



ΕΛΛΗΝΙΚΑ | ENGLISH

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ανεξάρτητα από το είδος της εκδήλωσης ή τον αριθμό των προσκεκλημένων, η εμπειρία και η γνώση μας στη δημιουργία αυθεντικών γεύσεων υπόσχονται να ικανοποιήσουν και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Από ένα επίσημο δείπνο στο τέλος ενός συνεδρίου, μία γαμήλια δεξίωση ή μία εκδήλωση λίγων ατόμων, οι δημιουργικές προτάσεις της Ομάδας μας σφραγίζουν με επιτυχία εκδηλώσεις υψηλών προδιαγραφών.

Μοναδικές γευστικές απολαύσεις όπως οι “Παραδοσιακές Συνταγές” που περιλαμβάνουν δημοφιλείς ελληνικές προτάσεις εμπνευσμένες από τον τόπο προέλευσής τους ή οι “Γεύσεις του Κόσμου” που αναδεικνύουν τη διεθνή μας γνώση και κουλτούρα, προσφέρουν πλήθος επιλογών από αυθεντικά, κλασικά και σύγχρονα πιάτα φτιαγμένα πάντα από φρέσκα προϊόντα και υλικά.

Επιλέξτε από την ακόλουθη λίστα τις επιλογές που σας προτείνουμε ή επικοινωνήστε μαζί μας για να δημιουργήσουμε το μενού της εκδήλωσής σας για μία πραγματικά ξεχωριστή εμπειρία.

## ΑΕΙΖΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΞΕΤΕ



### Παραδοσιακές Συνταγές

Γνωστές ελληνικές γεύσεις από φρέσκα προϊόντα και υλικά εμπνευσμένες από τον τόπο προέλευσής τους.



### Γεύσεις του Κόσμου

Αυθεντικά, κλασικά πιάτα από όλες τις γωνιές του κόσμου αναδεικνύουν τη διεθνή γνώση και κουλτούρα μας.



### Υγιεινές Προτάσεις με Χαμηλά Λιπαρά



### Επιλογές για Χορτοφάγους



## ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ

Φρέσκος καφές φίλτρου ή ντεκαφεϊνέ, στιγμιαίος καφές, τσάι, αφεψήματα βοτάνων και φρούτων (Κεϋλάνης, χαμομήλι, μέντα, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα, μανταρίνι)

**Επιλέξτε 3 δροσερούς χυμούς από τη λίστα μας:** πορτοκάλι, μήλο, γκρέιπφρουτ, ροδάκινο, μύρτιλλο, κοκτέιλ φρούτων, ανανάς, τομάτα

4 γεύσεις φρεσκοψημένα μπισκοτάκια

Κέικ βανίλια, σοκολάτα και αμυγδάλου

Κρουασάν βουτύρου

 Δανέζικα γλυκίσματα με γέμιση κρέμας, μήλου ή σταφίδας

 Μάφιν με σοκολάτα ή κεράσι

Φρέσκα φρούτα εποχής σε καλάθι







## ΓΛΥΚΙΕΣ ΑΛΧΗΜΙΕΣ

Ζεστή σοκολάτα, φρέσκος καφές φίλτρου ή ντεκαφεϊνέ, στιγμιαίος καφές, τσάι, αφεψήματα βοτάνων και φρούτων (Κεϋλάνης, χαμομήλι, μέντα, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα, μανταρίνι)

**Επιλέξτε 4 δροσερούς χυμούς από τη λίστα μας:** πορτοκάλι, μήλο, γκρέιπφρουτ, ροδάκινο, μύρτιλλο, κοκτέιλ φρούτων, ανανάς, τομάτα

4 γεύσεις φρεσκοψημένα μπισκοτάκια

Κέικ αχλάδι και καρότο

-  Σοκολάτα “γκουανάγια” Valrhona (Γαλλικά παστάκια)
-  Μπισκουί “τζοκόντ” με βατόμουρο (Γαλλικά παστάκια)
- Ταρταλετίτσες φρούτου
- Μίνι μηλόπιτα και κερασόπιτα
-  “Μπράουνις” με καρύδια
- Σουδάκια με κρέμα “κουαντρό”
-  Ποικιλία παραδοσιακών Ελληνικών γλυκών
- Φρέσκα φρούτα εποχής σε καλάθι



## ΑΛΜΥΡΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ

Φρέσκος καφές φίλτρου ή ντεκαφεϊνέ, στιγμιαίος καφές, τσάι, αφεψήματα βοτάνων και φρούτων (Κεϋλάνης, χαμομήλι, μέντα, λεμόνι, Earl Grey, φράουλα, μανταρίνι)

**Επιλέξτε 4 δροσερούς χυμούς από τη λίστα μας:** πορτοκάλι, μήλο, γκρέιπφρουτ, ροδάκινο, μύρτιλλο, κοκτέιλ φρούτων, ανανάς, τομάτα

- ✔ Κριτσίνια τυριού
- ✔ “Μπατόν σαλέ” με σουσάμι
- Ζαμπονοσαλάτα σε μπριοςάκι
- Πικάντικη πατατοσαλάτα σε μπριοςάκι
- Μοτσαρέλα “μποκοτσίνι” και τοματίνια με πέστο σε σάντουιτς
- Στήθος κοτόπουλο με κάρυ και “τσάτνεϊ” μάνγκο σε σάντουιτς
- 🍷 Κρέμα ροκφόρ σε παραλληλόγραμμη μπόμπα
- 🍷 Καπνιστός σολομός με κάπαρη-μαγιονέζα σε ρολά τортίγιας



## ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Τυρί “κότατζ” με φιστίκι Αιγίνης σε κεραμικό κουτάλι

- ✓ Τριαντάφυλλα κόκκινης πέστροφας Μεσολογίου
- ✓ Σφουρίδα μαριναρισμένη με κρόκο και ούζο Πλωμαρίου
- ✓ Μικρά πικάντικα σουτζουκάκια

Πιτάκια με ανθότυρο

Χταπόδι και αγγουράκι τουρσί σουβλάκι

Μελιτζάνα με καπνιστό τυρί Μετσόβου και λιαστή τομάτα

Ψαρονέφρι με δαμάσκηνα

Πεσκανδρίτσα σουβλάκι με πιπεριές

Αρνίσιες κοτολέτες με παπαρουνόσπορο



## ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Μοτσαρέλα “μποκοτσίνι” και τοματίνια με βασιλικό σε σφηνάκι  
“Μουσελίν” από ροκφόρ σε καρυδόψωμο

Αυγά ορτυκιών με χαβιάρι σολομού σε σφηνάκι

🍷 Μπρεζάολα με κριτσίνι και φραμπουάζ σε ποτηράκι  
Μίνι σουβλάκι από καπνιστό χέλι με λάιμ και κάπαρη

🍷 Πέρκα πανέ με σάλτσα “ταρτάρ”  
Μίνι τάρτες μανιταριών

🍷 Μοσχαρίσια φιλετάκια και караβίδες  
Πάπια με βύσσινο  
Σολομός και πράσο σε τάρτα



## MENΟΥ ΓΕΥΜΑ I

Ζαμπόν Πάρμας με ρόκα σαλάτα, παρμεζάνα  
και κριθίνα παξιμαδάκια με χαβιάρι μελιτζάνας

~

✧ Ψητό φιλέτο φρέσκου σολομού “μπεαρνέζ”  
με ζουλιέν λαχανικών εποχής στον ατμό

~

Τάρτα φρούτων με “κουλί” εσπεριδοειδών

~

Καφές φίλτρου ή τσάι



## MENOY ΓΕΥΜΑ II

Φιλέτο συναγρίδας πάνω σε “ταμπούλι” από τομάτα και μαϊντανό με ντρέσινγκ πράσινου λεμονιού

