

WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

WEDDING BUFFET BBQ

*Mouthwatering freshly-made breads and bakery
Black olive paté, fresh cream cheese, selection of olives, myzithra fresh cheese with herbs
From the Buffet*

Cold Buffet

Tzatziki

With yogurt and dill



Greek Farmhouse Salad

Fresh vegetables from our Agreco Farm and extra virgin olive oil



Caprese

Tomato and Mozzarella with fresh basil and tangy rocket leaves



Chicken Salad

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



Cretan Salad

*With stamnagathi, spinach leaves and lettuce, pine nuts, Cretan graviera cheese
with honey & wine vinegar dressing*



Manouri

Tender salad leaves with manouri, cherry tomatoes and yogurt dressing



Green Salad

Mixed greens, apples, orange, avocado and citrus fruits dressing



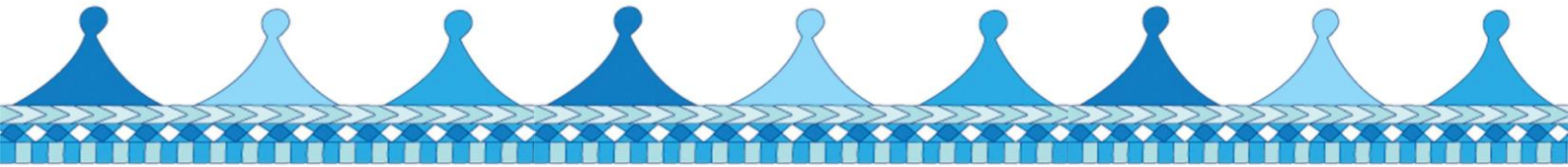
Scottish Smoked Salmon

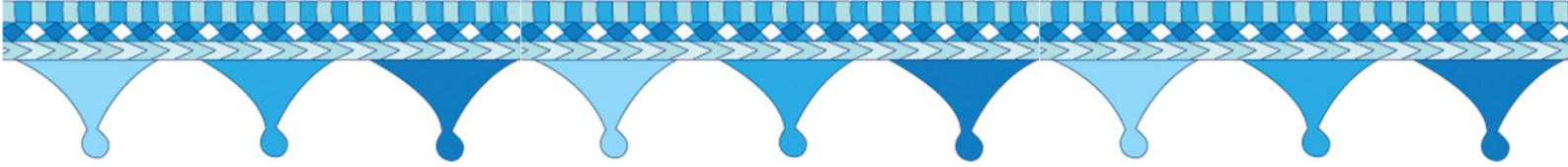
With horseradish, capers, gherkins



Prosciutto

With tropical fruit





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

BBQ BUFFET

LIVE COOKING PREPARED IN FRONT OF YOUR GUESTS

Saffron Risotto

Vegetables, tomato with graviera cheese and cream



Linguine

With seafood, shellfish sauce flavored with ouzo

From the Grill

Sausages village-style

Prawns with garlic

Lobster with olive oil and lemon

Salmon fillet with lemon pepper

Chicken fillet with chili

Pork fillet flavored with mustard

Souvlaki pork fillet and vegetables

Lamb cutlets with rosemary and garlic

Beef fillets with pepper

Greek pitta bread

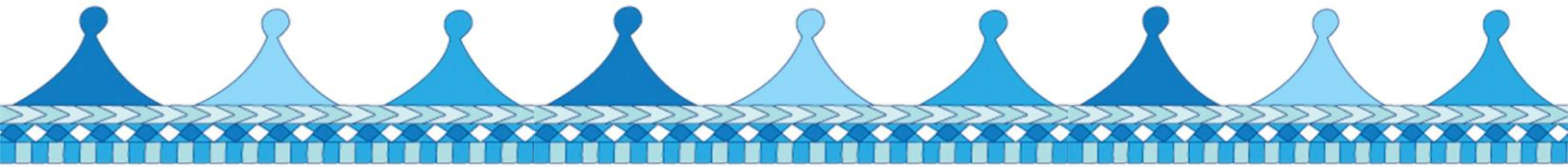
Grilled vegetables

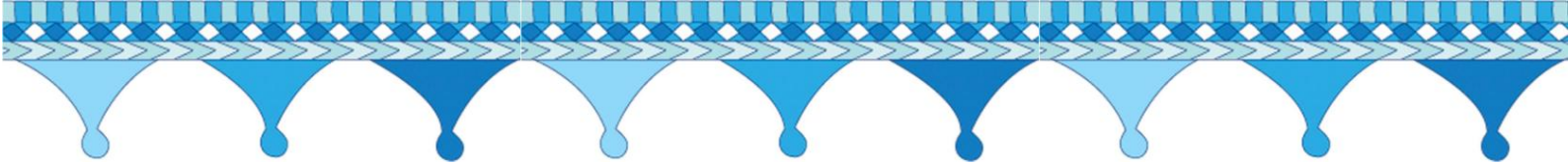
Baby potatoes with olive oil and herbs



Greek & International Cheese Board

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





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

Desserts

Fresh Fruits

Tropical and local seasonal fruits



Sweet Miniatures

Fruit tarts, chocolate tarts, caramel choux, chocolate éclairs

Variety of cones, truffles, macaroons



Greek Desserts

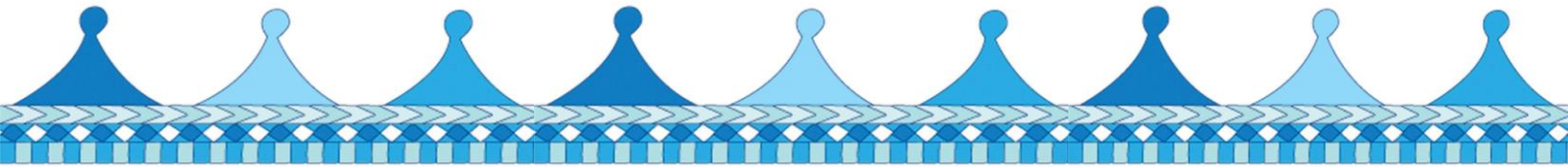
Ravani cake, walnut cake, lemon pie, Filerika Greek sweet

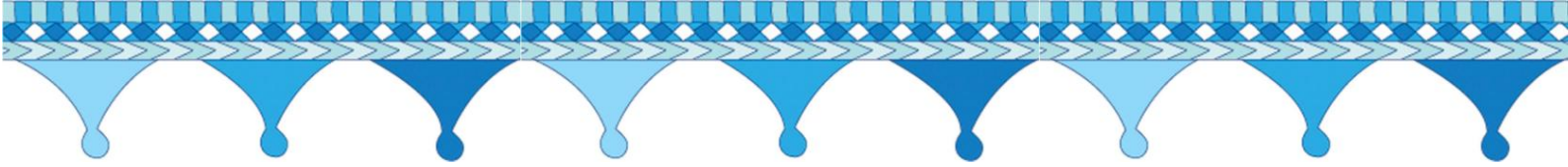


Pot Desserts

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

120,00€ per person





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

WEDDING BUFFET BBQ

Λαχταριστά φρέσκα ψωμιά και αρτοσκευάσματα
Πατέ μαύρης ελιάς, φρέσκια κρέμα τυρί, ποικιλίες ελιάς, φρέσκο τυρί μυζήθρα με μυρωδικά
Από το μπουφέ

Κρύο Μπουφέ

Τζατζίκι

Με γιαούρτι και άνηθο



Ελληνική Χωριάτικη Σαλάτα

Φρέσκα λαχανικά από την Agreco Farm και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο



Καπρέζε

Ντομάτα και μοτσαρέλα με φρέσκο βασιλικό και ρόκα



Κοτόπουλο Σαλάτα

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



Κρητική Σαλάτα

Με σταμναγκάθι, φύλλα από σπανάκι & μαρούλι, κουκουνάρι, Κρητική γραβιέρα,
ντρέσινγκ από ξύδι & μέλι



Μανούρι

Τρυφερά φύλλα σαλάτας με μανούρι, τοματίνια και ντρέσινγκ γιαουρτιού



Πράσινη Σαλάτα

Ανάμικτα πράσινα λαχανικά, μήλο, πορτοκάλι, αβοκάντο
& ντρέσινγκ από φρούτα εσπεριδοειδών



