle
- Soupe de Poissons
- Omelette Mexicaine (Champignons, poivre, tomate concasé)  
\* \* \*
- Poulet de grain grille  
Salade Rachel
- Selle d’ agneau au mousse de fenouil  
Sauce poivree  
Variete de legumes de saison
- Homard Americaine
- Salade de Chou-fleurs  
\* \* \*
- Gateau aux amandes
- Crème aux mûres
- Glace de Peches a la Florentine

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Artichauts a la Grecque
- Champignons farcis
- Salade Argenteuil

\* \* \*

- Agneau aux truffes
- Entrecote de veau grillee
- Pommes mignonettes
- Chou-fleur Polonaise
- Sardines en escabéche

(sardines fraiches, pignons, raisins de Corinthe, oignons, huile d' olive)

\* \* \*

- Éclair au Café et au Chocolat
- Gateau a l' Orientale
- Fraises en Cardinal au Chantilly et aux amandes rapés



## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Ravioli alla Trentina
- Courgettes farcies
- Coeurs d’ artichauts au fromage fondu Sauce

#### Ninaigrette

\* \* \*

- Lapin Estouffade
- Grive au rissoto
- Riz pilaf aux crevettes
- Salade d’ Haricots Verts

\* \* \*

- Baklava
- Glace a la canelle aux cerises Chaudes
- Sorbet au citron

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Macaronis aux anchois
- Oeufs farcis ala salade de Homard
- Salade Carmen (poivre, poulet, petits pois, riz)  
\* \* \*
- Cervelles de boeuf panes  
Sauce Bearnaise  
Salade de saison panachee
- Perdrix Lyonnaise  
Pommes Sautees  
Chou-fleur a la Creme
- Filet de saumon  
Sauce Tomate au basilique  
Pommes nature aux finesherbes  
Variete de legumes  
\* \* \*
- Karidopita
- Souffle aux Nectarines
- Glace panache au bisquits

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Lasagnes au fenuil
- Choux faras a la Grecque
- Consomme Sicilienne
- \* \* \*
- Agneau Frecassée
- Blanquette de veau aux petits oignons
- Nouilles au beurre
- Carotes Vichy
- Octapus au riz pilaf
- Salade de Chou - fleurs
- \* \* \*
- Crepes Fourrees aux pommes
- Peche Melba
- Glace de vanille

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Champignons Farcis
- Oeufs Poches Froids Alexandra
- Salade Mimosa (Lettu, Orange, Raisins, bananas)  
\* \* \*
- Fricassé de porc a l' ancienne  
Nouilles au beurre  
Carottes Vichy
- Poulet Souprem  
Pommes puree
- Daurade a la Spetsiota  
Carottes Glaces  
\* \* \*
- Sorte de gateau et noeud
- Mousse au Abricot
- Glace aux Noisettes

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Raviolis aux epinards
- Crocet d’ aubergines
- Omelette Suisse
- \* \* \*
- Escalopines de veau aux champignons
- Salade de laitue et Tomate
- Caneton Bigarade
- Ravioli Bolonaise
- Cabillaud frit al’ orly
- Pommes Sautees
- Haricots verts a la Creme
- Salade de Tomate et Chou
- \* \* \*
- Biscuit roulé
- Choux a la Creme
- Coupe Alexandra

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Crevettes en Robe de Fromage
- Oeufs Brouilles parmesan
- Consomme aux Chereux d’ anges  
\* \* \*
- Coq au vin  
Risotto Milanaise
- Entrecote de veau grille  
Pommes mignonettes  
Chou-fleur Polonaise
- Langouste en escalopes Lustrees a la Gelee
- Salade de Laitue  
\* \* \*
- Tarte aux fruits
- Bombe Tortoni
- Exotic salade de fruits

