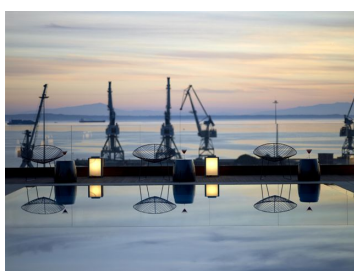


CONFERENCE BANQUET

This is an e-mail for the participants of the Fourth International Conference of IAPS, hosted by DIKAM in June 30-July 4, 2014, at the Aristotle University of Thessaloniki-Greece

The Conference Banquet will take place on Thursday July 3, at the SKY BAR of Met Hotel in Thessaloniki (<http://www.themethotel.gr/default-en.html>)



Please, be informed that, if you are interested in participating, the deadline for registration is June 20.
You can register by simply sending your name to the DIKAM secretariat: dikam@auth.gr
You will be asked to pay on the first day of the Conference.

The price is 45 Euros per person

Buffet / Μπουφέ

Ορεκτικά Appetizers

- Τραχανό αγγουράκι με γιαούρτι, άνηθο, δυόσμο και ξίδι
- Crispy cucumber with yoghurt, dill, spearmint and vinegar

Σαλάτες Salads

- Σαλάτα με άσπρο λάχανο, κόκκινο λάχανο και τριμμένο καρότο

- Salad with white, red Cabbage and grated carrots
- Σαλάτα “Tabbouleh” με φρέσκο δυόσμο και κύβους ντομάτας
- “Tabbouleh” salad with fresh spearmint and tomato cubes
- Σαλάτα ζυμαρικών με κύβους λαχανικών και “pesto” βασιλικού
- *Pasta salad served with vegetable cubes and basil pesto*
- Ρόκα και μαρούλι με φύλλα Παρμεζάνας και ξίδι μπαλσάμικο
- Arugula and lettuce salad with Parmesan leaf and balsamic vinegar
- Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά από τον κήπο
- Mixed fresh vegetables from the garden

Συνοδευτικά

Accompanying

- Ντρέσινγκ μπαλσάμικου με μέλι, ντρέσινγκ μουστάρδας με μέλι, ελαιόλαδο αρωματισμένο με φρέσκα μυρωδικά, ποικιλίες από ελιές,
- *Honey balsamic dressing, mustard dressing with honey, flavored olive oil with fresh herbs, olives*
- Γωνία από τον φούρνο με ποικιλίες ψωμιών
- *Freshly baked varieties of bread*

Ζεστά Πιάτα

Hot dishes

- Χοιρινό στο φούρνο μεμανιτάρια, πιπεριές και κεφαλοτύρι
- Oven pork meat with mushrooms, peppers and “kefalotiri” cheese
- Στήθος κοτόπουλο σοτέ με συνοδεία από σάλτσα ελιάς και καρύδι
- Chicken breast sauté served with olive and walnuts sauce
- Φιλέτο ψαριού τηγανιτό σε κρούστα καλαμποκιού
- Deep fried fish filet in corn crust
- Μοσχαρίσια Σουτζουκάκια με σάλτσα ντομάτας και κύμινο
- Beef Meat balls with tomato sauce and cumin
- Φέτες πατάτες στο φούρνο με κρεμμύδι, λευκό κρασί και Παρμεζάνα
- Oven sliced potatoes with onions, white wine and Parmesan
- Σπανάκι σουφλέ με άνηθο και Φέτα
- Spinach soufflé with Feta cheese and dill

Επιδόρπια

Desserts

- Φρέσκα φρούτα εποχής σε φέτες
- Sliced seasonal fresh fruits
- Μους γιαουρτιού με γλυκά του κουταλιού
- Yoghurt mousse with spoon desserts
- Τετράγωνο γλύκισμα με δίδυμο σοκολάτας και Ελληνικό καφέ
- Square dessert with duet of chocolate and Greek coffee
- Καφές φίλτρου ή ποικιλίες τσαγιού
- *Filter coffee or tea variety*

BEVERAGES

KOKKINO ΚΡΑΣΙ: Βεγγέρα, TSANTALIS
 RED WINE: Veggera TSANTALIS
 ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ: Βεγγέρα, TSANTALIS
 WHITE WINE: Veggera TSANTALIS
 ΜΠΥΡΕΣ: BEPINA, WEISS, MYTHOS
 BEERS: VERGINA, WEISS, MYTHOS
 ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ- SOFT DRINKS
 COCA COLA, COCA COLA LIGHT
 FANTA ORANGE, FANTA LEMON, SPRITE, SODA
 ΧΥΜΟΙ: ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΒΥΣΣΙΝΟ, ΑΝΑΝΑΣ
 FRUIT JUICE: ORANGE, CHERRY, PINEAPPLE
 ΝΕΡΟ: ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ ΖΑΓΟΡΙ
 WATER: MINERAL WATER ZAGORI