



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet I

Welcome Drink

Σπιτική λεμονάδα με φύλλα δυόσμου,
φέτες λεμονιού & τριμμένο πάγο
Πράσινο παγωμένο τσάι με ρόδι

Live Pasta Stand

Penne a la crème
με μπέικον,μανιτάρια & Ιταλική παρμεζάνα

Ζεστά Ορεκτικά

Κασερόπιτα με φύλλο κανταΐφι,
κασέρι, φρέσκο βούτυρο & κρέμα γάλακτος

Μελιτζάνα παπουτσάκι
με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά & βουτυράτη bechamel

Quiche Lorraine
με χειροποίητο φύλλο, φρέσκα μανιτάρια & mozzarella

Plateau Τυριών & Αλλαντικών

Κεφαλογραβιέρα Κρήτης, Μανούρι, blue cheese, κασέρι

Σαλάμι Αέρος, fouantre Γαλοπούλας,
μορταδέλα, καπνιστή μπριζόλα

με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς,
Ελιές Καλαμών, chutney & κριτσίνια αλμυρά

&

Ποικιλία Αρτοσκευασμάτων

Λευκό, πολύσπορο, ολικής άλεσης,
με καρύδι, με cranberries

Κριτσίνια λευκά με σουσάμι,
πολύσπορα με ηλιόσπορο & χαρουπιού



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet I

Salad Station

Κρητική Σαλάτα
με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη,
κριθαρένιο παξιμάδι, ελιές & τριμμένη φέτα

Σαλάτα Καίσαρα
με μαρούλι, iceberg, μπέικον, τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλο,
σπιτικά κρουτόν, flakes Ιταλικής παρμεζάνας και απαλή dressing αντζούγιας

Σαλάτα πράσινος κήπος
με σπανάκι, ρόκα, λόλα, αποξηραμένα σύκα,
blue cheese & sauce μελιού

Κυρίως Πιάτα

Μπριζολάκια χοιρινά άνευ οστού
μαριναρισμένα με ελαιόλαδο, μουστάρδα
& φρέσκα μυρωδικά της Ελληνικής Γης
Αρνίσιο κεμπάπ με φρέσκο δυόσμο, κύμινο & sauce γιαουρτιού
Μοσχάρακι με σάλτσα ψητού & άρωμα θυμάρι

Συνοδευτικά

Πατάτες λεμονάτες κυδωνάτες
στη γάστρα με παρθένο ελαιόλαδο
Ρύζι βουτύρου με λαχανικά

Επιδόρπιο

Βαφλάκια με κρέμα σοκολάτας & τριμμένο μπισκότο
Αμερικάνικο Cheese Cake
Ποικιλία Εποχικών φρέσκων φρούτων

Beverages & Soft Drinks

Αναψυκτικά, Μπύρα, Κρασί λευκό & ροζέ
Εμφιαλωμένο Νερό

Τιμή Buffet I
€58,00 ανά άτομο



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet II

Welcome Drink & Finger Food

Sangria ερυθρός οίνος με Μπράντι,
χυμό πορτοκαλιού & φρούτα

Παγωμένη Βυσσινάδα
αρωματισμένη με κανελλογαρύφαλλα

Tortilla με κοτοσαλάτα & λαχανικά

Focaccia με bocconcini,
πολύχρωμα ντοματίνια & pesto φυσιτικού

Live Pasta Stand

Mafaldine a la crème
με μπέικον, μανιτάρια, πάστα τρούφας
& Ιταλική παρμεζάνα

Ζεστά Ορεκτικά

Millefeuille μελιτζάνας με σάλτσα τομάτας & mozzarella

Μίνι κρεπούλες με γέμιση από γαλοπούλα,
κίτρινα τυριά, πιπεριές & κρέμα γάλακτος

Παραδοσιακή τυρόπιτα
με χειροποίητο φύλλο κουρού & γέμιση φέτας

Plateau Τυριών & Αλλαντικών

Κεφαλογραβιέρα Κρήτης, Μανούρι, blue cheese, κασέρι

Σαλάμι Αέρος, fouantre Γαλοπούλας,
μορταδέλα, καπνιστή μπριζόλα,
με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς,
Ελιές Καλαμών, chutney & κριτσίνια αλμυρά

&

Ποικιλία Αρτοσκευασμάτων

Λευκό, πολύσπορο, ολικής άλεσης,
με καρύδι, με cranberries

Κριτσίνια λευκά με σουσάμι,
πολύσπορα με ηλιόσπορο & χαρουπιού



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet II

Salad Station

Κρητική Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη,
κριθαρένιο παξιμάδι, ελιές & τριμμένη φέτα

Σαλάτα Καίσαρα με μαρούλι, iceberg, μπέικον, τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλο,
σπιτικά κρουτόν, flakes Ιταλικής παρμεζάνας και απαλή dressing αντζούγιας

Ιταλική Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα, flakes παρμεζάνας,
καρύδια & sauce vinaigrette

Κυρίως Πιάτα

Ρολό κοτόπουλο γεμιστό με mozzarella & φρέσκα μυρωδικά της Ελληνικής Γης

Μπιφτέκια από μοσχαρίσιο κιμά με δροσερή sauce γιαουρτιού

Φιλέτο σολομού σχάρας μαριναρισμένο σε μέλι & soya sauce

Carving Stand

Ολόκληρο γουρουνόπουλο γάλακτος
με sauce μουστάρδας Dijon

(ψηίνεται αργά σε μπουκέτο μυρωδικών με χοντρό αλάτι
& τεμαχίζεται σε ειδικό plateau)

Συνοδευτικά

Πατάτες Lyonnaise

Ρύζι με χρωματιστές πιπεριές & λαχανικά

Dessert Stand

Βαφλάκια με κρέμα σοκολάτας & τριμμένο μπισκότο

Banoffee με καραμελωμένο μπισκότο

Pavlova με αφράτες μαρέγκες, φράουλα & κρέμα patisserie

Πορτοκαλόπιτα

Plateau με ποικιλία εποχικών φρέσκων φρούτων

Beverages & Soft Drinks

Αναψυκτικά, Μπύρα, Κρασί λευκό & ροζέ

Εμφιαλωμένο Νερό

Τιμή Buffet II

€66,00 ανά άτομο



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet III

Welcome Drink & Finger Food

Sangria ερυθρός οίνος με Μπράντι,
χυμό πορτοκαλιού & φρούτα

Σπιτική λεμονάδα με φύλλα δυόσμου,
φέτες λεμονιού & τριμμένο πάγο

Μπρουσκέτα με καπνιστό σολομό & τυρί Philadelphia
σε μαύρα βουτυρωμένα ψωμάκια

Mini croissant βουτύρου
με φιλέτο κοτόπουλου & φρέσκα λαχανικά
Ταρτάκι με mousse γαριδοσαλάτας & ανανά

Live Pasta Stand

Παπαρδέλες με καπνιστό μπέικον,μανιτάρια
& πάστα τρούφας

Live Risotto Stand

Risotto με σύγκλινο Μάνης, τοματίνια
& καπνιστό τυρί

Ζεστά Ορεκτικά

Millefeuille μελιτζάνας με σάλτσα τομάτας & mozzarella

Τάρτα με χειροποίητο φύλλο, λαχανικά & λουκάνικα

Λουκουμάδες τυριών με σουσάμι πάνω
σε βελούδινη μαρμελάδα ντομάτας

Plateau Τυριών & Αλλαντικών

Κεφαλογραβιέρα Κρήτης, Μανούρι, blue cheese, κασέρι

Σαλάμι Αέρος, fougante Γαλοπούλας,
μορταδέλα, καπνιστή μπριζόλα,

με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς,
Ελιές Καλαμών, chutney & κριτσίνια αλμυρά



