



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

MENΟΥ ΜΠΟΥΦΕ BUFFET MENUS

Μπουφές I

Buffet I

(ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)
(minimum no 50 pax)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

Αρνίσιο μπούτι «Καλιβατέρ» με αγγινάρες, μανιτάρια και ρίζες λαχανικών
Leg of lamb “Cultivateur” with artichokes, mushrooms and root vegetables

**

Ζαμπόν χωριάτικο με διάφορες πίκλες
Country cooked ham with assorted pickles

**

Πανδαισία του Νέπτονα

Επιλογή από χάλιμπουτ και πέστροφα με «χορσάντις» σως και λεμόνι
Neptune’s delight

Selection of halibut, and trout with horseradish and lemon

**

Διάφορες σπιτικές τερίνες σερβιρισμένες με κομπόστα κράνμπερι
Assortment of home made terrines served with cranberry compote

**

Ποικιλία από φρέσκιες σαλάτες
Selection of garden fresh and home-made salads

**

Ντρέσσιγκς:

Ιταλική, Γαλλική, ροκφόρ, λαδολέμονο, βινεγκρέτ και Θάουζαντ Αϊλαντς

Dressings:

Olive oil and lemon, vinaigrette, Italian, French, blue cheese and Thousand Island dressing

**

Γαρνιτούρες:

Κρουτόν, μπέικον, μαϊντανός, αυγό, τυρί και ηλιόσποροι

Garnishes:

Croutons, bacon, parsley, egg, cheese and sunflower seeds

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ HOT DISHES

Κοτόπουλο σχάρας με σκόρδο και κορίανδρο
Grilled chicken with garlic and coriander

**

Λεπτές φέτες από μοσχάρι σε σως κρέμα μανιταριών
Veal escalope in mushroom cream sauce

**

Μενταγιόν από λαβράκι «Μενιέρ» με βούτυρο φουντουκιού και μαϊντανό
Medallion of sea bass Meunier with hazelnut butter and parsley

**

Λαζάνια «Εμιλιάνα» μαγειρεμένα με τομάτα, κρέμα και μανιτάρια
Lasagne “Emiliana” cooked with tomatoes, cream and mushrooms

**



**HOTEL
GRANDE BRETAGNE**
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

**Σωταρισμένα λαχανικά
Sautéed vegetables**

**

**Πατάτες με άρωμα δενδρολίβανου
Rosemary potatoes**

**Επιλογή από διάφορα ψωμάκια και βούτυρο
Assorted country style bread display with butter**

**ΕΠΙΔΩΡΙΑ
DESSERTS**

**Ποικιλία από Γαλλικές και Ελληνικές λιχουδιές
Variety of French and Greek delights**

**

**Φρουτοσαλάτα και Φρεσκοκομμένα φρούτα
Fruit salad and freshly cut fruits**

**

**Καφές ή τσάι
Coffee or Tea**

€ 60.00 κατ'άτομο / per person



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

Μπουφές ΙΙ Buffet ΙΙ

(ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)
(minimum no 50 pax)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

Ροστ μπιφ σε φέτες «Ζαρντινιέρ» με σως ταρτάρ και φρέσκα λαχανικά
Sliced roast beef “Jardiniere” with tartar sauce and garden vegetables

**

Μπαλοτίνα από καπνιστό σολομό με γέμιση από ρικόττα και καβουρόψιχα
Ντρέσινγκ από γιαούρτι και μυρωδικά

Ballotine of smoked salmon filled with ricotta and crab meat
With herb-yogurt dressing

**

Μωσαϊκό από λαχανικά και φουά γκρά με τσάτνεϊ κίτρου
Mosaic of vegetables and foie gras with citrus chutney

**

Ποικιλία από κρύα κρέατα και αλλαντικά
Με μουστάρδα, σως «χόρσράντις» και πίκλες
Assorted charcuterie and smoke-house favorites
With mustard, horseradish and pickles

**

Καρδιές αγγινάρας μαριναρισμένες με γέμιση από μαλακό τυρί και λαχανικά
Marinated artichoke bottoms filled with herbed white cheese and vegetables

**

Μαριναρισμένες γαρίδες σως κοκταίηλ και τσίλι
Marinated shrimps with Cocktail sauce and chilli dip

**

Ποικιλία απο φρέσκιες σαλάτες
Selection of garden fresh and home-made salads

Ντρέσινγκς:

Ιταλική, Γαλλική, ροκφόρ, λαδολέμονο, βινεγκρέτ και Θάουζαντ Αϊλαντς

Dressings:

Olive oil and lemon, vinaigrette, Italian, French, blue cheese and Thousand Island dressing

**

Γαρνιτούρες:

Κρουτόν, μπέικον, μαϊντανός, αυγό, τυρί και ηλιόσποροι

Garnishes:

Croutons, bacon, parsley, egg, cheese and sunflower seeds

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ HOT DISHES

Κοτόπουλο ψητό «Γκράντ Μερ» μεμανιτάρια, κρεμμύδια γλασέ και μπέικον
Roast chicken “Grand Mere” with mushrooms, glazed onions and bacon

**

Αρνάκι ραγού

Κομματάκια αρνιού μαγειρεμένα με τομάτες και λαχανικά

Lamb ragout

Lamb cubes cooked with tomatoes and vegetables

**

Φιλέτο από χοιρινό ψητό με ξηρά φρούτα
Roast loin of pork with dried fruits in its natural jus



**HOTEL
GRANDE BRETAGNE**
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

**

**Μπον φιλέ σε σως πιπεριού
Tenderloin of beef in peppercorn sauce**

**

**Φιλέτο από λαβράκι και καλαμάρι στην σχάρα πάνω σε βραστές τομάτες και ελιές
Grilled fillet of sea bass and calamari on Greek style stewed tomatoes and olives**

**

**Λαζάνια γεμιστά με ρικότα και σπανάκι
Lasagne filled with ricotta and spinach**

**

**Γαρίδες σωτέ με τομάτες και τυρί φέτα
Shrimps sautéed with tomatoes and glazed with feta cheese**

**

**Πατάτες και καπνιστός σολομός ο-γκραντέν μαγειρεμένα με κρέμα και μυρωδικά
Potato and smoked salmon gratin cooked with cream and herbs**

**

**Επιλογή από φρέσκα λαχανικά
Selection of young vegetables**

**

**Πιλάφι με τομάτες και μυρωδικά
Pilaf rice with tomatoes and herbs**

**Επιλογή από διάφορα ψωμάκια και βούτυρο
Assorted country style bread display with butter**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ **DESSERTS**

**Ποικιλία από Γαλλικές και Ελληνικές λιχουδιές
Variety of French and Greek delights**

**

**Φρουτοσαλάτα και φρεσκοκομμένα φρούτα
Fruit salad and sliced Fruit display**

**

**Καφές ή τσάι
Coffee or Tea**

€ 70.00 κατ'άτομο / per person



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

Μπουφές III Buffet III

(ελάχιστος αριθμός 50 άτομα)
(minimum no 50 pax)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

Καρπάτσιο από μοσχάρι με φύλλα παρμεζάνας και μαρναρισμένα μανιτάρια
Carpaccio of beef with parmesan shavings and marinated mushrooms

**

Μενταγιόν από καπνιστό στήθος ορτυκιού με σπαράγγια
Medallions of smoked quail breast on asparagus tips

**

Ποικιλία από καπνιστά κρέατα με μουστάρδα και πίκλες
Selection of smoked meats with mustard and pickles

**

Φιλέτο φρέσκου σολομού Ατλαντικού σε φύλλο κρούστας με μουσελίνα από μυρωδικά
Atlantic salmon fillet in puff pastry with herb mousseline

**

Ζαμπόνε γεμιστό με συκώτι χήνας και φιστίκια
Zampone filled with goose liver and pistachios

**

Ποικιλία από θαλασσινά

Μύδια, καραβίδες, γαρίδες και αστακό
Seafood on ice

Clams, langoustines, shrimps and crayfish

**

Ποικιλία από φρέσκιες σαλάτες
Selection of garden fresh and home-made salads

Ντρέσσιγκς:

Ιταλική, Γαλλική, ροκφόρ, λαδολέμονο, βνεγκρέτ και Θάουζαντ Αϊλαντς

Dressings:

Olive oil and lemon, vinaigrette, Italian, French, blue cheese and Thousand Island dressing

**

Γαρνιτούρες:

Κρουτόν, μπέικον, μαϊντανός, αυγό, τυρί και ηλιόσποροι

Garnishes:

Croutons, bacon, parsley, egg, cheese and sunflower seeds

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ HOT DISHES

Μπούτι από αρνάκι ψητό με αρωματικά
Roast leg of lamb with herbs

**

Κοτόπουλο εξοχής με μέλι και μαύρο πιπέρι
Glazed free range chicken with honey and black pepper

**

Χοιρινό ψαρονέφρι ψητό γκρατιναρισμένο με μουστάρδα και αρωματικά
Roast loin of pork gratinated with mustard and herbs