~

- ✓ Χοιρινά φιλετάκια με καπνιστό τυρί Μετσόβου και λιαστή τομάτα με φρέσκα λαχανικά βουτύρου και πατάτες ψημένες στο φούρνο με κρεμμύδι

~

- 🌍 Φράουλα μιλφέιγ

~

Καφές φίλτρου ή τσάι



## ΜΕΝΟΥ ΔΕΙΠΝΟ Ι

✧ Τρυφερά φύλλα μαρουλιού και λυκοτρίβιλο με ζαμπόν Πάρμας και κοχύλια “Σαν Ζακ”, σερβίρονται με ελαιόλαδο και ξύδι “ξερές”

~

Φιλέτο από αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι με μικρές αγκιναρούλες, τομάτα και ελιές

~

Γρανίτα πορτοκάλι

~

🍷 Καρδιά από μοσχάρι σε “ντουζέλ” φρέσκων μανιταριών και σάλτσα φουά γκρα

~

Ρύζι “κροκάν” και σοκολάτα γάλακτος Valrhona με παγωτό και σάλτσα καραμέλα

~

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκάκια



## ΜΕΝΟΥ ΔΕΙΠΝΟ ΙΙ

Αστακός και μάνγκο σαλάτα με κόκκινο χαβιάρι και ντρέσινγκ από το κέλυφος του αστακού

~

✂ Στον ατμό σφυρίδα και καραβίδα ραβιόλι με σπανάκι και μανιτάρια

~

Γρανίτα από αγριοφράουλες με δυόσμο

~

Ψητό ροζέ “τουρνεντό” από βίσωνα με σάλτσα μανιταριών “μορέλ” σερβίρεται με τριλογία πράσινων λαχανικών “ολαντέζ”

~

🍪 “Μολό” σοκολάτας με παγωτό βανίλια

~

Καφές φίλτρου ή τσάι

Γλυκάκια



## ΜΕΝΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ I

✂ Κοτόσουπα με ρύζι αυγολέμονο

~

✓ Ντολμαδάκια

~

Αρνάκι γάλακτος με ψητές πατάτες

~

Ελληνικός καφές

Σαραγλάκια



## ΜΕΝΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ II

- ✔ Ψαρόσουπα αρωματισμένη με ούζο  
~
- ✔ Αιγαιοπελαγίτικη σφυρίδα ψημένη με τομάτα, κάπαρη και μαύρες ελιές  
~  
Τομάτα και κατίκι Δομοκού με παρθένο ελαιόλαδο και βασιλικό  
~  
Αρνίσιο φιλέτο σε κρούστα μυρωδικών με θυμάρι και σάλτσα δυόσμου, μπάμιες με φρέσκο κρεμμυδάκι και ριγανάτες πατάτες  
~  
Καρυδόπιτα με παγωτό καϊμάκι  
~  
Ελληνικός καφές  
Μικρά ελληνικά γλυκάκια

## BUFFET ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

### ΘΗΣΑΥΡΟΙ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ

Νουντλ ρυζιού με θαλασσινά, πιπεριές, σόγια και σουσάμι  
Ψαροσαλάτα με κρεμμύδι, μαϊντανό και ντρέσινγκ μουστάρδας

- ✓ Κόκκινα και κίτρινα τοματίνια με βασιλικό και βαλσάμικο  
Φρέσκα λαχανικά και ουρές από караβίδες με βινεγκρέτ τρούφας και φραμπουάζ ξύδι