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet III

Ποικιλία Αρτοσκευασμάτων

Λευκό, πολύσπορο, ολικής άλεσης,
με καρύδι, με cranberries

Κριτσίνια λευκά με σουσάμι,
πολύσπορα με ηλιόσπορο & χαρουπιού

Salad Station

Κρητική Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη,
κριθαρένιο παξιμάδι, ελιές & τριμμένη φέτα

Σαλάτα Καίσαρα με μαρούλι, iceberg, μπέικον, τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλο,
σπιτικά κρουτόν, flakes Ιταλικής παρμεζάνας και απαλή dressing αντζούγιας

Σαλάτα λιβανέζικη ταμπουλέ με πλιγούρι,
καρέ λαχανικών, φρέσκο μαϊντανό & βασιλικό

Αλμυρό cheesecake με μπισκότο από παξιμάδι κριθαριού,
mousse φέτας, ελαιόλαδο & μαρμελάδα ντομάτας

Σαλάτα Caprese με πέρλες mozzarella,
ντοματίνια & λάδι βασιλικού

Κυρίως Πιάτα

Μοσχάρακι Stroganoff με σάλτσα άγριων μανιταριών

Τρυφερά φιλετάκια από ψαρονέφρι με sauce πράσινου πιπεριού

Φιλετάκια από μπούτι κοτόπουλου μαριναρισμένα
με ελαιόλαδο, μουστάρδα & πορτοκάλι

Pork belly BBQ πανσέτα σιγομαγειρεμένη στο φούρνο με γλάσο
από BBQ sauce & καπνιστή πάπρικα

Carving Stand

Ολόκληρο αρνάκι γάλακτος
(ψήνεται αργά & τεμαχίζεται σε ειδικό plateau)

Συνοδευτικά

Πατάτες Baby ψημένες στο φούρνο
με χοντρό αλάτι & μυρωδικά

Αγριόρυζο με βούτυρο

Λαχανικά σχάρας με φρέσκα μυρωδικά
& sauce βαλσάμικου



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet III

Dessert Stand

Millefeuille καραμέλας
με αρωματισμένη κρέμα βανίλιας
Profiterole με choux γεμισμένα
με κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης
Βαφλάκια με κρέμα σοκολάτας & τριμμένο μπισκότο
Crunchy choux με καραμέλα βουτύρου
Plateau με ποικιλία εποχικών φρέσκων φρούτων
Καρότσι παγωτού με τρεις γεύσεις
(σερβίρεται σε χωνάκια & κυπελλάκια με σιρόπι σοκολάτας)

Beverages & Soft Drinks

Αναψυκτικά, Μπύρα, Κρασί λευκό & ροζέ
Εμφιαλωμένο Νερό

Τιμή Buffet III

€80,00 ανά άτομο



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet IV

Welcome Drink & Finger Food

Cocktail Bellini με αφρώδη ξηρό οίνο,
λικέρ ροδάκινο & πορτοκάλι

Σπιτική λεμονάδα με φύλλα δυόσμου,
φέτες λεμονιού & τριμμένο πάγο

Tortilla με καπνιστό σολομό,
τυρί Philadelphia & άνηθο

Focaccia με bocconcini,
πολύχρωμα ντοματίνια & pesto φυσιτικού

Ταρτάκι με mousse τυριών & σύκο

Κουταλάκια με mousse τυριών & φρέσκα μυρωδικά

Live Pasta Stand

Παπαρδέλες με καπνιστό μπέικον,μανιτάρια
& πάστα τρούφας

Orzo pasta κριθαρότο με γαρίδες,
ντοματίνια & ούζο

Live Risotto Stand

Risotto με μανιτάρια porcini

Ζεστά Ορεκτικά

Λαζάνια φούρνου με κοτόπουλο & φρέσκα λαχανικά

Κασερόπιτα με φύλλο κανταίφι, κασέρι,
φρέσκο βούτυρο & κρέμα γάλακτος

Τορτίγιες γεμιστές με κοτόπουλο και τυρί,
ψημένες με μεξικάνικη σάλτσα και λιωμένο τυρί