**

Μενταγιόν από βοδινό ψητό με ζύδι βαλσάμικο και λιαστές τομάτες
Grilled medallion of beef with balsamic vinegar reduction and sun-dried tomatoes

**



**HOTEL
GRANDE BRETAGNE**
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

**Πατάτες «Σαβογιάρ» στο φούρνο με τυρί
Savoyard potatoes cooked in the oven with cheese**

**

**Λαζάνια με θαλασσινά καπνιστό σολομό, τομάτα και κρέμα
Seafood lasagna with smoked salmon, tomatoes and cream**

**

**Επιλογή από φρέσκα λαχανικά
Selection of young vegetables**

**

**Ρύζι με μανιτάρια
Mushroom rice**

**

**Επιλογή από διάφορα ψωμάκια και βούτυρο
Assorted country style bread display with butter**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

**Ποικιλία από Γαλλικές και Ελληνικές λιχουδιές
Variety of French and Greek delights**

**

**Φρουτοσαλάτα και φρεσκοκομμένα φρούτα
Fruit salad and sliced Fruit display**

**

**Καφές ή τσάι
Coffee or Tea**

€ 80.00κατ'άτομο / per person



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

Μπουφές IV Buffet IV

(ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)
(minimum no 100 pax)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

Μοσχαραάκι γάλακτος ψητό «Φορεστιέρ» με μαριναρισμένα μανιτάρια
Roast rack of veal "Forestier" with marinated mushrooms

**

Πανδαισία θαλασσινών της Μεσογείου με κρέμα λάιμ και γλυκόξινα λαχανικά
Parfait of Mediterranean seafood with lime cream and sweet-sour vegetables

**

Φέτες από Μπρεσαόλα με μέλι και τσάτνυ μήλου
Slices of Bresaola ham with honey melon and apple chutney

**

Τριαντάφυλλα καπνιστού σολομού και ταρτάρ σολομού με χαβιάρι και χορσράντις μουσελίν
Smoked salmon roses and salmon tartar with caviar and horseradish mousseline

**

Μοσχαρίσιο φιλέτο σε φύλλο κρούστας με σως Κάμπερλαντ
Fillet of beef in puff pastry with Cumberland sauce

**

Μενταγιόν αστακού με τρυφερά σπαράγγια και κρέμα λεμονιού
Medallion of lobster with asparagus tips and lemon cream

**

Γαλοπούλα ψητή με γλασαρισμένα φρούτα
Roast turkey with glazed fruits

**

Ποικιλία από φρέσκιες σαλάτες
Selection of garden fresh and home-made salads

Ντρέσσιγκς:

Ιταλική, Γαλλική, ροκφόρ, λαδολέμονο, βινεγκρέτ και Θάουζαντ Αϊλαντς

Dressings:

Olive oil and lemon, vinaigrette, Italian, French, blue cheese and Thousand Island dressing

**

Γαρνιτούρες:

Κρουτόν, μπέικον, μαϊντανός, αυγό, τυρί και ηλιόσποροι

Garnishes:

Croutons, bacon, parsley, egg, cheese and sunflower seeds

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ HOT DISHES

Καρέ από αρνάκι ψητό σε ρατατούιγ με σως χορταρικών
Roast rack of lamb on ratatouille with herb jus

**

Τηγανητά μενταγιόν χοιρινού σε σως από μουστάρδα «Ντιζόν»
Pan-fried medallions of pork in Dijon mustard sauce

**

Κόκκορας κρασάτος μαριναρισμένος σε κόκκινο κρασί
Coq au vin marinated with red wine

**

Μενταγιον από Ροστ Μπηφ
Σε πουρέ κρεμμυδιών και σως κόκκινου κρασιού



**HOTEL
GRANDE BRETAGNE**
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

**Roast beef medallion
On onion mash and red wine reduction**

**

**Φιλέτο από χριστόψαρο σε μάραθο και βούτυρο
Fillet of John Dory on stewed Fennel and Butter**

CARVING STATION

**Γουρουνάκι σούβλας
Spit roasted piglet**

**Ψητές πατάτες με μαντζουράνα
Golden roast potatoes with Marjoram**

**

**Τορτελίνια με ρικότα και σπανάκι σε κρέμα τομάτας με βασιλικό
Ricotta and spinach tortellini in tomato cream with basil**