## Ξενοδοχείο “Soleil”

### Εστιατόριο “Bonne Famme”

#### MENU

- Spaghetti Concaroti au Courgettes
- Beignets de Thon
- Salade de l’ Hotel (Tomate, Concombre, laitue, Chou, carotte, Poivron, anchois, olive, vinaigrette)  
\* \* \*
- Caille en Casserole  
Chou-fleur a la Creme
- Tournedo Perigurdine  
Pommes Parisienne  
Asperges au beurre
- Coquilles de Grabes a l’ Indienne  
\* \* \*
- Tarte aux apricots
- Gelee de fruits
- Glace de Fraises

**M E N O Y**

Σπαγγέτι α λα Ρομάνα

ή

Ομελέτα φινιζερ

ή

Σούπα της ημέρας

\* \* \* \*

Εσκαλοπίνια Μαδέρια

Πατάτες πουρέ

Αρακά βουτύρου

ή

Χοιρινό Ψητό

ή

Κοτόπουλο ψητό Μασκότ

Σαλάτα Μεξικαν

\* \* \* \*

Σουφλέ από νεκταρίνια

ή

Μπανάνα

ή

Καραμελέ

ή

Παγωτό με κανέλλα και

ζεστά κεράσια



**A' category**

**Semain**

**Premier**

\* \* \*

Coctail de Crevettes

Oύ

Oeufs Poches Froids Frou – Frou

Oύ

Salade Opera

\* ~ \*

Jarrets de Veau a la Printaniere

Oύ

Poularde Princesse Helene

Oύ

Choux Rouges a la Flamande.

\* ~ \*

Coúpes Midinette

Oύ

Biscuit Glace a la Benedictine

Oύ

Iced Fruit Mousse Mixture

\* \* \*

**Semain**

**Premier**

Potage Crème d' Asperges ou Argenteul

Où

Coquilles de Poisson

Où

Avocado et Stilton Salade

\* ~ \*

Quenelles de Volaille Morland

Où

Darne de Saumon a l' Ecosaise

Où

Coeurs d' Artichauts a la Printaniere

\* ~ \*

Pannequets Moscorito

Où

Condès au Fromage

Où

Passion Gruit Mousse

\* \* \*

**Semain**

**Premier**

Concombres ā la Danoise

Oú

Omelette a la Savoyairde

Oú

Salade Catalane

\* ~ \*

Rognons Vert - Prē

Oú

Alerons Farcís chipolata

Oú

Macaronis au Gratin.

