



WHITE PALACE
GRECOTEL LUXURY RESORT

BUFFET I

Mouthwatering freshly-made breads and bakery
Black olive pâté - Selection of olives
Myzithra fresh cheese with herbs - Fresh cream cheese

Cold Buffet

Tzatziki



Greek Farmhouse Salad

Fresh vegetables from the Agreco Farm and extra virgin olive oil



Caprese

Tomato and mozzarella with fresh basil pesto and baby rocket leaves



Chicken Salad

Iceberg lettuce, cashew nuts, pineapple, mango & sweet chili dressing



Greek Summer

*Refreshing salad with rocket & spinach leaves, pine nuts, Cretan graviera cheese
and honey & vinegar dressing*



Blue Salad

Tender salad leaves with blue cheese, walnuts and "Xeres" vinegar dressing



Green Salad

*Gem lettuce, rocket, wild stamnagathi greens, green apples, avocado, cherry tomatoes
& grape syrup dressing*



Scottish Smoked Salmon

With horseradish, capers, gherkins and spring onion



Prosciutto

With seasonal fruits

Contact us: email: info@bookyourweddingday.com tel: +442038766777





WHITE PALACE
GRECOTEL LUXURY RESORT

From the Grill

Chicken fillet marinated with mustard & chili



Souvlaki pork fillet and vegetables



Lamb cutlets with rosemary and garlic



Pork fillet flavored with mustard & thyme



Sausages village-style



Salmon fillet with lemon pepper



Greek pita bread



Grilled vegetables

Greek & International Cheese Board

(served with bread sticks, crackers, nuts and dried fruits)

Desserts

Fresh Fruits

Tropical and local seasonal fruits



Sweet Miniatures

Fruit tarts, chocolate éclairs, moelleux, truffles, macaroons



Greek Desserts

Ravani cake, Filerika Greek sweet



Pot Desserts

Selection of desserts in individual glasses: profiterole, panna cotta, chocolate mousse

70,00€ per person

Contact us: email: info@bookyourweddingday.com tel: +442038766777





WHITE PALACE
GRECOTEL LUXURY RESORT

BUFFET II

Presentation of bread

*Paste of black and green olive - Variety of olives
Soft Cretan cheese with herbs - Sour cream cheese*

Salads

Tzatziki



Beet Roots

With garlic, walnuts and parsley



Cretan Boiled Greens

With zucchinis, extra virgin olive oil and lemon



Cretan Potato Salad

Tomato, egg, peppers, onion, cucumber, olives, Cretan rusk and cappers



Variety of Fresh Seasonal Salads

Free personal selection



Chicken Salad

Fresh lettuce, mushrooms, crunchy bread, graviera cheese, cherry tomatoes



Salad with Pasta

With smoked pork, graviera cheese, sundried tomato, basil, olives



Salad "Palikaria"

Mixed legumes, fresh onion, tomato and Cretan herbs



Traditional "Village Salad"

Fresh vegetables from Agreco Farm and extra virgin olive oil



Octopus Salad

With olive oil and oregano, accompanied by potato salad

Contact us: email: info@bookyourweddingday.com tel: +442038766777





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

Hot Dishes

Marinated Chicken

With mustard & balsamic vinegar



Traditional "Skioufihta" Pasta

With chicken, olives, tomato, yogurt and basil



Grilled Swordfish

With olive oil & lemon sauce



Grilled Chicken

Breast fillet with a mixture of spices



Lamb Cutlets

With sweet garlic and rosemary



Grilled Beef Burgers

With vegetable and mushrooms risotto



Pork Tenderloin

With feta and thyme sauce



Beef Slow Cooked

With garlic, rosemary, paprika sauce and potato puree



Potatoes Oven Cooked

With onion, celery, carrots and honey



Sauces

Barbeque sauce / Béarnaise sauce

Cheese Platter

Graviera, gouda, feta cheese, manouri, blue cheese
(accompanied by crisps, crackers, nuts and grapes)

Contact us: email: info@bookyourweddingday.com tel: +442038766777





WHITE PALACE
GRECOTEL LUXURY RESORT

Desserts

Fresh Fruits

Tropical and domestic fresh fruits



Mignardises

Fruit tarts, choux with icing sugar, éclair with chocolate, cornets with flavors, chocolate moelleux, fruit crème, truffles



Sweet Cakes

Chocolate cake, cheesecake, mille feuille with caramel and strawberries, pavlova, fresh pastries



Greek Desserts

Ravani, nutpie, fillo/pastry desserts

80,00€ per person

Contact us: email: info@bookyourweddingday.com tel: +442038766777



WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

BUFFET I

Λαχταριστά χειροποίητα ψωμιά και αρτοσκευάσματα
Πατέ μαύρης ελιάς – Ποικιλίες ελιάς
Μυζήθρα με μυρωδικά – Φρέσκια κρέμα τυρί

Μπουφέ κρύων εδεσμάτων

Τζατζίκι



Ελληνική Χωριάτικη Σαλάτα

Φρέσκα λαχανικά από την Agreco Farm και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο



Καπρέζε

Ντομάτα και μοτσαρέλα με πέστο φρέσκου βασιλικού και baby φύλλα ρόκας



Κοτόπουλο Σαλάτα

Μαρούλι iceberg, κάσιους, ανανάς, μάνγκο & ντρέσινγκ από γλυκό τσίλι



Ελληνικό Καλοκαίρι

Δροσερή σαλάτα με φύλλα ρόκας & σπανάκι, κουκουνάρι, Κρητική γραβιέρα και ντρέσινγκ από μέλι & ξύδι