**

**Επιλογή από φρέσκα λαχανικά
Selection of spring vegetables**

**

**Λευκό και άγριο ρύζι
White and black rice**

**Επιλογή από διάφορα ψωμάκια και βούτυρο
Assorted country style bread display with butter**

**ΕΠΙΔΩΡΙΑ
DESSERTS**

**Ποικιλία από Γαλλικές και Ελληνικές λιχουδιές
Variety of French and Greek delights**

**

**Φρουτοσαλάτα και φρεσκοκομμένα φρούτα
Fruit salad and sliced Fruit display**

**

**Καφές ή τσάι
Coffee or Tea**

€ 92.00κατ'άτομο / per person



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

Ελληνικός μπουφές Greek Buffet

(ελάχιστος αριθμός 100 άτομα)
(minimum no 100 pax)

ΖΕΣΤΟΙ ΚΑΙ ΚΡΥΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ HOT AND COLD MEZE

Τζατζίκι, ταρταροσαλάτα και ψωμι πίτα
Tzatziki, roe dip fish salad and pita bread

**

Ποικιλία από ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα, τομάτες, πιπεριές και λάχανο
Selection of dolmas with vine leaves, tomatoes, bell-peppers and cabbage

**

Φάβα και μελιτζανοσαλάτα
Chick peas puree (fava) and eggplant salad

**

Ποικιλία από λαχανικά σχάρας με λεμόνι
Assortment of grilled vegetables with lemon

**

Φέτα μαριναρισμένη με λάδι και αρωματικά
Feta cheese marinated with olive oil and herbs

**

Επιλογή από ελληνικές πίτες: Τυρί, σπανάκι και κρέας
Selection of Greek pies: Cheese, spinach and meat

**

Άσπρα φασόλια μαγειρεμένα με ντομάτα και αρωματικά
White beans cooked with tomatoes and herbs

**

Μαριναρισμένο χταπόδι στη σχάρα
Marinated and braised octopus

**

Λακέρδα με κρεμμύδια
Lakerda fish with onions

**

Επιλογή ελληνικών τυριών
Manouri, mizithra, kasseri, kefalotiri

Extensive selection of Greek cheeses
Manouri, mizithra, kasseri, kefalotiri

**

Μαύρες και πράσινες ελιές, πιπεριές τουρσί και λαχανικά
Black and green olives, pickled peppers and vegetables

Ποικιλία από φρέσκιες σαλάτες
Selection of garden fresh and home-made salads

Ντρέσσιγκς:

Ιταλική, Γαλλική, ροκφόρ, λαδολέμονο, βινεγκρέτ και Θάουζαντ Αϊλαντς

Dressings:

Olive oil and lemon, vinaigrette, Greek, Italian, French, blue cheese and Thousand Island dressing

**

Γαρνιτούρες:

Κρουτόν, μπέικον, μαϊντανός, αυγό, τυρί και ηλιόσποροι

Garnishes:

Croutons, bacon, parsley, egg, cheese and sunflower seeds



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ HOT DISHES

Ψάρι α λα Σπετσιώτα
Fish Spetsiota

**

Ψητή σφυρίδα με λεμόνι και κορίανδρο
Roasted grouper in lemon and cilantro

**

Τηγανητό καλαμάρι σως ταρτάρ
Deep fried calamari tartar sauce

**

Γαρίδες σαγανάκι μαγειρεμένες με τομάτα και τυρί φέτα
Shrimps saganaki cooked with tomatoes and glazed with feta cheese

**

Μουσακάς
Moussaka

Eggplants layered with minced meat and béchamel

**

Πατάτες φούρνου με λεμόνι και ρίγανη
Oven baked potatoes with lemon and oregano

**

Επιλογή από φρέσκα λαχανικά
Selection of young vegetables

**

Κριθαράκι
Kritharaki rice

**

Σουβλάκι κοτόπουλο με ρίγανη
Chicken skewer "souvlaki" with oregano

**

Αρνάκι γιαχνί με τομάτα και μπάμιες
Lamb stew with tomato and okra

**

Χοιρινό στιφάδο σε κόκκινο κρασί και κρεμμύδια
Pork "stifado" in red wine and onions

Επιλογή από διάφορα ψωμάκια και βούτυρο
Assorted country style bread display with butter

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

Ποικιλία από Γαλλικές και Ελληνικές λιχουδιές
Variety of French and Greek delights

**

Φρουτοσαλάτα και φρεσκοκομμένα φρούτα
Fruit salad and sliced Fruit display

**

Καφές ή τσάι
Coffee or Tea

€ 82.00κατ'άτομο / per person

Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους
Prices include all local taxes