\* ~ \*

Bananes Meriguces

Oú

Timbal bourdaloue

Oú

Crème ā Saint Aonorē

\* \* \*

**Semain**

**Premier**

Potage Sarah Berhardt

Oύ

Duchess Sultane

Oύ

Pomponettes

\* ~ \*

Pieds de Porc Panēs au Riz Creol

Oύ

Becasse sautée au champagne

Oύ

Artichauts – haricots verts et Pommes raper

-

Salade de Tomate et chou

\* ~ \*

Cream Caramel

Oύ

Glase au cafe

Oύ

Mandarines a la creme

\* \* \*

**Semain**

**Premier**

Spaghetti Napolitaine

Oύ

Oeufs Regina

Oύ

Salade Allemande

\* ~ \*

Saute de Veau Marengo

Oύ

Maquereau Meuniere et pomme frits

Oύ

Choux Farcis au Riz Basmati

\* ~ \*

Omelette Stephanie

Oύ

Profiteroles au chocolat

Oύ

Patisserie de Pate au Lait

\* \* \*

**Semain**

**Premier**

Potage Pompadour

Oύ

Oeufs a la pastailhe

Oύ

Champignos farcis

Champignons

\* ~ \*

Escalope de Veau du Paprika et Puree de Vegetables

Oύ

Dinde aux Primeurs

Oύ

Moussaka aux Pommes de Terre

-

Salade a la Grecque

\* ~ \*

Pomme a la Bonne Femme

Oύ

Gelee de Fruits

Oύ

Gateau a la Creme

**Semain**

**Premier**

Potage aux legumes et Diverses

Oύ

Oeufs sur le plat Algerienne

Oύ

Salade Archiduc

\* ~ \*

Cotes de Porc Grillees

Pommes Gaufrettes

Petits Pois au Beurre

Oύ

Truite au Blue Pommes

Persillees

Oύ

Poulet au Riz a la Milanaise

\* ~ \*

Fruits de Saison

Oύ

Coupe Nicoise

Oύ

Omelette Souffle au Citron

\* \* \*

**Semain**

**Premier**

Souffles aux Huîtres

Oύ

Subrics de Foie Gras

Oύ

Salade de Chicorre

\* ~ \*

Epaule d' Agneau Boulangere

Pomme Luonnaise Carottes Vichy

Oύ

Filet de Boeuf Roti

Pommes chateau Bouquetiere de Legumes

Oύ

Medaillons d' Aubergines frites

\* ~ \*

Apple Pudding

Oύ

Croûte maréchal

Oύ

Crème Régence Finger Biscuit

\* \* \*



**Semain**

**Premier**

Potage Linovien aux kloskis

Oú

Cannelons a l' Ancienne

Oú

Salade Tredern

\* ~ \*

Grilled Rump Steak et Pommes Frite

Oú

Filets de sole Valentino

Oú

Endires Allemande et Riz Basbati

\* ~ \*

Charlotte a la Portugaise

Oú

Fraises a la cardinale

Oú

Savoy Biscuit Paste

\* \* \*

**Semain**

**Premier**

Veloute au Florentin

Oú

Souffles au Jambon

Oú

Salade de l' Ile

\* ~ \*

Escalope de Veau a la Parisienne

Oú

Brochette de Poisson Argenteul

Oú

Tomates Nicoise et Pommes au Four

\* ~ \*

Crème Moulée a la Vanille

Oú

Charlotte Carmen

Oú

Soft Almond Paste

\* \* \*

**Semain**

**Premier**

Potage Pombadour

Oú

Aspic de Homard

Oú

Salade de Epis de mais au Beurre

\* ~ \*

Ragou de Boeuf aux Haricots Verts

Oú

Poisson a l' Athenienne et Pomme Vaper

Oú

Poulet Piemontaise au Riz Pilaf et Epis de mais au Beurre

\* ~ \*

Pêches Petit - Duc

Oú

Mont Blanc aux Marrons

Oú

Pommes Felicia

\* \* \*

**Semain**

**Premier**

Ravioli Bolonaise

Ού

Oeufs frit Andalouse

Ού

Salade Russe

\* ~ \*

Tournedos Marie – Louise et Purre de champignons

Ού

Rouget Frites et Pommes frites

Ού

Artichauts a la Polita

\* ~ \*

Coupes Tutti - Frutti

Ού

Bumbe Diable Rose

Ού

Biscuit Glace a la Napolitaine

\* \* \*

**Semain**

**Premier**

Macaroni a la Sicilienne

Oύ

Oeufs Senora

Oύ

Salade de Legumes

\* ~ \*

Selle de chervail aux Cerises

Oύ

Truite Saumonée au vin du Rhin

Oύ

Haricots Verts a l' Anglaise

Pommes Byron

\* ~ \*

Gâteau Marie Brizard

Oύ

Raisins Muscat

Oύ

Mousse a la Fraise

\* \* \*

**Les enfants menu**

Pizza Napolitain

Ού

Boulettes – Fricadelles

Ού

Filet Mignons Zingara

Ού

Calmarets Frits

Ού

Canneloni a la Toscana

Ού

Spaghetti Carbonara

Ού

Poulet a l' Indienne

Ού

Beefsteak tartare

Ού

Cotelettes de dinde

Ού

Pastitsio

\* ~ \*

**Special Night / Courmet**

Coctail d' Ecrevisses

\* \*

Consomme Au Vin Marsala

\* \*

Oeufs Sur Le Plat

\* \*

Caneloni a la Casalinga

\* \*

Filet de sole meuniere

\* \*

Rissoles de Parmesan

\* \*

Sorbet

\* \*

Lapin Allemande

\* \*

Agneau Roti au Riz Basmati

\* \*

Salade Caprice

\* \*

Crème Printaniere

\* \*

Petit Suisse

\* \*

Ananas au Kirch

\* \*

Liquer "Chaurtese"

