



ΣΗΜΑΝΤΡΟΝ®

“Semantron” traditional village
Aegis Hotels & Resorts

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2010

Ανοιξιάτικη Ευωδία



Πασχαλιάτικη Κατάνοξη

Το παραδοσιακό χωριό ΣΗΜΑΝΤΡΟΝ, πραγματικό στολίδι σ' ένα ειδυλλιακό φυσικό περιβάλλον, διατηρεί στο ακέραιο το παραδοσιακό «άρωμα» του Ελληνικού Πάσχα, και σας καλεί να ζήσετε αξέχαστες στιγμές σ' ένα κτήμα κατάφυτο με πορτοκαλιές, ελιές, κυπαρίσσια και πλατάνια!

ΚΑΛΗ ΑΝΑΣΤΑΣΗ!





Μ. Πέμπτη 01 Απριλίου

Απολαύστε το μεσημεριανό σας γεύμα με ποικιλία νηστίσιμων εδεσμάτων στο κεντρικό εστιατόριο «Τράπεζα»* (12:30-15:30)

Ακούστε τα δώδεκα ευαγγέλια στην Ακολουθία των Παθών στην εκκλησία στο χωριό του Ελαιώνα

Θα χαρούμε να δειπνήσουμε όλοι μαζί στο κεντρικό εστιατόριο «Τράπεζα» απολαμβάνοντας τον πλούσιο μπουφέ μας με νηστίσιμα παραδοσιακά εδέσματα. (συμπεριλαμβάνεται στην τιμή της ημιδιατροφής) (19:30-22:30)

Μ Παρασκευή 02 Απριλίου

Τα χρώματα και οι μυρωδιές της Άνοιξης είναι μαγεία στο ξενοδοχείο Σήμαντρον. Ξεκινήστε τη μέρα σας με μια βόλτα στον πορτοκαλεώνα μας για τη συλλογή λουλουδιών και λεμονανθών για το στολισμό του Επιταφίου στο εκκλησάκι στο χώρο του ξενοδοχείου.

Απολαύστε ένα πλούσιο γεύμα σε μπουφέ με ποικιλία νηστίσιμων εδεσμάτων στο κεντρικό εστιατόριο «Τράπεζα»* (12:30-15:30)

Αξίζει να παρακολουθήσετε μαζί με τους ντόπιους το Ιερό προσκύνημα επιταφίου στην Παναγία την Τρυπητή και στη συνέχεια στην Παναγία την Φανερωμένη

Ακολουθήστε τη λειτουργία της Μ. Παρασκευής καθώς και την περιφορά του επιταφίου στους χώρους του ξενοδοχείου στην Εκκλησία Αγ. Τρύφωνα

Θα χαρούμε να δειπνήσουμε όλοι μαζί στο κεντρικό εστιατόριο «Τράπεζα» απολαμβάνοντας τον πλούσιο μπουφέ μας με παραδοσιακές νηστίσιμες γεύσεις και θαλασσινά. (συμπεριλαμβάνεται στην τιμή της ημιδιατροφής) (19:30-22:30)

Μ. Σάββατο 03 Απριλίου

Η ημέρα ξεκινά χαρούμενα για σας .Κατασκευή πασχαλινής λαμπάδας –Οι μικροί μας φίλοι (και όχι μόνο) θα μπορούν να κατασκευάσουν πολύχρωμες λαμπάδες με σχέδια γεμάτα φαντασία.

Μεσημέρι στο κεντρικό εστιατόριο «Τράπεζα». Δοκιμάστε παραδοσιακά πασχαλινά εδέσματα με συνοδεία κρασιού, ρακί ή τσίπουρου. * (12:30-15:30)

Ο Πασχαλινός μπουφές θα είναι έτοιμος για εσάς από νωρίς με ποικιλία από λαχταριστά εδέσματα (συμπεριλαμβάνεται στην τιμή της ημιδιατροφής)
(Ξεκινά από τις 19:30).

Παρακολουθείστε τη λειτουργία της Ανάστασης και ψάλετε το «Χρηστός Ανέστη» στην εκκλησία του Αγίου Τρύφωνα.

Μετά την λειτουργία της Ανάστασης ακολουθεί αναστάσιμο δείπνο στο κεντρικό εστιατόριο «Τράπεζα» και εστιατόριο «Λιοτριβί (συμπεριλαμβάνεται στην τιμή της ημιδιατροφής)

Μετά το αναστάσιμα δείπνο απολαύστε παλιές και νέες μουσικές επιτυχίες στο πιάνο στο χώρο του “Sematron Bar.