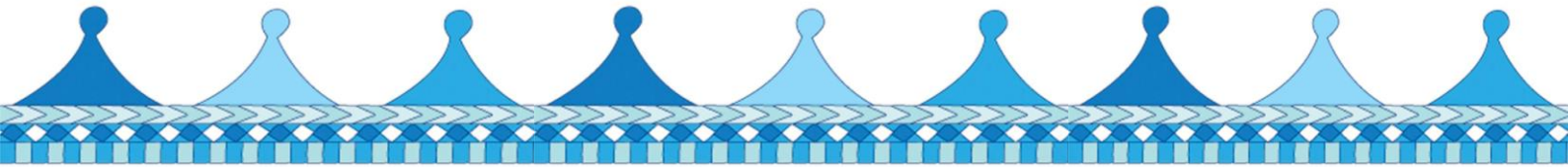
Καπνιστός Σολομός Σκωτίας

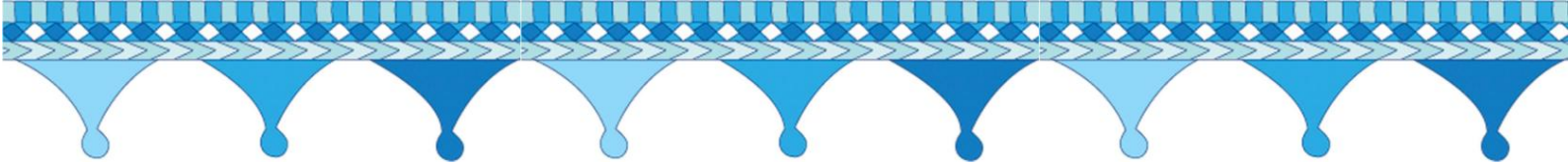
Με χορσράντις, κάπαρη, αγγουράκι τουρσί



Προσούτο

Με τροπικά φρούτα





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

BBQ BUFFET

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΙΑΤΩΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΩΝ ΚΑΛΕΣΜΕΝΩΝ ΜΑΣ (ACTION)

Ριζότο με Σαφράν

Λαχανικά, ντομάτα με γραβιέρα και κρέμα



Λινγκουίνι

Με θαλασσινά & σάλτσα οστρακοειδών αρωματισμένη με ούζο

Πιάτα στη Σχάρα

Χωριάτικα λουκάνικα

Γαρίδες με σκόρδο

Αστακός με ελαιόλαδο και λεμόνι

Φιλέτο σολομού με λεμονοπίπερο

Φιλέτο κοτόπουλο με τσίλι

Χοιρινό φιλέτο με μουστάρδα

Σουβλάκι από χοιρινό φιλέτο και λαχανικά

Παϊδάκια με δεντρολίβανο και σκόρδο

Μοσχαρίσια φιλέτα με πιπέρι

Ελληνική πίτα για σουβλάκι

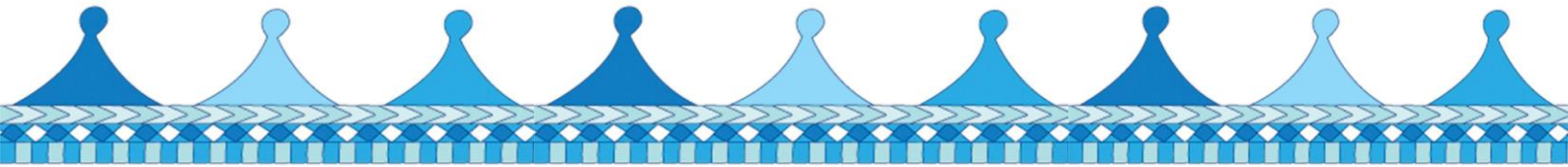
Ψητά λαχανικά

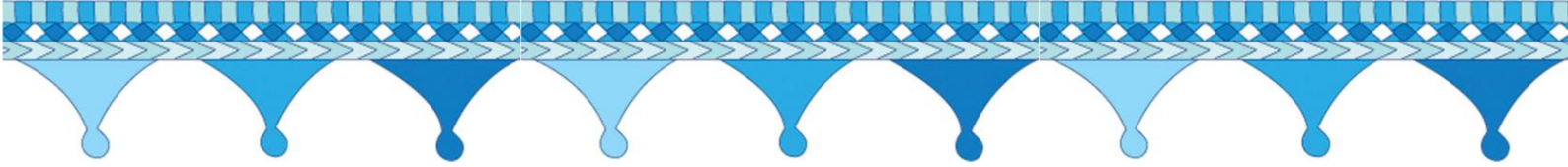
Πατάτες baby με ελαιόλαδο και μυρωδικά



Πλατό με Ελληνικά και Διεθνή Τυριά

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





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

Επιδόρπια

Φρέσκα Φρούτα

Τροπικά και τοπικά εποχικά φρούτα



Γλυκές Μινιατούρες

Τάρτες φρούτων, τάρτες σοκολάτας, σουδάκια καραμέλας, εκλέρ σοκολάτας
Ποικιλία από χωνάκια, τρούφες, μακαρόν



Ελληνικά Γλυκά

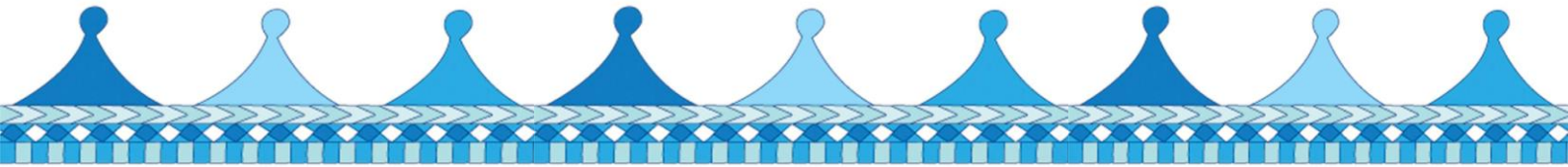
Ραβανί, καρυδόπιτα, lemon pie, Ελληνικό γλυκό σιροπιαστό



Ατομικά Γλυκάκια

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

120,00€ κατά άτομο



WHITE PALACE
GRECOTEL LUXURY RESORT

BEVERAGE PACKAGE

WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

We are delighted to enclose our Banquet Menus.
Great care and attention has been taken in the preparation
of these menus, using only the finest and freshest
ingredients available, as well as vegetables from our eco-garden.

The enclosed menu selections are merely suggestions.
Our Conference Services Team would be delighted to meet
with you to create a menu to fit your particular needs.

Our menus are priced to account for the quality of food
and service offered by **GRECOTEL**, however,
due to seasonal availability and price fluctuation of some items,
it is sometimes impossible to be consistent with prices quoted
and unfortunately some menus may be repriced as deemed necessary.

Thank you for your interest in **GRECOTEL WHITE PALACE**

WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

BEVERAGE PACKAGE

CHOICE 1

Welcome offering

Mastiqua lemonade & Sparkling Wine

During Dinner

Charisma, white, red, rose
Sparkling or Mineral Water
Refreshments & beers

25,00 Euro per person



LUXURY 2

Welcome offering

Cranberry punch
Virgin Mojito
Lemon Pop
(Prosecco, Crème de Cassis, Amaretto)

During Dinner

“Chardonnay” White Wine
“Syrah-Kotsifali” Red Wine
“Agiorgitiko” Rose Wine
Sparkling or Mineral Water
Refreshments & beers

30,00 Euro per person



WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

EXECUTIVE 3

Welcome offering

Cranberry punch

Virgin Mojito

Welcome Champagne Cocktails

(Kir Royal, Bellini, Mimosa)

