



AEOLIS TINOS SUITES

EVENT & WEDDING
MENUS 2026



RAISE A GLASS TO UNPARALLELED
TASTE HARMONY

DRINKS & BEVERAGES

ESSENTIAL SELECTION

Κρασί Aeolis (Λευκό, Κόκκινο, Ροζέ), Νερό (μεταλλικό και ανθρακούχο),
Αναψυκτικά, Μπύρα

20 €/άτομο

CELEBRATION SELECTION

Κρασί Aeolis (Λευκό, Κόκκινο, Ροζέ), Νερό (μεταλλικό και ανθρακούχο),
Αναψυκτικά, Μπύρα, Βότκα, Ουίσκι, Τζιν, Ρούμι, 2-3 Κοκτέιλ

35 €/άτομο

PREMIUM SELECTION

Κρασί Aeolis (Λευκό, Κόκκινο, Ροζέ), Νερό (μεταλλικό και ανθρακούχο),
Αναψυκτικά, Μπύρα, Βότκα, Ουίσκι, Τζιν, Ρούμι, 2-3 Κοκτέιλ, Αφρώδες
Κρασί, Σαμπάνια

40 €/άτομο

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAIL MENU

Aperol Spritz

Aperol, Αφρώδες Κρασί, Σόδα

Greek Spritz

Λικέρ μαστίχας, Αφρώδες Κρασί, Σόδα

Mojito

Λευκό Ρούμι, Λάιμ, Δυόσμος, Ζάχαρη, Σόδα

Moscow Mule

Βότκα, Λάιμ, Ginger Beer

SIGNATURE COCKTAIL MENU

Hugo

Αφρώδες Κρασί, Λικέρ Σαρπούκου St-Germain, Σόδα

Margarita

Tequila Blanco, Triple Sec, Σιρόπι Αγαύις, Λάιμ

Old Fashioned

Μπέρμπον, Angostura Aromatic Bitters, Σιρόπι Σφενδάμου

Daiquiri

Λευκό Ρούμι, Λάιμ, Ζάχαρη

“Τα κοκτέιλ που παρουσιάζονται είναι ενδεικτικά. Κατόπιν συνεννόησης, μπορούμε να δημιουργήσουμε και άλλες επιδοχές σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.”



A WARM WELCOME
TO A CELEBRATION OF FLAVORS

WELCOME MENU

WELCOME 1

7€ / άτομο

- Χωνάκια με μελωμένο μοσχάρι & γραβιέρα
- Μπρουσκέτες με πέστο βασιλικού

WELCOME 2

10€ / άτομο

- Ταρτάκι με ταραμά, ελαιόλαδο & λεμόνι
- Μπρουσκέτες με πέστο βασιλικού
- Baby πατάτες γεμιστές με λούζα Τήνου & γραβιέρα

WELCOME 3

12€ / άτομο

- Χωνάκια με κοτόπουλο κάρυ
- Τυριά & αλλαντικά Τήνου
- Ταρτάκι με μους καγιανά

“Τα πιάτα που παρουσιάζονται είναι ενδεικτικά. Κατόπιν συζήτησης, μπορούμε να δημιουργήσουμε ένα μενού προσαρμοσμένο ακριβώς στις προτιμήσεις σας”.



LOVE INFUSED IN EVERY BITE

FINGER FOODS

FINGER FOOD MENU 1

30€ / άτομο

- Σφηνάκι ταμπουλέ με σολομό, πετιμέζι & πάπρικα
- Ρολάκια γαλοπούλας με τυρί & λιαστή ντομάτα
- Γεμιστά μανιτάρια με τυρί
- Χωνάκια με μελωμένο μοσχάρι & τυρί
- Σουτζουκάκια μοσχαρίσια με μαρμελάδα ντομάτας
- Μίνι χοιρινά καλαμάκια με δενδρολίβανο
- Σφηνάκι mous bitter σοκολάτας & μπισκότο

FINGER FOOD MENU 2

45€ / άτομο

- Μπρουσκέτα με λιαστή ντομάτα & κατσικίσιο τυρί
- Σφηνάκι με κινόα, αβοκάντο & ντομάτα
- Χωνάκια με κοτόπουλο κάρυ
- Τραμετζίνο με τυρί κρέμα, λούζα Τήνου & ντοματίνια
- Μπουκίτσες χοιρινού με μέλι & μουστάρδα
- Μίνι καλαμάκια κοτόπουλο
- Baby πατάτες με θυμάρι
- Τυρόπιτα
- Mini burger
- Σφηνάκι mous σοκολάτας & μπισκότο
- Σφηνάκι mous λευκής σοκολάτας & φρούτα του δάσους

“Τα πιάτα που παρουσιάζονται είναι ενδεικτικά. Κατόπιν συνεννόησης, μπορούμε να δημιουργήσουμε ένα μενού προσαρμοσμένο ακριβώς στις προτιμήσεις σας”.