Μύδια ατμού με πράσινες ελιές, καυτερή πιπεριά και σαφράν

Μαριναρισμένο φιλέτο γαύρου με σκόρδο και λαδόξυδο

- ✓ Χαταποδάκι σχάρας σαλάτα με φρέσκια ρίγανη

### ΖΕΣΤΑ

Κερκυραϊκή αστακομακαρονάδα

Φιλέτο από λαβράκι με σάλτσα πετρόψαρων

Γλώσσα με μύδια, σπανάκι και σάλτσα караβίδας

Γαύρος γεμιστός με μυρωδικά του βουνού

- ✂ Συναγρίδα σχάρας αυγολέμονο

| από 2 ►



## BUFFET ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

### ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

Αιγαιοπελαγίτικος αστακός με χαβιάρι, μαγιονέζα λάιμ και λαδολέμονο

Γαρίδες μαριναρισμένες με εστραγκόν και σχοινόπρασο

Μπαρμπούνια μαρινέ με κόλιανδρο σε σπαγγέτι από κολοκυθάκια

✂ Χάλιμπουτ, καπνιστός σολομός και τόνος

### CARVING STATION

Σφουρίδα ψητή σε κρούστα αλατιού

Ξιφίας καλυμμένος με κρούστα από κόκκους μαύρο πιπέρι

### ΓΛΥΚΑ

Μους άσπρης σοκολάτας Valrhona

“Κρέμα μπρουλέ” κόκκινο βατόμουρο

🍌 Μιλφέιγ πραλίνας

“Γκλαφουτίν” με πέρλες φράουλας


◀ 2 από 2



## ΗΒΗ ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟ ΜΕΝΟΥ

Καπνιστός σολομός και γαρίδες Σκοτίας σε πράσινη σαλάτα

~

-  Χοιρινά φιλετάκια σε κρούστα μαύρου πιπεριού και κονιάκ με λαχανικά εποχής και “νορμάντ” μιλφέιγ

~

Φρεσκομαριναρισμένες φράουλες σε τζίντζερ και βαλσάμικο με παγωτό γιαούρτι και μέλι

~

Καφές ή τσάι

Γλυκές λιχουδιές



## ΗΒΗ BUFFET ΜΕΝΟΥ

### ΣΑΛΑΤΕΣ

Μεξικάνικη σαλάτα με αβοκάντο, γαρίδες και τσίλι

Σαλάτα ζυμαρικών με τριλογία πιπεριάς, χταπόδι και κάπαρη

Ψητό κοτόπουλο και φύλλα σαλατικών με κρουτόν, τραγανό μπέικον, κουκουνάρι και παλαιωμένο βαλσάμικο

✂ Τομάτα και μοτσαρέλα με βασιλικό

Σαλάτα κίτρινων τυριών με μήλα, σέλινο και καρύδια  
σερβίρεται με Γαλλικό ντρέσινγκ

✔ Ελληνική σαλάτα

✂ Ρόκα σαλάτα με παρμεζάνα και βαλσάμικο

Αγγούρι σαλάτα με ξινή κρέμα

### CARVING STATION

Χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη σε κόκκους από μαύρο πιπέρι και δενδρολίβανο, σερβίρεται με ελαφριά σάλτσα σκόρδου και ψητού

| από 2 ►



## ΗΒΗ BUFFET ΜΕΝΟΥ

### ΖΕΣΤΑ

Ξιφίας φιλέτο με μοσχολέμονο και κόλιανδρο

Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα μουστάρδας και λιαστή τομάτα

- ✓ Ψητό αρνίσιο μπουτί με αγκιναράκια και μαύρες ελιές
- Φιλετάκια κοτόπουλου με κάρυ, φρούτα και κάσιους
- ✂ Σπιτικά ντολμαδάκια αυγολέμονο
- 🍷 Ριγκατόνι με σπανάκι και τυρί ρικότα

### ΓΛΥΚΑ

Ελληνικά και εξωτικά φρούτα

Φράουλα μιλφέιγ

Μίνι ταρταλέτες φρέσκων φρούτων

- 🍫 Σοκολατίνα Valrhona
- Γαλλικά παστάκια κόκκινων μούρων

## ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Ασύρτικο Βαρέλι, Παπαϊωάννου

Chardonnay, Παπαϊωάννου

Αμέθυστος, Κώστα Λαζαρίδη (Sauvignon Blanc, Semillon, Ασύρτικο)

Κτήμα Γεροβασιλείου (Μαλαγουζιά, Ασύρτικο)

Ιδιωτική Συλλογή Αντωνόπουλου (Chardonnay)