During Dinner

“Chardonnay” White Wine

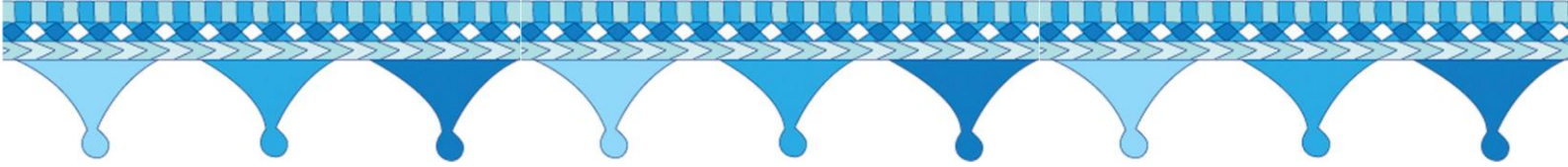
“Merlot, Cabernet Sauvignon” Red Wine

“Agiorgitiko” Rose Wine

Sparkling or Mineral Water

Refreshments & beers

40,00 Euro per person



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*



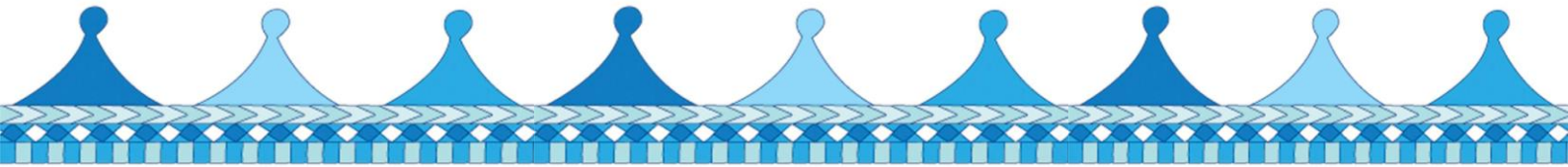
Scottish Smoked Salmon

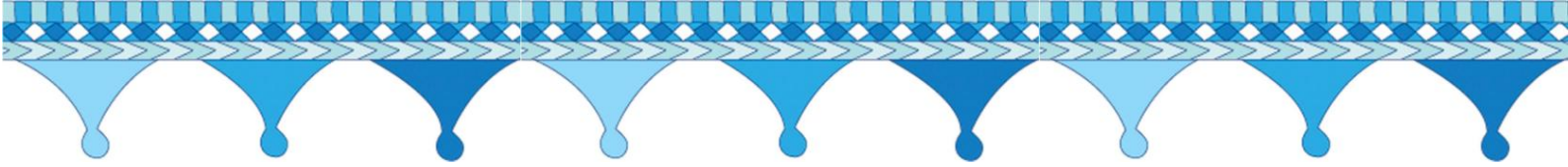
With horseradish, capers, gherkins and spring onion



Prosciutto

With seasonal fruits





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

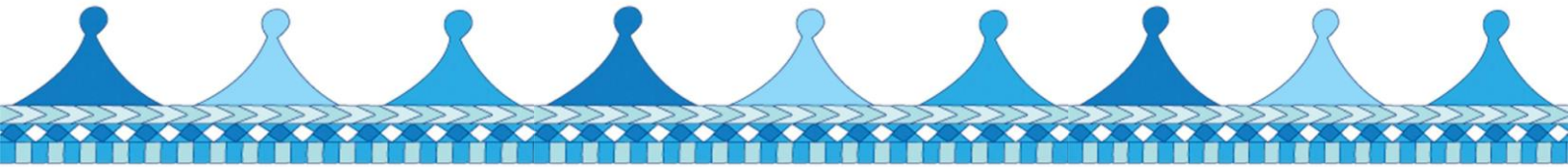
Ravani cake, Filerika Greek sweet

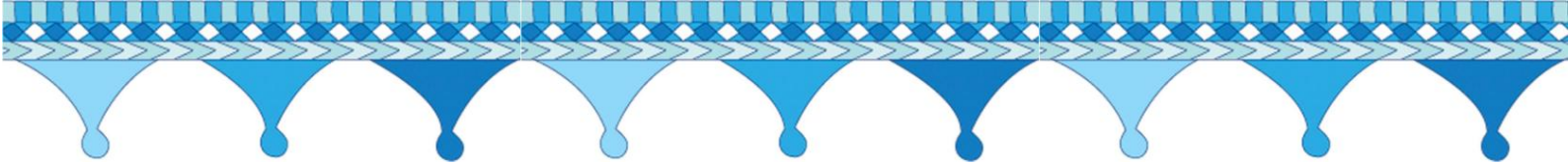


Pot Desserts

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

70,00€ per person





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



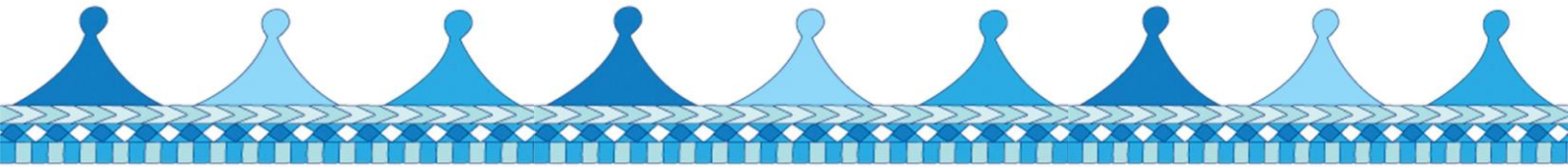
Traditional "Village Salad"

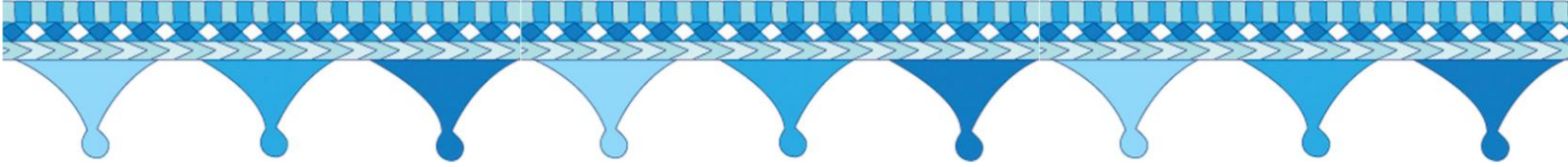
Fresh vegetables from Agreco Farm and extra virgin olive oil



Octopus Salad

With olive oil and oregano, accompanied by potato salad





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

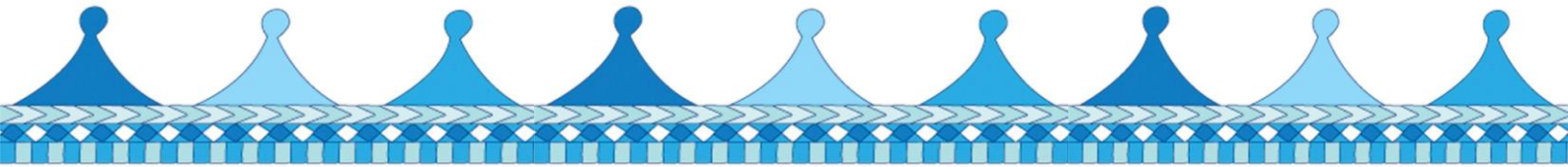


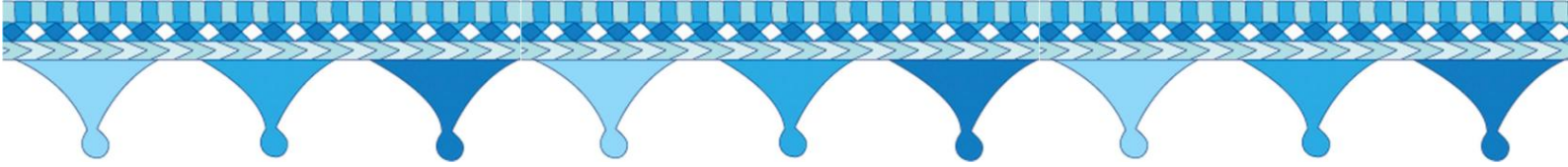
Sauces

Barbeque sauce / Béarnaise sauce

Cheese Platter

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





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

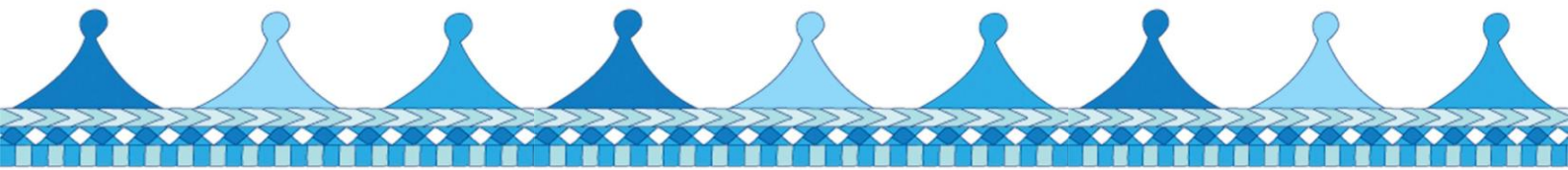
Chocolate cake, cheesecake, mille feuille with caramel and strawberries, pavlova, fresh pastries