\* \*

Cigar Ananas

Hotel Soleil			
<u>MENU</u>	<u>MENU</u>	<u>MENU</u>	<u>MENU</u>
<b>LUNDI</b> Consomme de volailles froid aux pommes d' amour ou Choux farcis a la grecane ou Spaghetti napolitaine * * * Cotes de porc grilles Pommes gaufrettes Petits pois au beurre ou Boulettes a la Smyrniotte Pommes puree Haricots verts a la maitre d' hotel ou Filet de sole poche aux champignons Salade de saison Fraiche * * * Kataifi (gateau grecque au syrop) ou Glace panache ou Corbeille de fruits	<b>MARDI</b> Jus de Tomate ou Moussaka d' aubergines ou Omelette aux champignons * * * Poulet de grain grille a l' anglaise Pommes pont – menf ou Filet de boenf roti Bouquetiere de legumes ou Filets de perche au beurre demi-portion Salade villageoise (Grecque) * * * Charlotte russe ou Coupe nicoise ou Eclairs au chocolat	<b>MERCREDI</b> Tomates farcis a la milanaise ou Potage crème solferino ou Artichauts a la Grecque * * * Poulet sante marengo Pommes risolees Celerics au beurre ou Longe de vean normande ou Macaronis au gratin Filet de poisson a la bonne femme Salade chicorre * * * Choix de fromages (emental, petit suisse, gorgonzola) ou Gateau du jour ou Fruits divers	<b>JEUDI</b> Croquettes de volailles ou Crème Argentenil ou Crepe de fruits de mer * * * Ragout de boeuf aux Haricots Verts ou Emince de porc aux poirreaux ou Poisson grille sause citron a' l' huile Pommes persilles Brocolis au beurre Salade de tomate – piment et oignon * * * Tartalettes de fruits ou Glace ou Gateau au choix



<u>M E N U</u>	<u>M E N U</u>	<u>M E N U</u>	<u>«Menu Banquet»</u>
<b>V E N C R E D I</b>	<b>S A M E D I</b>	<b>D I M A N C H E</b>	Aspic de foie – gras Sauterne et au toast brioche * * *
Cannelons au fromage ou Soupe Grecque au riz ou Courgettes farcies * * *	Jambon de Prague ou Potage a la tortue clair ou Oeufs brouilles a la Portugaise * * *	Toast au fromage et au jambon ou Potage crème de champignons ou Spaghetti Carbonara * * *	Filet de sole pastry parcel au variete de purees * * *
Carbonnade de veau a' la flamande ou Cotes d' agneau paneas a l' Italienne ou Poisson a l' Athenienne avec salad Russe Salade Aida * * *	Ragout de veau aux courgettes ou Poulet au riz a la milanaise ou Spaghettis napolitaine Salade Americaine * * *	Mixed Grill Pommes Chips Chou – fleur au gratin ou Agneau du lait a la broche Riz au four a la Grecque Marrons etures ou Calmarets farcis Salade Rachel * * *	Sorbet de fruits frais * * *
Souffles aux chocolat ou Patesserie de pate au lait ou Macedoine de fruits	Bavarois (froid) au café ou Glace bombe chantilly ou Gateau aux amandes et au chocolat	Profiteroles au chocolat ou Baklava (gateau grecque au syrop) ou Pasteque – Melon	Selle d' agneau au mousse de fenouil Sauce poivree Variete de legumes de saison Pommes macairs * * *
			Eraises en Cardinal au chantilly Et aux amandes rapas * * *
			Café au cognac et menthe

