



HOTEL  
GRANDE BRETAGNE  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

*Athens*

## *ΓΑΜΗΛΙΑ ΠΑΚΕΤΑ*





HOTEL  
GRANDE BRETAGNE  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

## Γαμήλιος Μπουφές I

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

\*\*

Μαριναρισμένες γαρίδες σως κοκταίηλ και τσίλι

\*\*

Ποικιλία από κρύα κρέατα και αλλαντικά με μουστάρδα, σως «χόρσράντις» και πίκλες

\*\*

Ποικιλία από Ελληνικά τυριά

\*\*

Ποικιλία απο φρέσκιες σαλάτες

Χωριάτικη, Μαρούλι, Τομάτα, Αγγούρι, Πιπεριές, Καρότο, Παντζάρι, Coleslaw, Ριζοσαλάτα, Σαλάτα ζυμαρικών,  
Μελιτζανοσαλάτα, Ταρταμοσαλάτα

Ντρέσσιγκς:

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

\*\*

Γαρνιτούρες:

Κρουτόν, μπέικον, μαϊντανός, αυγό, τυρί και ηλιόσποροι

### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Κοτόπουλο ψητό «Γκράντ Μερ» με μανιτάρια, κρεμμύδια γλασέ και μπέικον

\*\*

Αρνάκι ραγού

\*\*

Φιλέτο από χοιρινό ψητό με ξηρά φρούτα

\*\*

Μπον φιλέ σε σως πιπεριού

\*\*

Φιλέτο από λαβράκι και καλαμάρι στην σχάρα πάνω σε βραστές τομάτες και ελιές

\*\*

Λαζάνια γεμιστά με ρικόττα και σπανάκι

\*\*

Πατάτες γκρατιναρισμένες

\*\*

Επιλογή από φρέσκα λαχανικά

\*\*

Πιλάφι με τομάτες και μυρωδικά

Επιλογή από διάφορα ψωμάκια και βούτυρο

### ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ

Ποικιλία από Γαλλικές και Ελληνικές λιχουδιές

\*\*

Φρουτοσαλάτα και φρεσκοκομμένα φρούτα

\*\*

Καφές ή τσάι

Γαμήλια Τούρτα



HOTEL  
GRANDE BRETAGNE  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

## Γαμήλιος Μπουφές II

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καρπάτσιο από μοσχάρι με φύλλα παρμεζάνας και μαριναρισμένα μανιτάρια

\*\*

Ποικιλία από καπνιστά κρέατα με μουστάρδα και πίκλες

\*\*

Φιλέτο φρέσκου σολομού Ατλαντικού σε φύλλο κρούστας με μουσελίνα από μυρωδικά

\*\*

Ποικιλία από θαλασσινά

Μύδια, καραβίδες, γαρίδες και αστακό

\*\*

Ποικιλία από φρέσκιες σαλάτες

Χωριάτικη, Μαρούλι, Τομάτα, Αγγούρι, Πιπεριές, Καρότο, Παντζάρι, Coleslaw, Ριζοσαλάτα, Σαλάτα ζυμαρικών, Μελιτζανοσαλάτα, Ταραμοσαλάτα

Ντρέσσιγκς:

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

\*\*

Γαρνιτούρες:

Κρουτόν, μπέικον, μαϊντανός, αυγό, τυρί και ηλιόσποροι

### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Μπούτι από αρνάκι ψητό με αρωματικά

\*\*

Κοτόπουλο εξοχής με μέλι και μαύρο πιπέρι

\*\*

Χοιρινό ψαρονέφρι ψητό γκρατιναρισμένο με μουστάρδα και αρωματικά

\*\*

Μενταγιόν από μοσχάρι γαλάκτος με ξύδι βαλσάμικο και λιαστές τομάτες

\*\*

Πατάτες «Σαβογιάρ» στο φούρνο με τυρί

\*\*

Λαζάνια με θαλασσινά, καπνιστό σολομό, τομάτα και κρέμα

\*\*

Επιλογή από φρέσκα λαχανικά

\*\*

Ρύζι με μανιτάρια

\*\*

Επιλογή από διάφορα ψωμάκια και βούτυρο

### ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ

Ποικιλία από Γαλλικές και Ελληνικές λιχουδιές

\*\*

Φρουτοσαλάτα και φρεσκοκομμένα φρούτα

\*\*

Καφές ή τσάι

Γαμήλια Τούρτα



HOTEL  
GRANDE BRETAGNE  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

## Γαμήλιος Μπουφές ΙΙΙ

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι, ταραμοσαλάτα

\*\*

Ποικιλία από ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα

\*\*

Φάβα και μελιτζανοσαλάτα

\*\*

Ποικιλία από λαχανικά σχάρας με λεμόνι

\*\*

Φέτα μαριναρισμένη με λάδι και αρωματικά

\*\*

Άσπρα φασόλια μαγειρεμένα με ντομάτα και αρωματικά

\*\*

Μαριναρισμένο χταπόδι στη σχάρα

\*\*

Επιλογή ελληνικών τυριών

Μανούρι, μυζήθρα, κασέρι, κεφαλοτύρι

\*\*

Ποικιλία αλλαντικών με μουστάρδα

\*\*

Μαύρες και πράσινες ελιές, πιπεριές τουρσί και λαχανικά

\*\*

Ποικιλία από φρέσκιες σαλάτες

Χωριάτικη, Μαρούλι, Τομάτα, Αγγούρι, Πιπεριές, Καρότο, Παντζάρι, Coleslaw, Ριζοσαλάτα, Σαλάτα ζυμαρικών,  
Μελιτζανοσαλάτα, Ταραμοσαλάτα