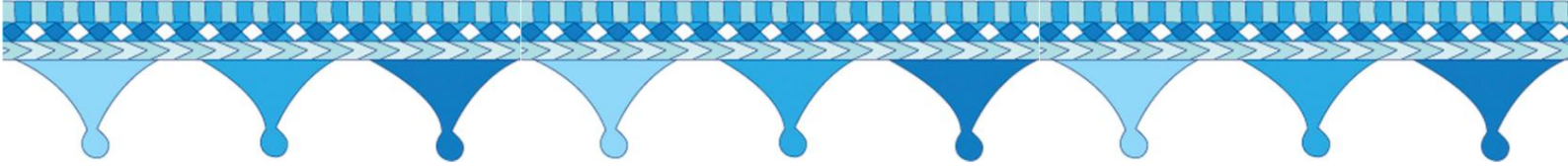


Greek Desserts

Ravani, nutpie, fillo/pastry desserts

80,00€ per person





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



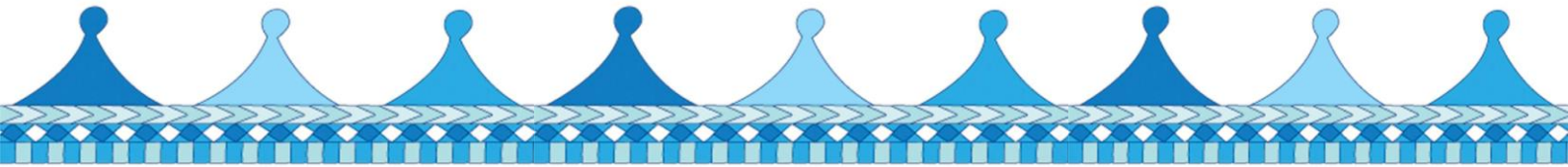
Σκωτσέζικος Καπνιστός Σολομός

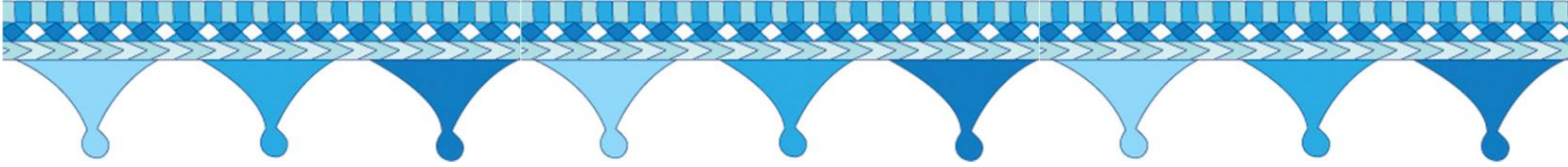
Με χορσράντις, κάπαρη, αγγουράκι και φρέσκο κρεμμυδάκι



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

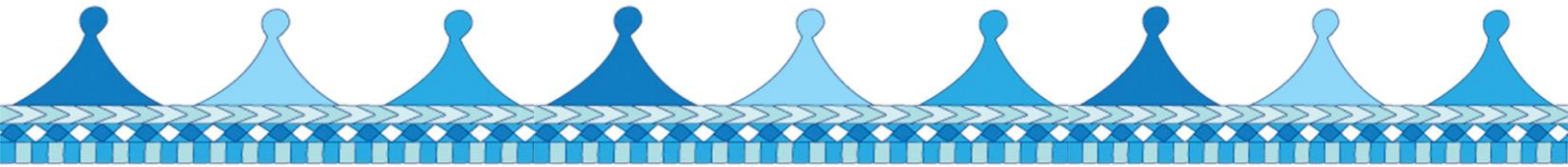
Ραβανί, Ελληνικά γλυκά σιροπιαστά

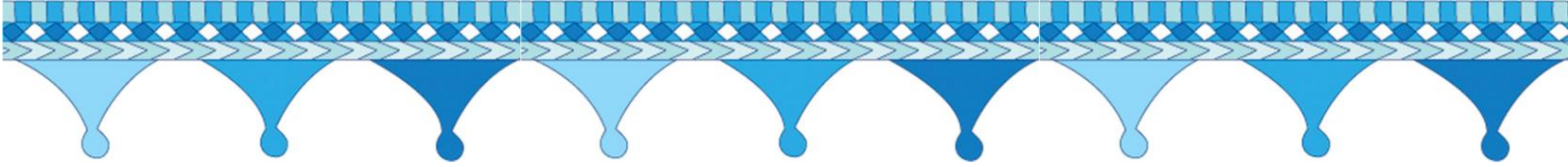


Ατομικά Γλυκάκια

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

70,00€ κατά άτομο





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



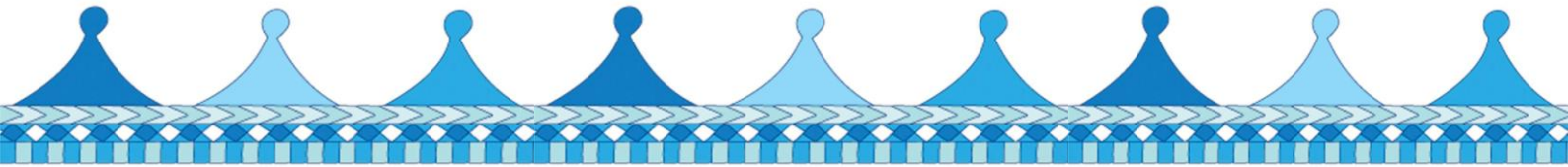
Παραδοσιακή "Χωριάτικη" Σαλάτα

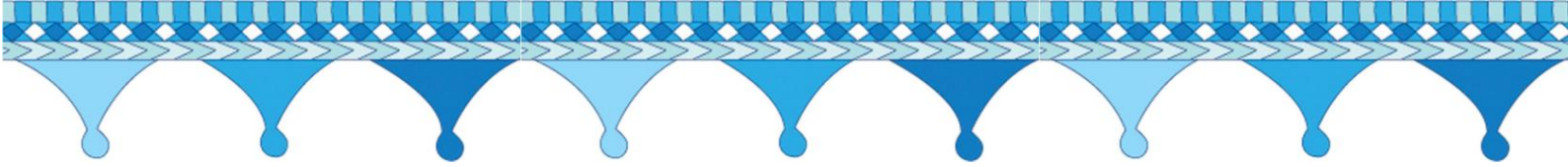
Φρέσκα λαχανικά από την Agreco Farm και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο



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



Μοσχάρaki Σιγοψημένο

Με σκόρδο, δεντρολίβανο, σάλτσα πάπρικας και πουρέ πατάτας



Πατάτες Φούρνου

Με κρεμμύδι, πράσο, καρότα και μέλι



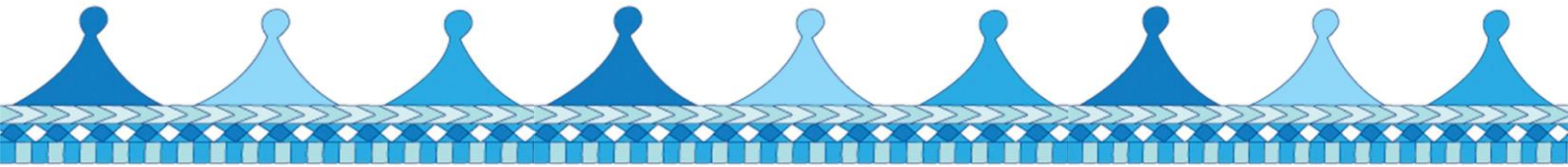
Σάλτσες

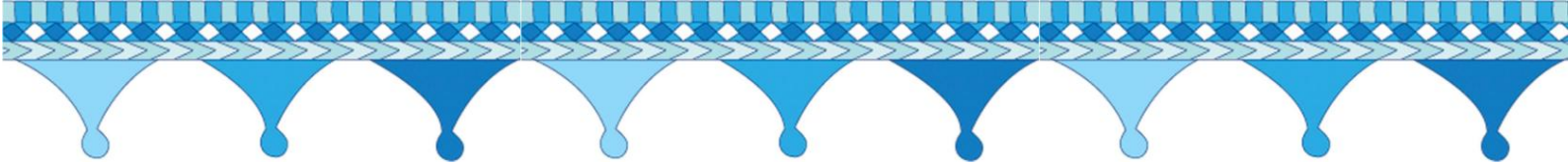
Σάλτσα μπάρμπεκιου / Σάλτσα μπεαρνέζ

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

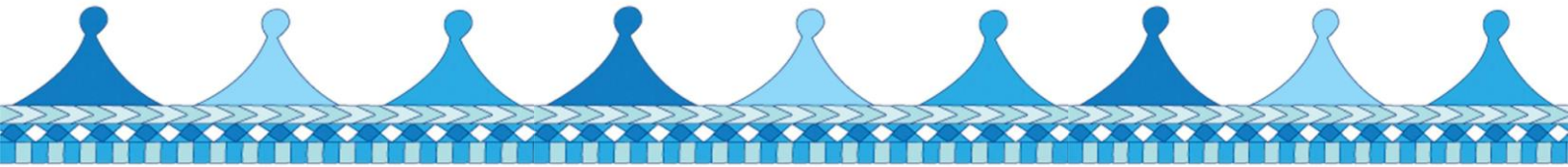
Κέικ σοκολάτας, τσίζκεικ, μιλφέιγ με καραμέλα και φράουλες, πάβλοβα, φρέσκα γλυκίσματα ζύμης