Hotel Soleil			
<p><b><u>MENU</u></b> <b><u>LUNDI</u></b> Chocchi de pommes ou Soupe a l' oignon aux croutons ou Spaghettis Bolognaise * * * Piccata de veau a l' Italienne Nouilles verts au parmesan ou Brochette d' agneau et poirrons au riz pilaf ou Huitres au gratin Salade d' haricots verts * * * Baba au rhum ou Gelee de fruits (au chantilly) ou Fruits de saison</p>	<p><b><u>MENU</u></b> <b><u>MARDI</u></b> Oeufs a la Russe ou Asperges sauce rinaigrette ou Potage crème de celerics * * * Marmite a la Francaise Madecoine de Legumes Sause rinaigrette ou Cornets de jambon farcis avec salade Russe ou Soupions Salade allemande * * * Ananas au Kirsch ou Beignets (chands) ou Mousse de chocolat</p>	<p><b><u>MENU</u></b> <b><u>MERCREDI</u></b> Vol – au vent en cardinal ou Consomme celestine ou Pizza Napolitaine * * * Epaule d' agneau boulengere Pommes lyonnaise Carottes vichy ou Entrecote de veau grille Pommes Pailles Haricots verts au beurre Sauce borde laise ou Octapus au riz pilaf Salade Waldorf * * * Mille Feuilles ou Omelette au confitures ou Compote panache</p>	<p><b><u>MENU</u></b> <b><u>JEUDI</u></b> Cannelonis la Toscana ou Potage crème parmentier ou Riz a l' Egyptienne * * * Filets mignos forestiere Pommes croquettes Fenouilis vau beurre fondu ou Filet de sole sur crème de poirrons Salade de la mer eggee * * * Tarte de peches ou Glace de vanille ou Gateau maison</p>

<u>M E N U</u>	<u>M E N U</u>	<u>M E N U</u>	<u>«Menu De Gala»</u>
<b>V E N C R E D I</b>	<b>S A M E D I</b>	<b>D I M A N C H E</b>	Consomme fine champagne
Omelette aux fonds d' artichauts	Feuilles de vigne farcies	Cannelloni a la Florentine	Coquille Saint Jacques a la crème
ou	ou	ou	Salade de crabes aux pointes d'asperges
Veloute de vollailles	Minestrone a l' Italienne	Chaussettes de courgettes au gratin	Langustine aux pois frais
ou	ou	ou	***
Souffle au fromage	Variete de legumes frits	Riz aux fruits de mer	Filet de boenf en croute Wellington
***	Sauce Aioli	***	Pommes parisienne
Ragout de veau aux aubergines	***	Saute de reau a l' indienne	Haricots verts au beurre
ou	Brochette de viande panachee	Riz Creole	Tournedos
Epaule d' agneau farcie au riz	a la Grecque	ou	bouquettere
et aux marrons	ou	Poulet desosse diable	Pommes Suzette
ou	Poulet roti en cardinal	Pommes gaufrettes	Rump steck a l' eturee de legumes
Poisson au four a la Spetsiota	ou	Haricots verts au beurre	Pommes rissoles
Salade Italienne	Poisson grille Sauce citron a l' huile	ou	Carottes glacees
***	Pommes persillers	Tranche (Darne) de poisson	Salade d' avocado aux noix
Glace bombe aux bisquits	Brocolis au beurre	Pommes vapeur	Salade de chicorees
ou	Salade mimosa	Sauce remoulade	Salade «Golden orb»
Gateau du jour	***	Salade paysanne	***
ou	Mousse de citron	Grecque	Charlotte de poires
Fruits de saison	ou	***	Assiette de degustation
	Glace au nougat	Glace aux noisettes	Compote d' apricots au fromage blanc
	ou	ou	
	Chocolat Rum	Pomme a la bonne femme	
	Gateau	ou	
		Fruit basket	