Κολοκυθοκεφτέδες με μυρωδικά & γιαούρτι
αρωματισμένο με δυόσμο

Plateau Τυριών & Αλλαντικών

Κεφαλογραβιέρα Κρήτης, Μανούρι, blue cheese, κασέρι



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet IV

Plateau Τυριών & Αλλαντικών

Κεφαλογραβιέρα Κρήτης, Μανούρι,
blue cheese, κασέρι

Σαλάμι Αέρος, fouantre Γαλοπούλας,
μορταδέλα, καπνιστή μπριζόλα

με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς,
Ελιές Καλαμών, chutney & κριτσίνια αλμυρά

&

Ποικιλία Αρτοσκευασμάτων

Λευκό, πολύσπορο, ολικής άλεσης,
με καρύδι, με cranberries

Κριτσίνια λευκά με σουσάμι,
πολύσπορα με ηλιόσπορο & χαρουπιού

Salad Station

Σαλάτα Καίσαρα με μαρούλι, iceberg, μπέικον,
τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλο, σπιτικά κρουτόν,
flakes Ιταλικής παρμεζάνας και απαλή dressing αντζούγιας

Αλμυρό cheesecake με μπισκότο από παξιμάδι κριθαριού,
mousse φέτας, ελαιόλαδο & μαρμελάδα ντομάτας

Ιταλική Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα, flakes παρμεζάνας,
καρύδια & sauce vinaigrette

Σαλάτα πράσινος κήπος με σπανάκι, ρόκα, λόλα,
αποξηραμένα σύκα, blue cheese & sauce μελιού

Σαλάτα Quinoa με καβούρι, αβοκάντο
& dressing passion fruit



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet IV

Japanese Sushi Stand

Πολυνησιακές μπουκιές
spring rolls, won ton με καβούρι, γαρίδα tempura
με γλυκόξινη σάλτσα

Sushi σε διάφορες γεύσεις
συνοδεύεται με soya sauce, wasabi & ginger

Κυρίως Πιάτα

Πορκέτα γεμιστή με τυριά,
αλλαντικά & φρέσκα μυρωδικά

Ρολό κοτόπουλο γεμιστό με mozzarella,
μυρωδικά & σάλτσα ψητού εστραγκόν

Αρνίσιο κεμπάπ γιαουρτλού

Παραδοσιακό αρνάκι φούρνου
με κυδωνάτες πατάτες (Μπογάνα)

Φιλέτο σολομού σχάρας μαριναρισμένο
σε μέλι & soya sauce

Φιλέτο λαβράκι με πουρέ κολοκυθιού

Carving Stand

Μοσχαρίσια ταλιάτα
(ψήνεται με χοντρό αλάτι, φρέσκο βούτυρο & συνοδεύεται
με ρόκα, flakes παρμεζάνας & σάλτσα γλυκού κρασιού)

Συνοδευτικά

Πατάτες Lyonnaise

Αγριόρυζο με βούτυρο

Λαχανικά σχάρας με φρέσκα μυρωδικά
& sauce βαλσάμικου

Noodles λαχανικών με soya sauce



KORINTHIAN PALACE

PREMIUM
CATERING & EVENTS

EST. 2004

Buffet IV

Dessert Stand

New York Cheesecake

Millefeuille καραμέλας
με αρωματισμένη κρέμα βανίλιας

Banoffee με καραμελωμένο μπισκότο

Pavlova με αφράτες μαρέγκες, φράουλα & κρέμα patisserie

Γαλακτομπούρεκο σιροπιαστό με αφράτη κρέμα
σε τραγανό φύλλο κρούστας

Κορμός σοκολάτας με μπισκότο & πορτοκάλι

Καρότσι παγωτού τεσσάρων γεύσεων
(σερβίρεται σε χωνάκια & κυπελλάκια με σιρόπι σοκολάτας)

Plateau με ποικιλία εποχικών φρέσκων φρούτων

Beverages & Soft Drinks

Αναψυκτικά, Μπύρα, Κρασί λευκό & ροζέ
Εμφιαλωμένο Νερό

Τιμή Buffet IV
€95,00 ανά άτομο