EASTER BUFFET

BY

ORIZONTES

• ROOF GARDEN •

EASTER BUFFET

BY

ORIZONTES

• ROOF GARDEN •

ΜΕΖΕΔΕΣ / ΑΛΙΠΑΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ
MEZE ASSORTMENTS AND APPETIZERS

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΠΙΚΛΕΣ
VARIETY OF PICKLES

ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΤΟΥΡΣΙ / ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΤΟΥΡΣΙ / ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ /
GREEN PICKLED PEPPERS / PICKLED AUBERGINS / GREEN TOMATOES /

ΕΛΙΕΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ
MARINATED OLIVES

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΔΥΟΣΜΟ
“NTOLMADAKIA” STUFFED VINE LEAVES WITH YOGURT AND MINT

ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΜΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ ΚΑΙ ΞΥΔΙ
RED SWEET PEPPERS WITH CORIANDER AND WHITE VINEGAR

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΑΡΙΝΑΤΟ
MARINATED OCTOPUS

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙ
SMOKED MACKEREL WITH TOMATOES AND ONION

ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ ΚΑΙ ΛΑΚΕΡΔΑ
ANCHOVIES AND PICLED FISH “LAKERDA”

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ / ΤΖΑΤΖΙΚΙ / ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ / ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ
TARAMOSALATA / TZATZIKI / CHEESE SPREAD SALAD / AUBERGIN SALAD

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΤΥΡΙΑ
CHEESE PLATTER

ΦΕΤΑ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ / ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΕΤΣΟΒΟΥ /
ΚΑΣΕΡΙ ΞΑΝΘΗΣ / ΓΡΑΒΙΕΡΑ
FETA CHEESE / SMOKED CHEESE OF METSOVO /
KASSERI CHEESE OF XANTHI / GRUYERE CHEESE

ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ / ΚΑΡΥΔΙΑ / ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ / CHUTNEY
KRITSINIA / NUTS / DRIED FRUITS / CHUTNEY

STATION ΧΩΡΙΑΤΙΚΗΣ ΣΑΛΑΤΑΣ
GREEK SALAD LIVE PREPERATION

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΘΕΤΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ
FRESH AND COMPOSITE SALADS

ΣΠΑΝΑΚΙ / ΑΙΣΜΠΕΡΓΚ / ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΑΡΟΥΛΙ / ΜΑΡΟΥΛΙ ΙΣΙΟ
SPINACH / ICEBERG / FRENCH LETTUCE / LETTUCE

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ
CHERRY TOMATOES

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΑΡΙΝΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΡΟΚΑ
MARINATED MUSHROOMS WITH TOMATO AND ROCKET SALAD

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΚΙΤΡΙΝΑ ΚΑΙ ΚΟΚΚΙΝΑ ΜΕ ΞΥΔΙ ΚΑΙ ΜΑΙΔΑΝΟ
YELLOW AND RED BEETROOT WITH VINEGAR AND PARSLEY

ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
POTATO SALAD

ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ
BROCCOLI AND CAULIFLOWER

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΑΝΗΘΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ
COURGETTE WITH DILL AND LEMON

ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΑΚΟΣ
RUSK SALAD

ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ
MOZZARELLA WITH TOMATOES AND PESTO BASIL

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΨΩΜΙΑ ΠΙΤΕΣ ΚΑΙ ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ
BREAD VARIETY, PITA BREADS AND STICKS

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ
SIDE DISHES

ΠΑΤΑΤΕΣ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ
ROASTED POTATOES WITH LEMON

ΡΥΖΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
VEGETABLE RICE

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
GRILLED VEGETABLES

ΑΠΟ ΤΟ GRILL
GRILLED MEAT

ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΑΣ ΜΕ ΡΙΓΑΝΗ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ
CHICKEN THIGH FILLET WITH OREGANO AND THYME

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ
BEEF PATIES WITH LEMON OIL

ΣΕΦΤΑΛΙΕΣ
"SEFTALIES" OF CYPRUS

ΚΕΜΠΑΠ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ
PORK KEBAB WITH PEPPERS

CARVING STATION

ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ
LAMB WITH ROSEMARY SAUCE

ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ
HOT DISHES

ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ
COCORETSI

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ
ROAST SUCKLING PIG

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ
STEW BEEF IN TOMATO SAUCE AND BARLEY

ΦΙΛΕΤΑ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΡΑΘΟΥ
SALMON FILLET WITH FENNEL SAUCE

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ
"SAGANAKI" SHRIMPS SAUTE WITH GARLIC AND FETA CHEESE

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΑΠΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ
GRILLED SEA BASS FILLET

ΓΛΥΚΑ
DESSERTS

ΡΕΒΑΝΙ / ΣΑΡΑΓΛΙ / ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ
REVANI / SARAGLI / BAKLAVAS

ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ
FRUIT TART

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ
PROFITEROLE

ΠΑΝΑΚΟΤΑ
PANNA COTTA

CHEESECAKE

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΜΗΛΟ
APPLE TART

ΤΑΡΤΑ ΜΕ GANACHE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
CHOCOLATE GANACHE TART

ΦΡΕΣΚΑ ΚΟΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ
FRESH FRUIT

ΑΝΑΝΑ / ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ / ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ / ΦΡΑΟΥΛΕΣ / ΜΗΛΑ
PINEAPPLE / KIWI / ORANGES / STRAWBERRIES / APPLES

ELECTRA PALACE
• THESSALONIKI •

13:30 - 17:00

Τιμή κατ' άτομο: 60€ / Price per person: 60€
Για παιδιά από 5-11: 30€ / For kids from 5-11: 30€

Για να κάνετε κράτηση παρακαλώ επικοινωνήστε μαζί μας / For reservations please contact us
T: (+30) 2310 294036 or E: fb2@electrahotels.com