Château, Νίκου Λαζαρίδη (Sauvignon Blanc, Semillon, Ugni Blanc)

Μαντινεία, Αντωνόπουλου (Μοσχοφίλερο)

Αμπέλου Γης, Τσώλη (Ροδίτης, Chardonnay)

Αρμύρα, Σκούρα (Chardonnay)



## ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Αμέθυστος, Κώστα Λαζαρίδη (Cabernet Sauvignon, Merlot, Λημιό)  
Merlot, Μπουτάρη

Ιδιωτική Συλλογή Αντωνόπουλου (Μαυροδάφνη, Merlot)

Thema, Κτήμα Παυλίδη (Λημιό, Cabernet Sauvignon, Merlot)  
Cabernet Sauvignon, Χατζημιχάλης

Επιλεγμένος Ραψάνη (Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό)

Γουμένισσα, Αηδαρίνη (Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα)

Syrah, Τσάνταλη

Γιανακοχώρι Κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο, Merlot)

Αγιωργίτικο, Σκούρα

Νεμέα Δρυόπη (Αγιωργίτικο)

Cabernet Sauvignon, Χατζημιχάλης



## ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Veuve Clicquot Cuvée Grand Dame

Dom Pérignon

Moët et Chandon Brut Imperial

Mumm Cordon Rouge

Laurent Perrier Brut

Nicolas Feuillatte Rose

ΕΙΣΑΓΩΓΗ | ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΚΑΦΕ | ΣΑΝΑΡÉ | ΓΕΥΜΑ | ΔΕΙΠΝΟ | ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ | BUFFET | ΓΑΜΗΛΙΟ ΜΕΝΟΥ | ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ | ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ | ΣΑΜΠΑΝΙΑ

## INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

## KEY



### Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



### World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



### Light



### Vegetarian



## AFTERNOON COFFEE BREAK



Freshly brewed filter coffee or decaffeinated coffee, instant coffee, selection of tea, herbal tea and fruit infusion; Ceylon, camomile, mint, lemon, Earl Grey, strawberry and mandarin

**Three choices from our chilled juice list:** orange, apple, grapefruit, peach, cranberry, mixed fruits, pineapple, tomato

Freshly baked cookies of four different flavours

Vanilla, chocolate and almond loaf cake

Butter croissant

-  Danish pastry with cream, apple or raisins
  -  Muffin with chocolate or cherry
- Fresh seasonal fruit basket







## SWEET COFFEE BREAK

Hot chocolate, freshly brewed filter coffee or decaffeinated coffee, instant coffee, selection of tea, herbal tea and fruit infusion; Ceylon, camomile, mint, lemon, Earl Grey, strawberry and mandarin

**Four choices from our chilled juice list:** orange, apple, grapefruit, peach, cranberry, mixed fruits, pineapple, tomato

Freshly baked cookies of four different flavours

Pear and carrot loaf cake

-  Guanaja Valrhona (French pastry)
-  Raspberry biscuit joconde (French pastry)
- Fruit tartlet
- Mini apple and cherry pie
-  Brownie with nuts
- Mini choux with cointreau cream
-  Variety of traditional Greek sweets
- Fresh seasonal fruit basket



## SAVOURY COFFEE BREAK

Freshly brewed filter coffee or decaffeinated coffee, instant coffee, selection of tea, herbal tea and fruit infusion; Ceylon, camomile, mint, lemon, Earl Grey, strawberry and mandarin

**Four choices from our chilled juice list:** orange, apple, grapefruit, peach, cranberry, mixed fruits, pineapple, tomato

- ✔ Cheese grissini
- ✔ Sesame baton sale
  - Ham salad in brioche roll
  - Piquant potato salad in brioche roll
  - Bocconcini mozzarella and cherry tomato with pesto open sandwich
  - Curry marinated chicken breast and mango chunthey open sandwich
- 🥪 Roquefort-layered rectangular finger sandwiches
- 🥪 Smoked salmon with caper-mayo in tortilla roll