Μπλε Σαλάτα

Τρυφερά φύλλα σαλάτας με blue cheese, καρύδια και ντρέσινγκ ξυδιού "Xeres"



Πράσινη Σαλάτα

Μαρούλι, ρόκα, άγριο σταμναγκάθι, πράσινο μήλο, αβοκάντο, τοματίνια και ντρέσινγκ σταφυλιού



Σκωτσέζικος Καπνιστός Σολομός

Με χορσράντις, κάπαρη, αγγουράκι και φρέσκο κρεμμυδάκι



Προσούτο

Με εποχικά φρούτα

WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

Πιάτα στη Σχάρα

Κοτόπουλο φιλέτο μαριναρισμένο με μουστάρδα & τσίλι



Σουβλάκι από χοιρινό φιλέτο και λαχανικά



Αρνίσια παϊδάκια με δενδρολίβανο και σκόρδο



Χοιρινό φιλέτο με μουστάρδα και θυμάρι



Χωριάτικα λουκάνικα



Φιλέτο σολομού με λεμονοπίπερο



Ελληνική πίτα για σουβλάκι



Λαχανικά σχάρας

Πλατό Ελληνικών & Διεθνών Τυριών

(σερβίρονται με κριτσίνια, κρακεράκια, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα)

Επιδόρπια

Φρέσκα Φρούτα

Τροπικά και τοπικά εποχικά φρούτα



Γλυκές Μινιατούρες

Ταρτάκια φρούτων, εκλέρ σοκολάτας, μουελέ, τρουφάκια, μακαρόν



Ελληνικά Γλυκά

Ραβανί, Ελληνικά γλυκά σιροπιαστά



Ατομικά Γλυκάκια

Ποικιλία επιδορπίων σε ατομικά ποτήρια: προφιτερόλ, πανακότα, μους σοκολάτας

70,00€ κατά άτομο

Contact us: email: info@bookyourweddingday.com tel: +442038766777

WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

BUFFET II

Παρουσίαση ψωμιού
Πάστα μαύρης και πράσινης ελιάς – Ποικιλία ελιάς
Μαλακό Κρητικό τυρί με μυρωδικά – Ξινή κρέμα τυρί

Σαλάτες

Τζατζίκι



Παντζάρι

Με σκόρδο, καρύδι και μαϊντανό



Κρητική Σαλάτα με Βραστά Λαχανικά

Με κολοκυθάκια, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι



Κρητική Πατατοσαλάτα

Ντομάτα, αυγό, πιπεριά, κρεμμύδι, αγγούρι, ελιές, Κρητικός ντάκος και κάπαρη



Ποικιλία από Φρέσκες Εποχικές Σαλάτες

Ελεύθερη ατομική επιλογή



Σαλάτα Κοτόπουλο

Φρέσκο μαρούλι, μανιτάρια, τραγανό ψωμάκι, τυρί γραβιέρα, τοματίνια



Σαλάτα Ζυμαρικών

Με καπνιστό χοιρινό, τυρί γραβιέρα, αποξηραμένες ντομάτες, βασιλικό, ελιές



Σαλάτα "Παλικάρια"

Ανάμικτα όσπρια, φρέσκο κρεμμύδι, ντομάτα και Κρητικά μυρωδικά



Παραδοσιακή "Χωριάτικη" Σαλάτα

Φρέσκα λαχανικά από την Agreco Farm και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο



Σαλάτα με Χταπόδι

Με ελαιόλαδο και ρίγανη, συνοδεύεται με πατατοσαλάτα

WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

Ζεστά πιάτα

Μαριναρισμένο Κοτόπουλο
Με μουστάρδα & ξύδι βαλσάμικο



Παραδοσιακά "Σκιουφιχτά" Ζυμαρικά
Με κοτόπουλο, ελιές, ντομάτα, γιαούρτι και βασιλικό



Ξιφίας στη Σχάρα
Με σάλτσα λαδολέμονο



Κοτόπουλο στη Σχάρα
Στήθος φιλέτο με ανάμικτα μυρωδικά



Αρνίσια Παϊδάκια
Με γλυκό σκόρδο και δεντρολίβανο



Μοσχαρίσια Μπιφτέκια Σχάρας
Με ριζότο μανιταριών και λαχανικών



Χοιρινό Ψαρονέφρι
Με φέτα και σάλτσα θυμαριού



Μοσχαράκι Σιγοψημένο
Με σκόρδο, δεντρολίβανο, σάλτσα πάπρικας και πουρέ πατάτας



Πατάτες Φούρνου
Με κρεμμύδι, πράσο, καρότα και μέλι



Σάλτσες
Σάλτσα μπάρμπεκιου / Σάλτσα μπεαρνέζ

Πλατό Τυριών

Γραβιέρα, γκούντα, φέτα, μανούρι, blue cheese
(συνοδεύονται από τσιπς πατάτας, κρακεράκια, ξηρούς καρπούς και σταφύλια)



WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

Επιδόρπια

Φρέσκα Φρούτα

Τροπικά και τοπικά φρέσκα φρούτα



Μινιαρντίζ

Τάρτες φρούτων, σουδάκια με ζάχαρη άχνη, εκλέρ σοκολάτας, χωνάκια με γεύσεις, μουελέ σοκολάτας, κρέμα με φρούτα, τρουφάκια



Γλυκά Κέικ

Κέικ σοκολάτας, τσιζκικ, μιλφέιγ με καραμέλα και φράουλες, πάβλοβα, φρέσκα γλυκίσματα ζύμης



Ελληνικά Γλυκά

Ραβανί, καρυδόπιτα, γλυκά ταψιού

80,00€ κατά άτομο

Contact us: email: info@bookyourweddingday.com tel: +442038766777