Ντρέσσιγκς:

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

\*\*

Γαρνιτούρες:

Κρουτόν, μπέικον, μαϊντανός, αυγό, τυρί και ηλιόσποροι

### ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Ψητή σφυρίδα με λεμόνι και κορίανδρο

\*\*

Τηγανητό καλαμάρι σως ταρτάρ

\*\*

Γαρίδες σαγανάκι μαγειρεμένες με τομάτα και τυρί φέτα

\*\*

Μουσακάς

\*\*

Επιλογή από ελληνικές πίτες: Με τυρί, σπανάκι και κρέας

\*\*

Σουβλάκι κοτόπουλο με ρίγανη

\*\*

Αρνάκι γιαχνί με τομάτα και μπάμιες

\*\*

Χοιρινό στιφάδο σε κόκκινο κρασί και κρεμμύδια

Πατάτες φούρνου με λεμόνι και ρίγανη

\*\*



HOTEL  
GRANDE BRETAGNE  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

Επιλογή από φρέσκα λαχανικά

\*\*

Κριθαράκι

\*\*

Επιλογή από διάφορα ψωμάκια και βούτυρο

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ποικιλία από Γαλλικές και Ελληνικές λιχουδιές

\*\*

Φρουτοσαλάτα και φρεσκοκομμένα φρούτα

\*\*

Καφές ή τσάι

Γαμήλια Τούρτα





HOTEL  
GRANDE BRETAGNE  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

CARVING STATIONS  
(Ελάχιστος αριθμός ατόμων 50)

- Καπνιστό χοιρινό μπούτι στυλ "Virginia" γλασαρισμένο με μέλι (~10 kg / pcs)  
Ποικιλία από μουστάρδες  
€ 32.00 / kg
- Καπνιστός σολομός Σκωτίας  
Με παραδοσιακά συνοδευτικά  
€ 91.00 / kg
- Ολόκληρο ψητό κόντρα φιλέτο  
Σάλτσες: πιπεριού, μουστάρδα, horseradish  
€ 74.00 / kg
- Ολόκληρο ψητό prime rib (~8 kg)  
Σάλτσες: πιπεριού, μουστάρδα, horseradish  
€ 145.00 / kg
- Ψητό μπούτι από αρνάκι  
Σάλτσα από θυμάρι και ποικιλία από μουστάρδες  
€ 35.00 / kg
- Ολόκληρο γουρουνάκι σούβλας (~10 kg/ pig)  
Ποικιλία από μουστάρδες  
€ 32.00 / kg

Για κάθε καλεσμένο η αναλογία κρέατος είναι 100 γρ

Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους



HOTEL  
GRANDE BRETAGNE  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

## ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

Γαμήλιος Μπουφές I	95.00 €
Γαμήλιος Μπουφές II	105.00 €
Γαμήλιος Μπουφές III	115.00 €

Στις ανωτέρω τιμές συμπεριλαμβάνονται τα εξής:

### **Ποτό καλωσορίσματος**

Επιλογή από:

Σανγκρία ή Κιρ ρουαγιαλ με αφρώδη οίνο  
Συνοδευτικά ονακ

### **Μενού μπουφέ**

#### **Πακέτο ποτών κατά τη διάρκεια του δείπνου**

Επιλογή από:

Αθήρι, Τσάνταλη λευκό  
Ραψάνη, Τσάνταλη κόκκινο  
Μπύρες και αναψυκτικά σε απεριόριστη κατανάλωση  
ή  
Μοσχοφίλερο, Μπουτάρη λευκό  
Αγιωργίτικο, Μπουτάρη κόκκινο  
Μπύρες και αναψυκτικά σε απεριόριστη κατανάλωση

**Ποτήρι αφρώδους οίνου κατά το κόψιμο της γαμήλιας τούρτας για όλους τους καλεσμένους**

## ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

Γαμήλια Τούρτα  
Σουίτα για μία νύχτα με πλήρες πρωινό και σαμπάνια με φράουλες  
Περιποίηση Spa για 2 άτομα

## ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΕΙΣ

Σφηνάκια για το χορό με γεύση:  
Καρπούζι, Καμικάζι, Τεκίλα, Barman's delight, βότκα πορτοκάλι  
Χρέωση 3 € ανά σφηνάκι με ελάχιστη κατανάλωση τα 100 σφηνάκια.

Σε περίπτωση που ο πελάτης προμηθεύσει αλκοολούχα ποτά για ανοιχτό μπαρ η χρέωση σερβιρίσματος  
ανέρχεται στα 10.00 € κατ' άτομο

Ανθοστολισμός ή Μουσική Κάλυψη -εφόσον ζητηθεί-

Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους