GRAND
HOTEL
PALACE

GRAND EASTER!

Μεγάλη Παρασκευή
Buffet Menu

Σαλάτες
- Χωριάτικη σαλάτα με πίκλες
- Πράσινη σαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι και άνηθο
- Πατατοσαλάτα
- Σαλάτα ζυμαρικών

Ορεκτικά
- Αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά
- Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια
- Λευκός ταραμάς

Κυρίως Πιάτα
- Λιγκουίνι με λαχανικά
- Γίγαντες φούρνου
- Σουπιές με σπανάκι
- Κριθαρότο με σαφράν και καλαμάρι
- Μπριαμάκι λαχανικών

Επιδόρπια
- Γλυκά
- Φρούτα εποχής

Τιμή: ανά άτομο 29€ Συμπ. ΦΠΑ
Παιδιά από 5 έως 12 ετών, 20€
Ποτά, A La Carte

Holly Friday
Buffet Menu

Salad Bar
- Greek salad with pickles
- Lettuce salad with spring onions and dill
- Potatoes salad
- Pasta salad

Cold Appetizers
- Wine leaves stuffed with rice and herbs
- Yellow split pea puree “Fava” with caramelized onions
- Greek Fish Roe Dip (Taramosalata)

Main Dishes
- Linguine with vegetables
- Greek oven baked giant beans (Gigantes)
- Slow cooked cuttlefish with spinach
- Orzo pasta with calamari and saffron
- Oven baked vegetables with onion and tomato sauces

Desserts
- Variety of sweets
- Fruits

Price per person, 29€
Price per child 5-12 years old, 20€
Drinks, A La Carte

Μεγάλο Σάββατο
After Midnight Buffet Menu

Σαλάτες
- Φύλλα σαλάτας με φράουλες, καρύδια και ντρέσινγκ με πετιμέζι
- Σαλάτα Panzanella
- Σαλάτα με κινόα και φρέσκα λαχανικά
- Σαλάτα με λάχανο, καρότο, μήλα και ντρέσινγκ μαγιονέζας

- Παραδοσιακή μαγειρίτσα

- Πλατό τυριών

Κυρίως Πιάτα
- Φιλέτο κότας γεμιστό με χαλούμι και σπαράγγια
- Πατάτες baby με μυρωδικά
- Καροτάκια γλασέ με πορτοκάλι

Επιδόρπια
- Ποικιλία από διάφορα γλυκά
- Φρούτα εποχής
- Κόκκινα αυγά
- Παραδοσιακό τσουρέκι

Τιμή: ανά άτομο 35€ Συμπ. ΦΠΑ
Παιδιά από 5 έως 12 ετών, 22€
Ποτά, A La Carte

Holly Saturday After Midnight Buffet Menu

Salad Bar
- Salad leaves with strawberries and nut
- Panzanella salad
- Salad with quinoa and vegetables
- Salad with cabbage, carrot and apple with mayo dressing

- Traditional Easter soup

- Cheeses platter

Main Dishes
- Chicken breast fillet stuffed with haloumi cheese and asparagus
- Baked with herbs French baby potatoes
- Glazed carrots with orange

Desserts
- Variety of sweets
- Fruits
- Red Easter eggs
- Greek traditional Easter flavored bread

Price per person, 35€
Price per child 5-12 years old, 22€
Drinks, A La Carte

Πασχαλινός Μεσημεριανός Μπουφές

Καλωσόρισμα με τσίπουρο

Σαλάτες
- Φύλλα σαλάτας με σύγκλινο, ψητά μανιτάρια πλευρώτους και φλούδες παρμεζάνας
- Ρεβίθια με λουκάνικο chorizo, ψητη κοκκινη πιπερια, μανουρι και γκρειπφρουτ
- Πατατοσαλατα με λιαστη ντοματα, ελιες, καπαρη και κολιανδρο
- Σαλατα μαρουλι με ανηθο και φρεσκο κρεμμυδακι
- Panzanella με τραγανη τσιαπατα

Ελληνικά και Εισαγωγής τυριά με τσάτνεϊ μήλου

Κρύα Ορεκτικά
- Αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά και dip γιαουρτιού με αρωμα μέντας
- Φάβα Σαντορίνης με φυστικοβούτυρο, πορτοκάλι και τσιπς προσούτο
- Μελιτζανοσαλάτα
- Τζατζίκι
- Χοιρινό καπνιστό με θυμάρι και πετιμέζι

Ζεστά Πιάτα
- Χοιρινό κοντοσούβλι
- Αρνάκι στη γάστρα με μυρωδικά
- Κοτόπουλο σουβλάκι μαριναρισμένο με λεμόνι, μουστάρδα και μυρωδικά
- Καραμελωμένα χοιρινά μπριζολάκια με σάλτσα μπάρμπεκιου
- Κεφτεδάκια στο grill
- Ρύζι με πιπεριές και μανιτάρια
- Πατάτες φούρνου κυδωνάτες
- Καραμελωμένα καροτάκια με φουντούκι και μπέικον

Επιδόρπια
- Μίνichoux με κρέμα μαστίχας
- Cannoli με κρέμα σοκολάτας
- Crème brulee
- Κρέμα λεμόνι
- Σαρλότ με κρέμα γιαούρτι και φράουλες
- Red velvet cheesecake με σμέουρα
- Παραδοσιακά Ελληνικά γλυκά

- Φρέσκα φρούτα
- Κόκκινα αυγά

Τιμή: ανά άτομο 60€ Συμπ. ΦΠΑ
Παιδιά από 5 έως 12 ετών, 35€
Ψυχαγωγία: DJ Set
Ποτά, A La Carte

Easter Lunch Buffet

A warm welcome with a shot of tsipouro

Salad Bar
- Salad leaves with singlino, oven baked mushrooms with parmesan flakes
- Chickpeas with chorizo salami, sweet red peppers, manouri cheese and grape fruit
- Potatoes salad with sun-dried tomatoes, olives and caper
- Lettuce salad with spring onions and dill
- Panzanella salad with crispy croutons

Greek and Imported cheese platter

Cold Appetizers
- Wine leaves stuffed with rice and herbs with yogurt flavored with peppermint
- Yellow split pea puree “Fava” with peanut butter, orange and prosciutto chips
- Smoked eggplant salad
- Tzatziki
- Smoked pork with thyme and molasses

Main Dishes
- Spit-roasted pork
- Oven baked lamb with fresh herbs
- Chicken skewered marinated with lemon, mustard & herbs
- Oven-baked BBQ pork chops
- Grilled meatballs
- Rice with mushrooms and peppers
- Oven baked potatoes
- Caramelized carrots

Desserts
- Mini choux filled with mastic cream
- Cannoli with chocolate cream
- Crème brulee
- Lemon cream
- Strawberries Charlotte with yogurt cream
- Red velvet cheesecake with raspberries
- Greek traditional syrupy sweets

- Fruits
- Easter eggs

Price per person, 60€
Price per child 5-12 years old, 35€
Entertainment: DJ Set
Drinks, A La Carte