CULINARY MAGIC
FOR YOUR SPECIAL MOMENTS

SEATED-SERVING MENU

MENU 1 – MEDITERRANEAN ELEGANCE

45€ / άτομο

- Πράσινη σαλάτα με ροδάκινο & προσούτο
- Λαζάνια με άγρια μανιτάρια & μοσαρέλα
- Κοτόπουλο με κάπαρη, ελιές, σάλτσα λεμονιού, baby πατάτες & δενδρολίβανο
- Πανακότα με σάλτσα εσπρέσο

MENU 2 – ITALIAN COMFORT

50€ / άτομο

- Πράσινη σαλάτα με αμύγδαλο, καυτερή πιπεριά & τυράκι Τήνου
- Λαζάνια μπολονέζ με σάλτσα ντομάτας
- Ρολό κοτόπουλο με προσούτο, γραβιέρα Τήνου & σελινόριζα
- Τιραμισού

MENU 3 – AEGEAN SEAFOOD

55€ / άτομο

- Μαρινέ πολύχρωμα ντοματίνια με κρίταμο, κάπαρη, παξιμάδια χαρουπιού & βασιλικό
- Κριθαράκι με κοκκινιστή γαρίδα, γλυκό κρασί & μπούκοβο
- Φιλέτο τσιπούρας με πουρέ σελινόριζας, κολοκυθάκι & σάλτσα πετρόψαρων
- Μους λεμονιού με βασιλικό & παγωτό πραλίνα

MENU 4 – FINE COMFORT CUISINE

60€ / άτομο

- Γκασπάτσιο ντομάτας με μους φέτας & κρουτόν
- Αραντσίνι με μοσχάρι, μους ψηπής μελιτζάνας & κρέμα παρμεζάνας
- Μαγούλα μόσχου με πουρέ πατάτας & σάλτσα κόκκινου κρασιού
- Σεμιφρέντο λεμονιού & crumble βουτύρου

MENU 5 – SEA & LAND HARMONY

60€ / άτομο

- Ψαρόσουπα από πετρόψαρα με φρέσκια ντομάτα
- Κριθαράκι με γαρίδες, γλυκό κρασί & μπούκοβο
- Κότσι αρνίσιο με πουρέ κουνουπιδιού
- Πανακότα βανίλια & φρούτα του δάσους

MENU 6 – MODERN SEAFOOD

60€ / άτομο

- Σεβίτσε λαυράκι
- Ριζότο γαρίδας με σαφράν
- Φιλέτο ψαριού με ψητό μαρούλι & πίκλα σινάπι
- Τάρτα με κρέμα πραλίνα & παγωτό βανίλια

MENU 7 – GOURMET EXPERIENCE

60€ / άτομο

- Ranzanella με βουβαλίσια burrata
- Μπρουσκέτακια με βούτυρο τρούφας & προσούτο
- Ριζότο σαφράν με flakes παρμεζάνας & αποξηραμένο προσούτο
- Μοσχαρίσια ταλιάτα με γκρεμιολάτα
- Τιραμισού

MENU 8 – CYCLADIC ROOTS

60€ / άτομο

- Σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια, αγγουράκι Τήνου, πίκλα κρεμμύδι, κρίταμο & βινεγκρέτ πετιμεζιού Τήνου
- Αρνίσια κεφτεδάκια με πουρέ μελιτζάνας
- Μοσχάρι οσομπούκο με λευκά φασόλια Τήνου & θυμάρι
- Mous bitter σοκολάτας με μπισκότα αμυγδάλου & σάλτσα καραμέλας

“Τα πιάτα που παρουσιάζονται είναι ενδεικτικά. Κατόπιν συνεννόησης, μπορούμε να δημιουργήσουμε ένα μενού προσαρμοσμένο ακριβώς στις προτιμήσεις σας”.