Κυριακή του Πάσχα 04 Απριλίου

Ξεκινήστε τη Λαμπρή αυτή μέρα με τη Λειτουργία της Αγάπης στην εκκλησία Αγίου Τρύφωνα

Τη Κυριακή του Πάσχα το γλέντι θα αρχίσει από νωρίς το μεσημέρι στα εστιατόρια « Τράπεζα» και « Λιοτριβί» με άφθονο κρασί, τσίπουρο και μεζέδες και θα συνεχιστεί με αρνί στη σούβλα, και άλλα παραδοσιακά εδέσματα με τη συνοδεία πιάνου. (δικαιούμενο στους πελάτες με ημιδιατροφή, αντί του δείπνου)

Απολαύστε το δείπνο με πλούσιο μπουφέ και επιλογές απαλής μουσικής στο κεντρικό εστιατόριο «Τράπεζα»* (κλείσιμο μπουφέ 22:00)

Καθημερινά

Ξεκινήστε τη μέρα σας με γεύσεις των ημερών στον πλούσιο πρωινό μπουφέ του εστιατορίου «Τράπεζα»

Η φάρμα των ζώων θα καταπλήξει σίγουρα τους μικρούς μας φίλους όπου θα έχουν την ευκαιρία κάθε μέρα με τη βοήθεια του Κου Φάνη να φροντίσουν πάπιες, κουνελάκια, κοτούλες και κατσικάκια.

Χαλαρώστε στο φιλόξενο χώρο του “Sematron Bar” όλη την ημέρα πίνοντας τον καφέ, το τσάι, ή το ποτό σας με τη συνοδεία απαλής μουσικής

- ✓ Στην Υποδοχή του ξενοδοχείου θα βρείτε **επιτραπέζια παιχνίδια** και **τράπουλες**** όπως:

YES-5	ΤΡΑΠΟΥΛΑ ΜΕ 200 CHIPS	DOMINO
UNO	SKIP-BO	MONOPOLY
JENGA	ΦΙΔΑΚΙ	ΓΚΡΙΝΙΑΡΗΣ
TABΛI	ΤΡΑΠΟΥΛΑ	
- ✓ Καθημερινά έχετε την ευκαιρία να απολαύσετε τη βόλτα σας εντός και εκτός του ξενοδοχείου με τα **ποδήλατα**, τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε δωρεάν από την υποδοχή **



ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ! ΧΡΟΝΙΑ ΠΟΛΛΑ!

Σημ. Οι ώρες των ακολουθιών της Μ. Εβδομάδας, καθώς και της Ανάστασης, θα ανακοινωθούν στο Ξενοδοχείο.

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΛΑΒΕΤΕ ΥΠΟΨΗ ΣΑΣ ΤΑ ΠΑΡΑΚΑΤΩ

- 🐞 Για τους πελάτες που έχουν κλείσει ημιδιατροφή, η χρέωση στο εστιατόριο «Τράπεζα» για το μεσημέρι είναι **έξτρα**
- 🐞 Όπου υπάρχει * (αστερίσκος) υπάρχει **έξτρα** χρέωση



**ΜΕΓΑΛΗ ΠΕΜΠΤΗ
ΝΗΣΤΙΣΙΜΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ***

Επιλογή από σαλάτες και ορεκτικά

Σπανάκι με λιαστή ντομάτα και κρουτόν σκόρδου
Σαλάτα με μαυρομάτικα φασόλια ντομάτα και φρέσκο κρεμμύδι
Ταραμοσαλάτα

Μελιτσανοσαλάτα σμυρναίικη
Πατατοσαλάτα
Σαλάτα λάχανο καρότο και σέλερυ
Κολοκύθια λαδορίγανη
Ποικιλία από φρέσκες σαλάτες
Ψητές πιπεριές με λαδόξυδο
Ντολμαδάκια γιαλαντζί
Μανιτάρια μαρινάτα

Επιλογές από κυρίως

Χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι
Σουπιές με σπανάκι
Φασολάκια λαδερά με πατάτες
Ρατατούιγ λαχανικών
Λαζάνια λαχανικών
Καλαμαράκια γεμιστά
Ριζότο λαχανικών
Πατάτες φούρνου με ντομάτα και κρεμμύδι

Επιδόρπια

Καλάθια με φρέσκα φρούτα
Ποικιλία νηστίσιμων ελληνικών γλυκών
***Για τους μη νηστεύοντες υπάρχει εναλλακτική πρόταση μενού**

ΜΕΓΑΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΝΗΣΤΙΣΙΜΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ*

Ντιπ, ελιάς λιαστής ντομάτας, μελιτζάνας πιπεριάς

Επιλογή από σαλάτες

Χόρτα βραστά με κολοκυθάκια
Σαλάτα με αγκινάρες, μαρούλι, και μάραθο
Παντζάρια με σκόρδο και μαντζουράνα
Ανοιξιιάτικη σαλάτα με ρόκα μαρούλι και ντοματίνια
Σαλάτα με φακές ντομάτα και βασιλικό
Πιπεριές Φλωρίνης ψητές με σκόρδο και ρίγανη
Σαλάτα θαλασσινών με καλαμαράκια, σουπιές και μύδια
Ποικιλία από φρέσκες σαλάτες

Ορεκτικά

Ψητά λαχανικά
Χταπόδι ξιδάτο
Γαρίδες μαριναρισμένες με πράσινο πιπέρι και ντρεσινγκ λεβάντας
Φασόλια γίγαντες στον φούρνο με φρέσκο κρεμμύδι και άνηθο
Ρεβυθοκεφτέδες
Φάβα με κρεμμυδάκια και ντομάτα

Ζεστές επιλογές

Ριζότο με γαρίδες

Σουπιές με ρύζι

Κρεμμυδάκια στιφάδο

Αγκινάρες αλά πολίτα

Μελιτζάνες ιμάμ

Σπαγγέτι με ελαιόλαδο σκόρδο ντομάτα και βασιλικό

Πατάτες βραστές με αρωματικά βότανα και ελαιόλαδο

Μύδια αχνιστά

Αστακομακαρονάδα

Επιδόρπια

Καλάθια με φρέσκα φρούτα

Ποικιλία νηστίσιμων ελληνικών γλυκών

***Για τους μη νηστεύοντες υπάρχει εναλλακτική πρόταση μενού**

**ΜΕΓΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ
ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΟ ΔΕΙΠΝΟ**

Παραδοσιακή μαγειρίτσα

Ζεστά ορεκτικά

Φλογέρες τυρί
Γαρδουμπάκι
Συκωτάκια αρνίσια σε φύλλο λάχανου

Σαλάτα πασχαλινή

Μαρούλι, αγκινάρες, ρόκα, μάραθο, ρόδι και γλιστρίδα
Αρνάκι ψητό
Πατάτες και φασολάκια με μπέικον και κρεμμύδι

Επιδόρπιο

Δίχρωμη πανακότα με γεύση εσπρέσο
Και σάλτσα βερίκοκο
Ποικιλία γλυκών και φρούτων εποχής

ΚΥΡΙΑΚΗ του ΠΑΣΧΑ

ΠΑΣΧΑΙΝΟΣ BUFFET

Αυγά κόκκινα τσουρέκια, κουλουράκια

Επιλογή από σαλάτες

Χόρτα βραστά και κολοκυθάκια

Ψητές πιπεριές με βαλσάμικο

Σαλάτα με φρέσκα φασολάκια και μπέικον καβουρδισμένο

Σαλάτα Νισουάζ

Παραδοσιακή ελληνική σαλάτα

Σαλάτα κοτόπουλο με λιαστή ντομάτα και καλαμπόκι

Σαλάτα με ρόκα και παρμεζάνα

Μελιτζανοσαλάτα

Τζατζίκι

Σαλάτα με σολομό και άνιθο

Τυροσάλατα με κόκκινες πιπεριές

Κρύες επιλογές

Roast beef με σάλτσα μάρμπεκιου

Προσούτο Πάρμας με φρούτα και φλέιξ παρμεζάνας

Μους σολωμού σε ταρτάκια

Ζεστές επιλογές

Χοιρινό ψητό με φασκόμηλο

Κοντοσούβλι με πιπεριά κρεμμύδι και ντομάτα

Φιλέτο ψαριού στον φούρνο με φρέσκια ντομάτα ελιές και κάπαρη

Σκαλοπίνια σχάρας με σάλτσα μανιταριών

Στήθος κοτόπουλο με κρέμα Μιλιγκατόνι

Μπαβέτες με φρέσκια ντομάτα και βασιλικό

Πύργος λαχανικών με κατίκι Δομοκού και Βαλσάμικο

Πατάτες ριγανάτες

Της Ώρας

Αρνί στην σούβλα

Επιδόρπια

Ποικιλία γλυκών και φρούτων εποχής