<p><b>1<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΑΕΥΤΕΡΑ</b> Potage aux legumes Ou Omelette au jambon et fromage Ou Spaghetti napolitaine * * * Côte de pork Sauce du vin rouge maurodavni Risotto safrane Ou Tranche de merlu grille a l'huile d'olive Legumes vapeur Ou Artichauts facris aux champignons * Salade grecque * * * Bakiavás Ou Glace á la vanille Ou Plateau de fromages grecques (casseri, manouri, kefalotiri)</p>	<p><b>1<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΤΡΙΤΗ</b> Feuilleté á la viande hachée Ou Ouefs brouilles Ou Petits pâtés d'asperges * * * Osso buco milanaise Ou Rôti poulet Madras Riz au carry Ou Harricot blancs a l'eturée * Salade panache * * * Tarte aux fruits frais Ou Mousse de chocolat Ou Glace au citron</p>	<p><b>1<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΤΕΤΑΡΤΗ</b> Salade du chef Ou Salade italienne Ou Salade de la mer Egée * * * Medallion de dinte a l'indienne Riz cleolé Ou Epaule d'agneau poelée Pommes chateau Haricots verts sautés Ou Tomates nicoise * * * Crème de lait au riz ou Pomme bonne - femme ou Mecedoine de fruits</p>	<p><b>1<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΠΕΜΠΤΗ</b> Crème St. Germain Ou Fevilleté de fromage Ou Novilles á la crème * * * Perche á la Mexicaine Riz au blanc Carottes vichy Ou Chateaubriand Ou Barquettes de courgettes au gratin * Salade de laities Sauce vinaigrette * * * Gateau aux fromage Sauce aux mures Ou Ravani chantilly Ou Fruits de saison</p>
<p><b>1<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ</b> Petits pâtés au jambon Ou Ravioli Florentine Ou Youvarlákia avgolemono * * * Filet de sole au vin blanc Riz pilaf Legumes sautés Ou Veal Goulash a l' Hongroise avec letcho Riz carry Ou Ragoût de poireaux Pommes de terre * Salade de choux et carotte * * * Flan anglais Ou Millefeuille Ou Crepes Suzette</p>	<p><b>1<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΣΑΒΒΑΤΟ</b> Minestrone á l'italienne Ou Croquettes de volailles Ou Omelette aux fines herbes * * * Côte de veau grillée a l'essance de colyandre cypriote Pommes frites Ou Kontosouvli Ou Ratatouille au four * Salade coslow * * * Savarin printanier Ou Profite roles au chocolat Ou Salade de fruits</p>	<p><b>1<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΚΥΡΙΑΚΗ</b> Salade allemande Ou Salade Tosca Ou Waldorf salade * * * Dente frit Pommes pailles Ou Braise de veau valasien Risotto á la piémontaise Ou Lentilles a l'huile * * * Choux au caramel Ou Clace Moka Ou Assortiment de fromages internacionaux (emental, provolone, camembert, casseri)</p>	<p><b>GOÛTS D'ITALIE</b> Framages et salamis Salade de fruits de mer Salade de tomate et motsarella Pennes au epis de mois et petits pois * * * Osso buco milanaise Connelloni au fromage et crème Escalope de veau napolitaine Fegato Venetiene * * * Zambalione Pana Cotta  <b>GOÛTS DE FRANCE</b> Champignons mariniere Aubergines avec sauce vinaigrette Tarte au tomate * * * Fillet de sole avec sauce de vin blanc Côte de pork avec prunes Goulache de veau * * * Mousse au chocolat Poirer avec vin rouge</p>