WHERE FLAVOR
AND MEMORIES MEET

BUFFET OPTIONS

WELCOME

- Μίνι ταρτάκια με τυράκι Τήνου & chutney σούκου
- Μπρουσκετάκι με πέστο βασιλικού & λούζα Τήνου
- Ρολάκι τορτίγιας με κοτόπουλο κάρυ
- Μίνι ταρτάκι με κρέμα καρίκι & χουριμάδες
- Σφηνάκια με μους φέτας, πιπεριά Φλώρινης & θυμάρι
- Ρολάκι τορτίγιας με μελωμένο μοσχαράκι & γραβιέρα

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Ελληνική σαλάτα
- Ανάμεικτη πράσινη με λιαστή ντομάτα, μανούρι & αποξηραμένα σούκα
- Μακαρονοσαλάτα
- Πράσινη σαλάτα με ξινόμπλο, μαύρες σταφίδες & βολάκι Τήνου
- Σαλάτα κινόα με πολύχρωμες πιπεριές, δυόσμο, μαϊντανό, λαδόξυδο, μουστάρδα & μέλι
- Σαλάτα κινόα με γαρίδες, mango & wakame
- Σαλάτα με λευκά φασόλια Τήνου
- Σαλάτα iceberg με ντοματίνια, καρύδια & σως καρίκι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Κιμαδόπιτα / Πρασόπιτα / Τυρόπιτα
- Μελιτζάνες φούρνου με φέτα & ντομάτα
- Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια
- Μανιτάρια γεμιστά με λούζα Τήνου & γραβιέρα
- Baby πατάτες με κουρκουμά & μέλι

ΑΛΟΙΦΕΣ

- Μελιτζανοσαλάτα
- Τυροκαυτερή
- Τζατζίκι

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- Μοσχαράκι λεμονάτο
- Μοσχαράκι κοκκινιστό
- Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια ή κοτόπουλο
- Χοιρινά μπριζολάκια με BBQ σως
- Μπουκίτσες χοιρινού με μέλι & μουστάρδα
- Φιλέτο τσιπούρας με λαδολέμονο & θυμάρι
- Ψπές γαρίδες με φρέσκα μυρωδικά
- Μίνι καλαμάκια σολομού
- Μίνι καλαμάκια χοιρινά / μοσχάρι / κοτόπουλο
- Ριζότο άγριων μανιταριών & τρούφα
- Σκιουφικτά με σάλτσα ντομάτας & βασιλικό

LIVE CARVING

- Ολόκληρο μπούτι χοιρινό με σάλτσα μπίρας

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- Ρύζι πολιτικό
- Πατάτες φούρνου με δενδρολίβανο
- Baby πατάτες σπαστές με μυρωδικά
- Ψητά λαχανικά
- Πέννες βουτύρου με ντομάτα

ΓΛΥΚΑ

- Τιραμισού
- Γαλακτομπούρεκο
- Μπακλαβάς
- Παγωτό
- Φρούτα

LATE NIGHT SNACK

- Pizza
- Mini burger
- Hot dog

OPTION 1 60€ / άτομο

- 2 Σαλάτες
- 2 Ορεκτικά
- 2 Αλοιφές
- 3 Κυρίως
- 2 Γαρνιτούρες
- Live Carving
- 2 Γλυκά

OPTION 2 70€ / άτομο

- 3 Σαλάτες
- 2 Ορεκτικά
- 2 Αλοιφές
- 4 Κυρίως
- 3 Γαρνιτούρες
- Live Carving
- 2 Γλυκά

Οι παραπάνω τιμές δεν περιλαμβάνουν ΦΠΑ

“Τα πιάτα που παρουσιάζονται είναι ενδεικτικά. Κατόπιν συνεννόησης, μπορούμε να δημιουργήσουμε ένα μενού προσαρμοσμένο ακριβώς στις προτιμήσεις σας”.

TAILORED & CUSTOM MENUS

Στο ξενοδοχείο μας πιστεύουμε ότι κάθε εκδήλωση είναι μοναδική. Για τον λόγο αυτό, προσφέρουμε τη δυνατότητα δημιουργίας **tailored και fully custom menus**, σχεδιασμένων αποκλειστικά σύμφωνα με τις επιθυμίες και τις ανάγκες των επισκεπτών μας.

Σε συνεργασία με την ομάδα μας, μπορούμε να προσαρμόσουμε:

- Τύπο κουζίνας και γαστρονομικό ύφος
- Επιλογές πιάτων και σερβιρίσματος
- Διατροφικές προτιμήσεις ή περιορισμούς (vegetarian, vegan, gluten-free κ.ά.)
- Pairings ποτών και cocktails
- Θεματικά menus για weddings & special events

Όλες οι προσαρμογές πραγματοποιούνται **κατόπιν συνεννόησης**, με στόχο να δημιουργήσουμε ένα αποτέλεσμα που αντανακλά απόλυτα το όραμα και το στυλ της κάθε εκδήλωσης.

Η ομάδα μας είναι στη διάθεσή σας για να συζητήσει κάθε λεπτομέρεια και να προτείνει λύσεις υψηλής ποιότητας και αισθητικής.



AEOLIS TINOS SUITES

Τριαντάρος, 842 00 Τήνος, Κυκλάδες

W | aeolistinossuites.com, T | 22830 29044, K | 6972696067, E | info@aeolistinossuites.com

@aeolistinossuites