## LOCAL CANAPÉ

Cottage cheese with “Aigina” pistachio on a ceramic spoon

- ✓ Roses of “Messologiou” red trout
- ✓ White grouper marinated with saffron and “Plomariou” ouzo
- ✓ Mini spicy “soutzoukakia”

Mini puff pastry pie with “anthotyro” cheese

Skewered octopus with gherkins

Eggplant with smoked “Metsovou” cheese and sun dried tomato

Pork fillet “psaronefri” with prunes

Monk fish souvlaki with peppers

Lamb cutlets in poppy seeds



## INTERNATIONAL CANAPÉ

Bocconcini mozzarella and cherry tomato with basil in shot glass

Mousseline of Roquefort on walnut brown bread

Quail eggs with salmon caviar in shot glass

 Bresaola with grissini and raspberry in mini glass

Mini skewer of smoked eel with lime and caper

 Breaded perch with tartar sauce

Mini mushroom tartlets

 Beef fillets and langoustines

Duck with sour cherries

Salmon and leek tart



## BUSINESS LUNCH I

Parma ham with rocket salad leaves, Parmesan and “krithina” paximadakia with eggplant caviar

~

✧ Roast fresh salmon fillet “Béarnaise” with julienne simmered seasonal vegetables

~

Fruit tart with citrus coulis

~

Filter coffee or tea



## BUSINESS LUNCH II

Fillet of dentex on a tabbouli of tomato and parsley with lime dressing

~

-  Pork fillets with smoked Metsovou cheese and sun-dried tomato with buttered fresh vegetables and baked potatoes with onions

~

-  Strawberry millefeuille

~

Filter coffee or tea



## INTERNATIONAL DINNER I

✂ Lettuce salad leaves and “likotrivilo” with Parma ham and “Saint Jacques” coquilles served with olive oil and “Xeres” vinegar

~

Fillet of sea bass from the Aegean Sea with baby artichokes, tomato and olives

~

Orange sorbet

~

🍷 Heart of beef fillet on a duxelle of fresh mushrooms and foie gras sauce

~

Rice croquant and Valrhona milk chocolate with ice cream and caramel sauce

~

Filter coffee or tea

After dinner delights



## INTERNATIONAL DINNER II

Lobster and mango salad with red caviar served with a dressing from the lobster's shell

~

- ✧ Steamed white grouper and langoustine ravioli with spinach and mushrooms

~

Wild strawberry sorbet with mint

~

Roast tournedo of bison with morel mushroom sauce served with a trilogy of green vegetables "Hollandaise"

~

- 🌐 "Moelleux" of chocolate with vanilla ice cream

~

Filter coffee or tea

After dinner delights



## GREEK CUISINE MENU I

- ✂ Chicken soup with rice and egg-lemon  
~
- ✓ “Dolmadakia” vine leaves filled with rice  
~
- Roast baby lamb with potatoes  
~
- Greek coffee
- Mini Greek “Saraglakia”



## GREEK CUISINE MENU II

✔ Fish soup flavored with ouzo

~

✔ Aegean white grouper roasted with tomato, caper and black olives

~

Tomato and “katiki Domokou” cheese with extra olive oil and basil

~

Fillet of lamb in a herbed crust with thyme and mint sauce, okra with spring onions and roast oregano potatoes

~

Walnut cake with “kaimaki” ice cream

~

Greek coffee

Mini Greek sweets



## SEAFOOD BUFFET

### MEDITERRANEAN TREASURE

Seafood rice noodles with peppers, soya and sesame

Fish salad with onion, parsley and mustard dressing

✓ Red and yellow cherry tomatoes with basil and aged balsamic

Fresh vegetables and langoustine tails with truffle vinaigrette and raspberry vinegar

Steamed mussels with green olives, spicy pepper and saffron

Marinated “gavros” fillet with garlic, olive oil and vinegar

✓ Grilled octopus salad with oregano

### HOT BUFFET

Corfu’s lobster pasta

Fillet of sea bass with stonefish sauce

Sole with mussels, spinach and langoustines sauce

“Gavros” filled with herbs from the Greek mountains

✂ Grilled dentex “avgolemono”