<p><b>2<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΔΕΥΤΕΡΑ</b> Rigatoni a l' ail et huile d' olive Ou Calmars a la pesto Ou Fevillete au Doireaux * * * Poulet sauté Pommes vapeur Courgettes bouillies Ou Filet de pork grille Sauce du vin Samos Pommes port neuf Choux de Bruxelles a la crème Ou Gombos a la tomate * * * Salade de tomate et concombre * * * Baba au rhum Ou Glace parfait Ou Yoghurt au miel et noix</p>	<p><b>2<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΤΡΙΤΗ</b> Moules au riz Ou Paupiettes de fevilles de vigne avgolémono Ou Pizza napolitaine * * * Tranche d' epadon grille Pommes Anna Petits pois sautés Ou Filet de veau au poivre Pommes purée Epis de mais beurré Ou Ragoût d' epinards au riz * * * Salade d' endives * * * Gelée aux fruits Ou Kataifi Ou Pudding de semoule</p>	<p><b>2<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΤΕΤΑΡΤΗ</b> Salade Cesar Ou Salade Marocaine Ou Betteraves avec Yoghourt * * * Tournedo Valois Ou Cotelettes bonne femme Ou Asperges Mornay. * * * Crème au caramel Ou Glace aux fraises Ou Assortiment de trois fromages (graviera, casseri, motsarella)</p>	<p><b>2<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΠΕΜΠΤΗ</b> Polage aux tripes Ou Lasagnes au gratin Ou Boulettes de poisons frites * * * Rougets frites opera Pommes paille Ou Brochette de poulet grille Sauce vinaigrette Mecedoine de legumes Ou Piments doux farcis Salade coeurs de laities * * * Galactoboureko Ou Gateau a l' Orientale Ou Chou au caramel</p>
<p><b>2<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ</b> Potage aux haricots blancs Ou Cornets de jambon farcis avec sauce Russe Ou Spaghetti carbonara * * * Filet mignone Rossini Pommes duchesse Choux de Bruxelles au beurre Ou Poulet sauté Marengo Pommes risolées Seleris a l' huile d' olive Ou Champignons farcis * * * Salade de chicorre * * * Charlotte a la Portugaise Ou Corbeille de fruits Ou Crepes fourrées aux pommes</p>	<p><b>2<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΣΑΒΒΑΤΟ</b> Canelloni a la Toscana Ou Oeufs en cocote Zingara Ou Scampi a l' orly * * * Brochette de fruits de mer au riz pilaf Ou Escalope Hoffman Pommes purée Salsifis au gratin Ou Moussaka de legumes * * * Salade bovillie de bettes et courgettes * * * Tarte aux noix ou Beignets d' abricots Ou Soufflé au citron</p>	<p><b>2<sup>ο</sup> ΕΒΑΟΜΑΑΑ</b> <b>ΚΥΡΙΑΚΗ</b> Salade Americaine Ou Salade Caprice Ou Salade Archiduc * * * Entrecote de boeuf sauté Haricots verts bouillis Ou Boubettes braises a la Smurniotte Riz au beurre Ou Choux blancs farcis * * * Tiramisu Ou Stroudel aux cerises Ou Assortiment de quatre fromages (gorgonzola, provolone, manouri, brie)</p>	<p><b>BUFFET</b> <b>SOIRÉE</b> <b>INTERNATIONALE</b> <b>GOÛTS DE TOUT LE</b> <b>MONDE</b> <b>GOÛTS DE GRECE</b> Djadjiki Taramosalata Salade grecque Haricots blancs a l' eturée * * * Artichauts a la polita Aubergines a la grecque Paupiettes de fevilles de vigne au riz Soudjoukakia a la Smyrne Potage aux haricots blancs Poulet au nouilles au beurre Kontosouvli Moussakas Brochette de pork * * * Yoghurt au miel et noix Galactobouréko Halvas á la polita Beignets au miel et cannelle</p>

<b>GOÛTS D' ARABIE</b>	<b>GOÛTS DE CHINE</b>		
Potage de sesame avec huile d' olive	Potage de thon		
Houmous avec pignons et percil	Thon frit avec sauce doux et aigre		
Piments frits avec oil.	Spring rolls		
* * *	* * *		
Poisson avec sauce tomate et ail	Boulettes de crevettes		
Foulia	Boeuf avec sauce de haricots blanks		
Faravel	Poulet chop – soui		
* * *	Poulet avec anana et pistaches		
Harisa	Riz frit		
Omari	* * *		
	Tofon avec pommes		
	Tofon avec bananas		

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Μπουφέ και υποδοχές , μαγειρική χωρίς σύνορα, P. Mengelatte  
(Σωματείο μαγείρων Ν. Ηρακλείου, Ηράκλειο)
- Σύνθεση εδεσματολογίου, Νικολάου. Κ. Σκουμιού , Ρόδος
- Σύνθεση μενού Γ. Λαμπρινού
- Οδηγός μαγειρικής, Εσκο Φιερ, Εκδ. Τσιτσιλώνη, Αθήνα
- Διοίκηση προσωπικού Χ. Κανελλοπούλου
- **Ε. Ο. Τ.** Διεύθυνση τουρισμού Δωδ/νησου
- Διεύθυνση Εμπορικού επιμελητηρίου Ρόδου
- Ίντερνετ - Εστιατόρια