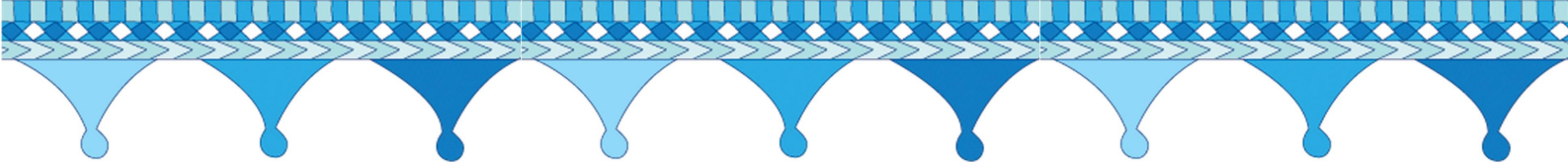


Ελληνικά Γλυκά

Ραβανί, καρυδόπιτα, γλυκά ταψιού

80,00€ κατά άτομο





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

COCKTAIL RECEPTION I

Sticks n' Dips

Fresh vegetables, olives, parmesan bites, bread sticks

Bruschetta

Mozzarella with tomato & basil



Smoked salmon with cream cheese & aromatic herbs

Hot Dishes

Vegetable spring rolls with sweet & sour sauce



Salmon souvlaki marinated in coriander, lime & soy sauce



Home-made small cheese and wild greens pies



Bite-sized Greek "Biftekia" (Beef Burgers)

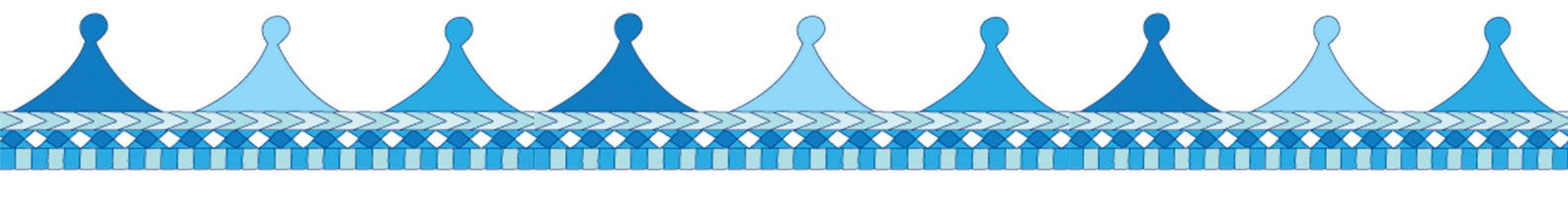
Desserts

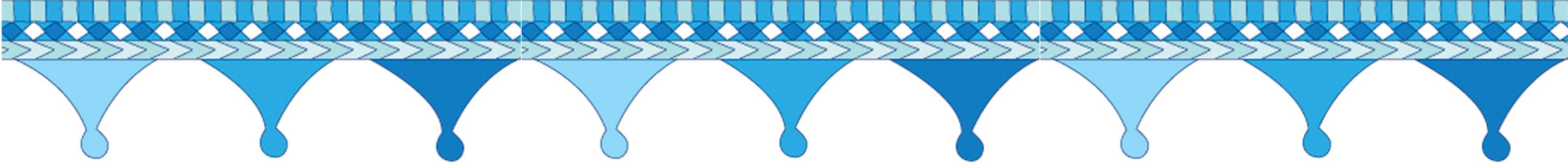
Fresh seasonal fruits



Sweet miniatures: truffles, fruit tarts

42,00€ per person





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

COCKTAIL RECEPTION II

Sticks n' Dips

Fresh vegetables, olives, parmesan bites, bread sticks

Bruschetta

Octopus and cherry tomato souvlaki



Marinated salmon with horseradish cream sauce and herbs



Shrimps on a bed of sweet chili sauce and parsley



Prosciutto with parmesan and Dijon mustard

Hot Dishes

Vegetable spring rolls with sweet & sour sauce



Home-made cheese and wild greens pies



Bite-sized Greek "Biftekia" (Beef Burgers)