1 of 2 ►



## SEAFOOD BUFFET

### ON MIRRORS

Aegean lobster with caviar, lime mayonnaise and olive oil-lemon

Shrimps marinated with tarragon and chive

Red mullet marine with coriander on zucchini spaghetti

✂ Halibut, smoked salmon and tuna

### CARVING STATION

White grouper roasted in salt crust

Swordfish covered with crushed black pepper corns

### DESSERTS

Valrhona white chocolate mousse

Raspberry crème brûlée

🌐 Praline millefeuille

Glafoutine with strawberry pearls



## IVI\* WEDDING SET MENU

Smoked salmon and Scottish shrimps on a green salad

~

-  Pork fillets in black pepper corn crust and cognac with seasonal vegetables and “normande” millefeuille

~

Fresh marinated strawberries in ginger and balsamic with yoghurt, ice cream and honey

~

Coffee or tea

Petits fours

*\*Ivi: The Goddess of Youth in Greek mythology*



## IVI\* WEDDING BUFFET MENU

### SALADS

Mexican salad with avocado, shrimps and chilli

Pasta salad with trilogy of peppers, octopus and caper

Roast chicken and salad leaves with croutons, crispy bacon, pine nuts and aged balsamic

✂ Tomato and mozzarella with basil

Yellow cheese salad with apples, celery and walnuts served with French dressing

✔ Greek salad

✂ Rocket salad with Parmesan and balsamic

Cucumber salad with sour cream

### CARVING STATION

Whole pork cutlet marinated with black pepper corns and rosemary served with light garlic sauce

| of 2 ►



## IVI\* WEDDING BUFFET MENU

### HOT BUFFET

Swordfish fillet with lime and coriander

Pork fillet with mustard sauce and sun dried tomatoes

- ✓ Roast leg of lamb with baby artichokes and black olives
- ✓ Chicken curry, fruits and cashews

✂️ Homemade “dolmadakia” with “avgolemono” sauce

🍝 Rigatoni with spinach and ricotta cheese

### DESSERTS

Greek and exotic fruits display

Strawberry millefeuille

Mini fresh fruit tartlets

🍰 Valrhona chocolate cake

Raspberry French pastries

*\*Ivi: The Goddess of Youth in Greek mythology*

## GREEK WHITE WINE

Asyrtiko Barel, Papaioannou

Chardonnay, Papaioannou

Amethystos, Kostas Lazaridis (Sauvignon Blanc, Semillon, Asyrtiko)

Château Gerovasiliou (Malagouzia, Asyrtiko)

Idiotiki Sillogi Antonopoulos (Chardonnay)

Château, Nikos Lazaridis (Sauvignon Blanc, Semillon, Ugni Blanc)

Mantinia, Antonopoulos (Moschofilero)

Ampelou Gis, Tsoli (Roditis, Chardonnay)

Armyra, Skouras (Chardonnay)



## GREEK RED WINE

Amethystos, Kostas Lazaridis (Cabernet Sauvignon, Merlot, Limnio)

Merlot, Boutaris

Idiotiki Syllogi Antonopoulos (Mavrodafni, Merlot)

Thema, Ktima Pavlidis (Limnio, Cabernet, Sauvignon, Merlot)

Cabernet Sauvignon, Hatzimichalis

Epilegmenos Rapsani (Xinomavro, Krasato, Stavroto)

Goumenisa, Aidarini (Xinomavro, Negoska)

Syrah, Tsantalis

Yianakochori Kyr Yianni (Xinomavro, Merlot)

Agiorgitiko, Skoura

Nemea Driopi (Agiorgitiko)

Cabernet Sauvignon, Hatzimichalis



## CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Cuvée Grand Dame

Dom Pérignon

Moët et Chandon Brut Imperial

Mumm Cordon Rouge

Laurent Perrier Brut

Nicolas Feuillatte Rose