Pork fillet & vegetable souvlaki



Chicken Satay fillet



Prawns in crispy bread crust with sweet & sour sauce

Desserts

Sweet miniatures: truffles, macaroons, chocolates, fruit tarts

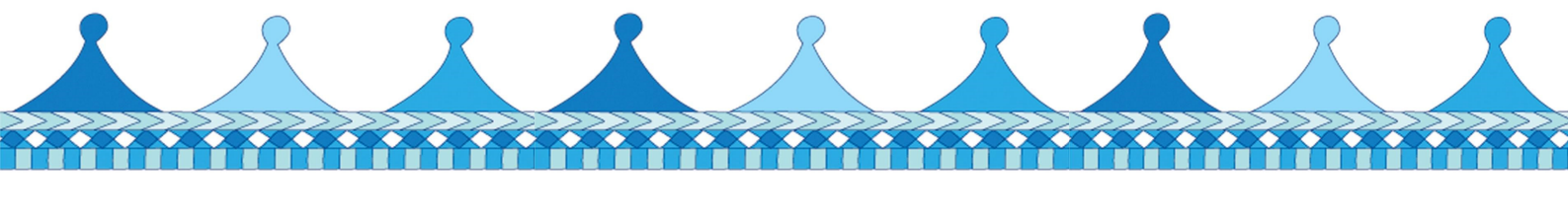


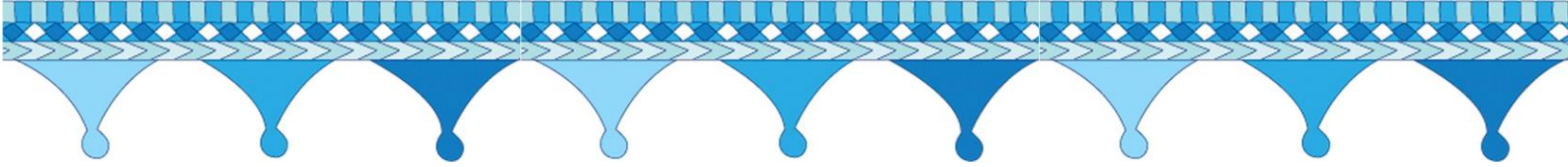
Fresh seasonal fruits



Pot desserts

48,00€ per person





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

GALA MENU I

Pumpkin Soup

With yogurt, caramelized pumpkin seeds and crispy prosciutto



Fresh Tuna Salad

Mixed lettuce and herbs with tropical fruits and citrus dressing



Pork Fillet

Carrot puree, buttered vegetables and Assyrtiko wine & herbs sauce



White Chocolate Mousse

With lime & mint, small red fruits on caramel sauce



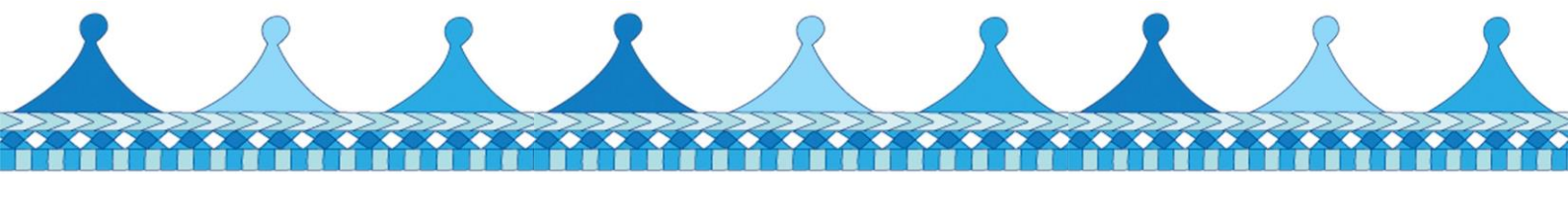
Coffee or Tea

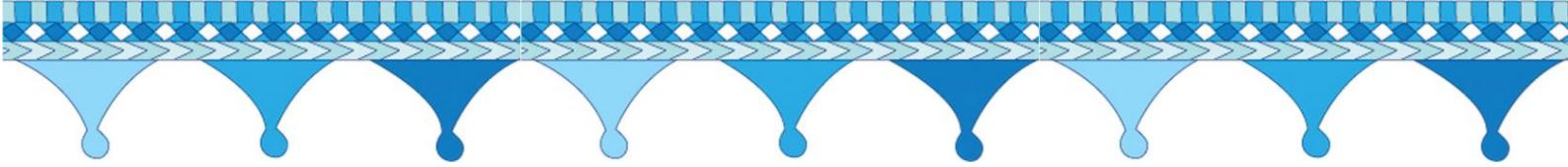


Mignardises



110,00€ per person





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

GALA MENU II

Fresh Fish Soup

With fish fillet and caramelized onions



Shrimps Salad

Tender greens, avocado, mango and chili dressing



Sea Bass Fillet

Fresh spinach, vegetables and aioli sauce



Mascarpone Crème

Madagascar vanilla with lime, passion fruit and crispy almond biscuit



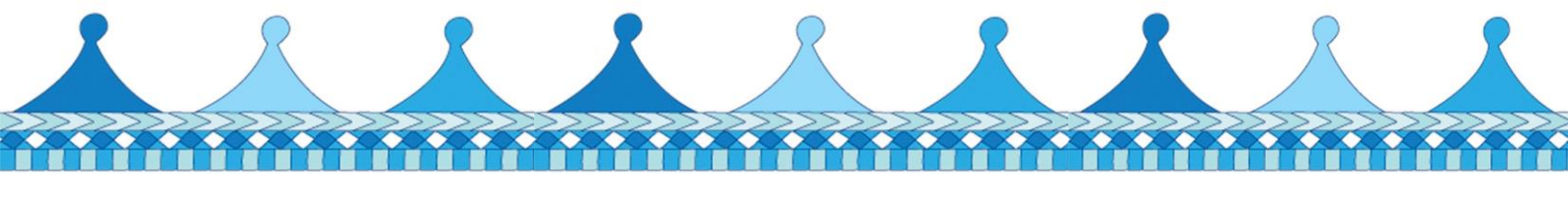
Coffee or Tea

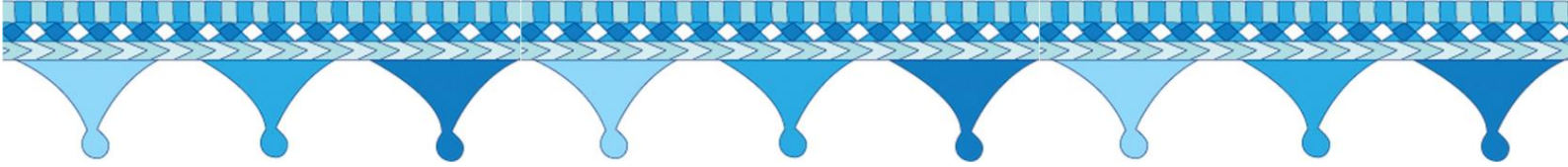


Mignardises



115,00€ per person





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

GALA MENU III

Green Asparagus Soup

With green apples and cream



Risotto

Variety of fresh mushrooms with leek, thyme and parmesan



Beef Fillet Slow Cooked

Celery puree, baby vegetables and black truffle sauce



Tart

Valrhona chocolate tart with tropical fruits, crème and blueberry sauce



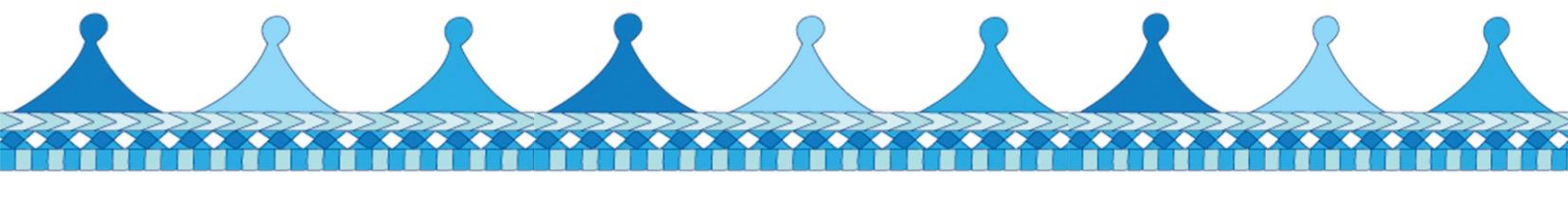
Coffee or Tea



Mignardises



120,00€ per person



Regular Open Bar

Aperitifs

Ouzo, Aperol, Campari, Otto's Athens Vermouth, Vermouth Bianco

Greek Spirits

Skinos Mastiha Spirit, Metaxa 5*

Regular Spirits

Gordon's Gin, Absolut Vodka, Havana Club Añejo 3 Años Rum, Olmeca Blanco Tequila

Scotch Whisky Regular Brands

Johnnie Walker Red Label, Haig

Greek Liqueurs

Roots (Tentura, Herb Spirit)

Liqueurs

Disaronno, Cointreau, Tia Maria, Baileys, Sambuca

Wines

Oreinos Helios (White, Rose, Red)

Sparkling Wines

Prosecco, Moscato d' asti

Sparkling Wine Cocktail

Athenian Spritz, Aperol Spritz

Beers

Alfa, Fischer, Heineken, Amstel free (non-alcoholic)

Ciders

Strongbow Cider

Water, Soft Drinks, Juices

Natural Mineral Water, Sparkling Natural Mineral Water,
Soft Drinks, Fruit Juices

<i>1 hour per person</i>	<i>30,00 €</i>
<i>2 hours per person</i>	<i>36,00 €</i>
<i>3 hours per person</i>	<i>42,00 €</i>
<i>4 hours per person</i>	<i>47,00 €</i>
<i>Additional charge after the 4th hour per person per person</i>	<i>7,00 €</i>

Premium Open Bar

Aperitifs

Ouzo, Aperol, Campari, Otto's Athens Vermouth, Vermouth Bianco

Greek Spirits

Skinos Mastiha Spirit, Metaxa 7*

Cognacs

Courvoiser V.S., Remy Martin V.S.O.P.

Regular Spirits

Gordon's Gin, Absolut Vodka, Havana Club Añejo 3 Años Rum, Olmeca Blanco Tequila

Premium Spirits

Tanqueray No Ten Gin, Belvedere Vodka, Havana Club Reserva, Don Julio Reposado Tequila

Scotch Whisky Regular Brands

Johnnie Walker Red Label, Haig, Jack Daniels

Scotch Whisky Premium Brands

Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal 12 years

American Whiskey

Jack Daniels Tennessy

Greek Liqueurs

Roots (Tentura, Herb Spirit)

Liqueurs

Disaronno, Drambuie, Cointreau, Tia Maria, Baileys, Limoncello, Sambuca

Digestif

Grappa

Wines

Oreinos Helios (White, Rose, Red)

Sparkling Wines

Prosecco, Moscato d' asti

Sparkling Wine Cocktails

Aperol Spritz, Bellini, Rossini

Beers

Alfa, Fischer, Heineken, Amstel free (non-alcoholic), Heineken Light, Mc Farland

Ciders

Strongbow Cider

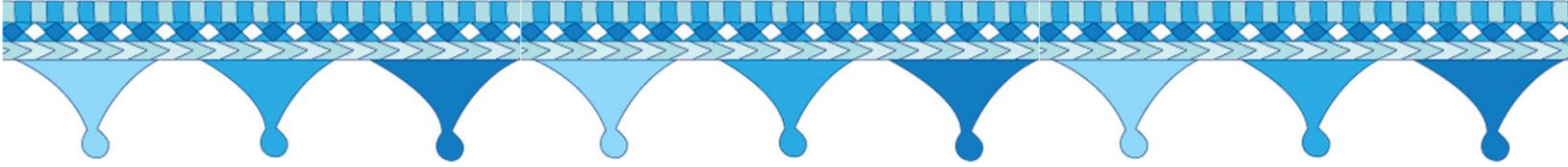
Water, Soft Drinks, Juices

Natural Mineral Water, Sparkling Natural Mineral Water,

San Pellegrino, Mastiqua Sparkling Water

Soft Drinks, Fruit Juices

<i>1 hour per person</i>	<i>34,00 €</i>
<i>2 hours per person</i>	<i>41,00 €</i>
<i>3 hours per person</i>	<i>46,00 €</i>
<i>4 hours per person</i>	<i>51,00 €</i>
<i>Additional charge after the 4th hour per person per hour</i>	<i>10,00 €</i>



WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

WEDDING MENU I

Pumpkin Soup

With yogurt, caramelized pumpkin seeds and crispy prosciutto



Fresh Tuna Salad

Mixed lettuce and herbs with tropical fruits and citrus dressing



Pork Fillet

Carrot puree, buttered vegetables and Assyrtiko wine & herbs sauce



White Chocolate Mousse

With lime & mint, small red fruits on caramel sauce



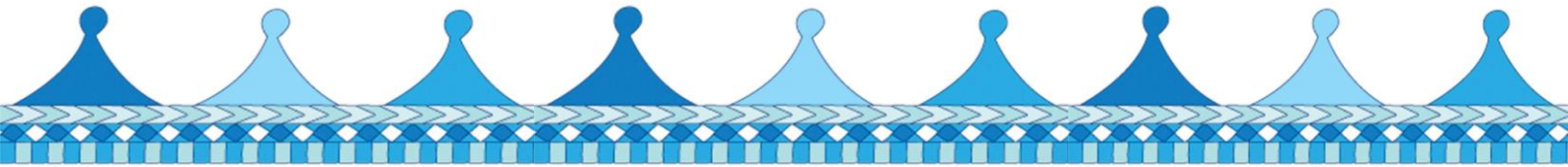
Coffee or Tea

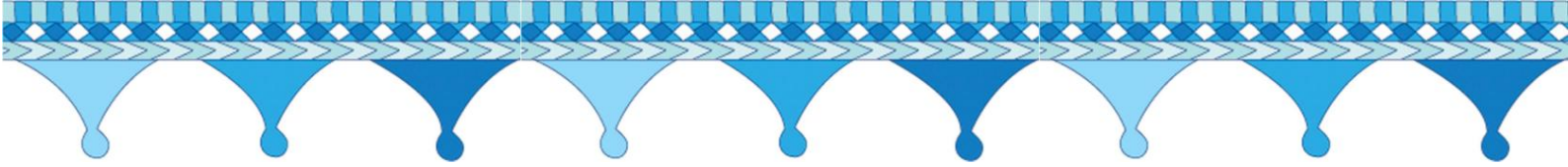


Mignardises



80,00€ per person





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

WEDDING MENU II

Fresh Fish Soup

With fish fillet and caramelized onions



Shrimps Salad

Tender greens, avocado, mango and chili dressing



Sea Bass Fillet

Fresh spinach, vegetables and aioli sauce



Mascarpone Crème

Madagascar vanilla with lime, passion fruit and crispy almond biscuit



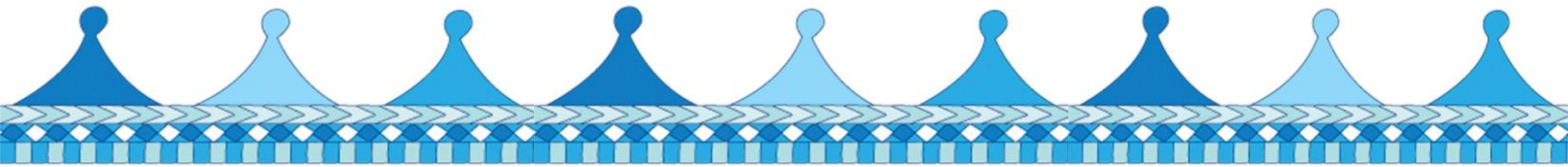
Coffee or Tea

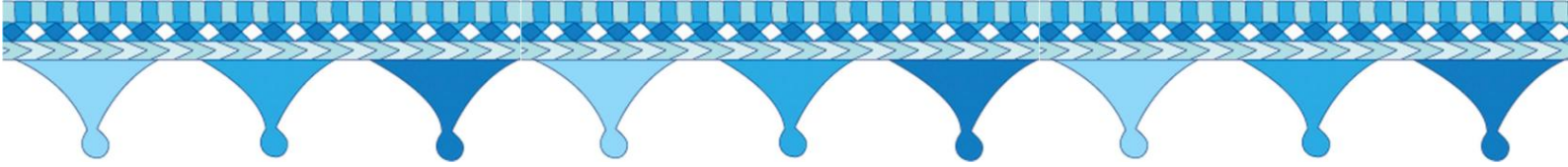


Mignardises



95,00€ per person





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

WEDDING MENU III

Green Asparagus Soup

With green apples and cream



Risotto

Variety of fresh mushrooms with leek, thyme and parmesan



Beef Fillet Slow Cooked

Celery puree, baby vegetables and black truffle sauce



Tart

Valrhona chocolate tart with tropical fruits, crème and blueberry sauce



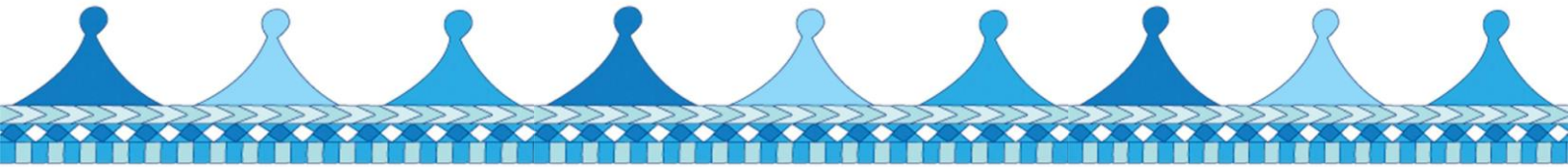
Coffee or Tea

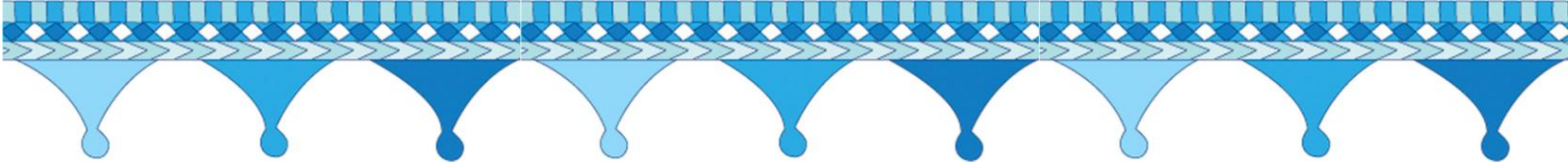


Mignardises



105,00€ per person





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

WEDDING MENU I

Σούπα Κολοκύθας

Με γιαούρτι, καραμελωμένους σπόρους κολοκύθας και τραγανό προσούτο



Σαλάτα με Φρέσκο Τόνο

Ανάμικτο μαρούλι και μυρωδικά, με τροπικά φρούτα και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών



Χοιρινό Φιλέτο

Πουρές καρότου, λαχανικά βουτύρου και σάλτσα από Ασύρτικο κρασί & μυρωδικά



Μους Λευκής Σοκολάτας

Με λάιμ & μέντα, μικρά κόκκινα φρούτα σε σάλτσα καραμέλας



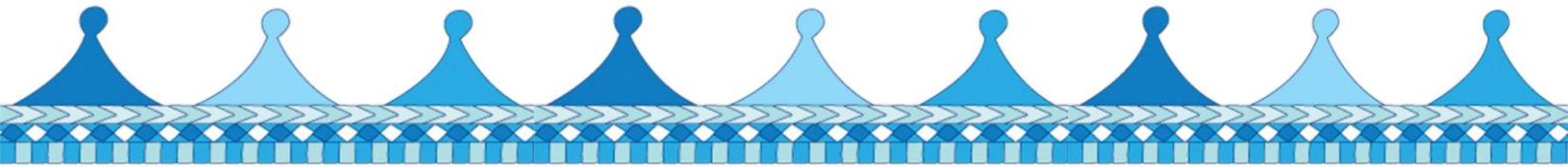
Καφές ή Τσάι

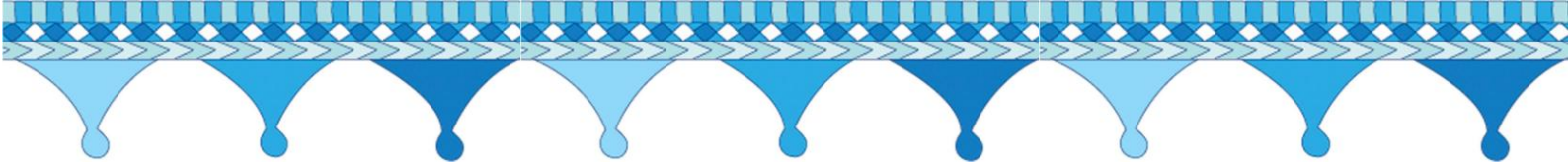


Μινιαρντίζ



80,00€ κατά άτομο





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

WEDDING MENU II

Σούπα με Φρέσκο Ψάρι

Με φιλέτο ψαριού και καραμελωμένα κρεμμύδια



Σαλάτα με Γαρίδες

Τρυφερά πράσινα λαχανικά, αβοκάντο, μάνγκο και ντρέσινγκ τσίλι



Φιλέτο Λαβράκι

Φρέσκο σπανάκι, λαχανικά και σάλτσα αγιολί



Κρέμα Μασκαρπόνε

Βανίλια Μαδαγασκάρης με λάιμ, φρούτα του πάθους και τραγανό μπισκότο αμυγδάλου



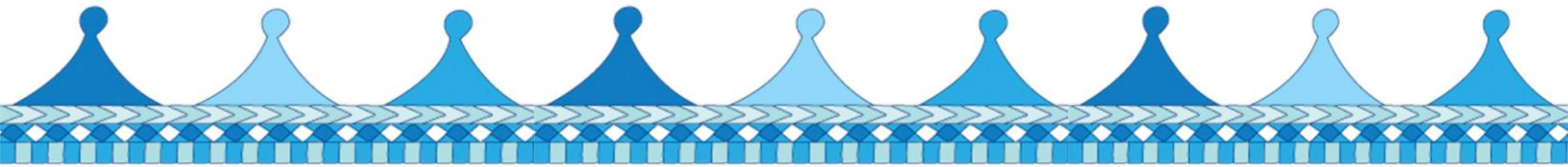
Καφές ή Τσάι

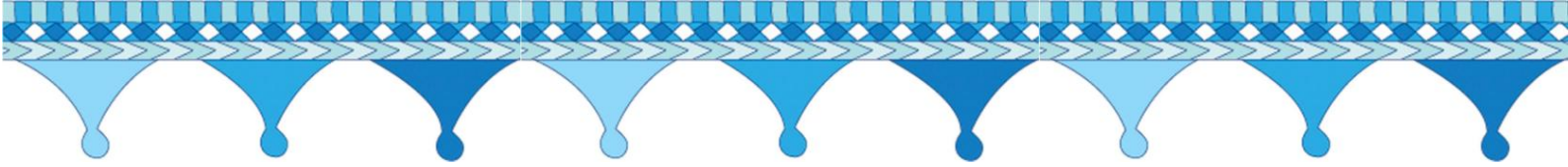


Μινιαρντίζ



95,00€ κατά άτομο





WHITE PALACE

GRECOTEL LUXURY RESORT

WEDDING MENU III

Πράσινη Σούπα με Σπαράγγια

Με πράσινο μήλο και κρέμα



Ριζότο

Ποικιλία φρέσκων μανιταριών με πράσο, θυμάρι και παρμεζάνα



Μοσχαρίσιο Φιλέτο Σιγοψημένο

Πουρές σέλινο, baby λαχανικά και σάλτσα μαύρης τρούφας



Τάρτα

Τάρτα σοκολάτας Valrhona με τροπικά φρούτα, κρέμα και σάλτσα μύρτιλο



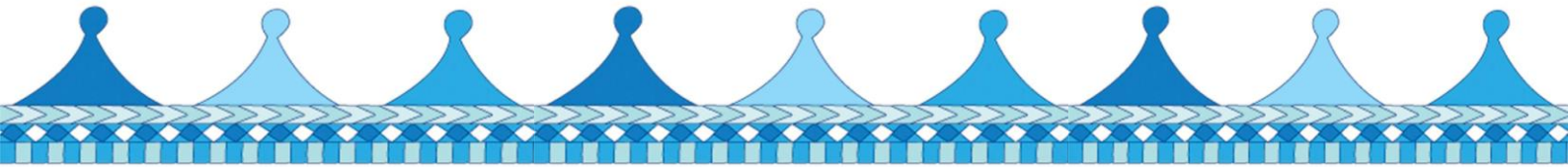
Καφές ή Τσάι



Μινιαρντίζ



105,00€ κατά άτομο





KIDS MENU

ENGLISH

**CRÈME OF VEGETABLES FROM THE CHEF'S GARDEN,
ORGANIC OLIVE OIL AGRECOFARMS**
€ 7,00

CHERRY TOMATOES, CUCUMBER
€ 9,00

PENNE WITH TOMATO SAUCE
€ 11,00

PIZZA MARGARITA
€ 12,00

COATED FISH FILLET
€ 13,00

HOMEMADE CHICKEN BITES
€ 12,00

HOMEMADE BEEF BURGERS, WITH CHEESE
€ 13,00

GRILLED CHICKEN FILLETS
€ 14,00

*All main dishes are served with a choice of:
French fries or mashed potatoes or boiled vegetables*

CHOCOLATE MOUSSE
€ 9,00

FRESH SEASONAL FRUITS
€ 8,70

GERMAN

**CREME MIT GEMÜSE AUS DEM KÜCHENCHEF - GARTEN,
BIOLOGISCHES OLIVENÖL AGRECOFARMS**
€ 7,00

KIRSCHTOMATEN, GURKEN
€ 9,00

PENNE MIT TOMATENSAUCE
€ 11,00

PIZZA MARGARITA
€ 12,00

PANIERTES FISCHFILET
€ 13,00

HAUSGEMACHTE HÜHNER NUGGETS
€ 12,00

HAUSGEMACHTE RINDFLEISCH BURGER, MIT KÄSE
€ 13,00

GEGRILLTE HÜHNERFILETS
€ 14,00

*Alle Hauptgerichte werden mit folgender Auswahl serviert:
Pommes Frites oder Kartoffelpüree oder gekochtes Gemüse*

SCHOKOLADEMOUSSE
€ 9,00

FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON
€ 8,70

KIDS MENU

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΠΟΣΤΑΝΙ ΤΟΥ ΣΕΦ,
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ AGRECOFARMS
€ 7,00

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ
€ 9,00

PENNE WITH TOMATO SAUCE
€ 11,00

PIZZA MARGARITA
€ 12,00

ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΠΑΝΕ
€ 13,00

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ
€ 12,00

ΣΠΙΤΙΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ, ΜΕ ΤΥΡΙ
€ 13,00

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΣΧΑΡΑΣ
€ 14,00

*Τα κυρίως πιάτα συνοδεύονται με επιλογή από:
πατάτες τηγανιτές ή πουρέ πατάτας ή βραστά λαχανικά*

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
€ 9,00

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
€ 8,70

РУССКИЙ

КРЕМ ИЗ ОВОЩЕЙ С ОГОРОДА ШЕФ-ПОВАРА,
ОРГАНИЧЕСКОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО AGRECOFARMS
€ 7,00

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, ОГУРЦЫ
€ 9,00

ПЕННЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ
€ 11,00

ПИЦЦА МАРГАРИТА
€ 12,00

ФИЛЕ РЫБЫ В ПАНИРОВКЕ
€ 13,00

ДОМАШНИЕ КУРИНЫЕ КРОКЕТЫ
€ 12,00

ДОМАШНИЕ РУБЛЕННЫЕ МИНИ-БИФШТЕКСЫ
ИЗ ГОВЯДИНЫ, С СЫРОМ
€ 13,00

ФИЛЕ КУРИЦЫ-ГРИЛЬ
€ 14,00

*Основные блюда подаются с гарниром по выбору:
жареный картофель или картофельное пюре или отварные овощи*

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
€ 9,00

СВЕЖИЕ СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ
€ 8,70