



Δεξιώσεις Γάμου Προτάσεις 2023

Conference & Banqueting
Department

Corfu Palace Hotel



Buffet No 1

Κρύες Παρουσίες

Σολομός Μαριναρισμένος (Gravlax) με Σάλτσα Μουστάρδας
Ποικιλία από καπνιστά Ψάρια με Σάλτσα Raifort
Ζαμπόν βραστό και κρύο Ροσμπιφ συνοδευμένα με Σάλτσα Ταρταρ

Ορεκτικά

Τζατζίκι, Μελιτζανοσαλάτα, Τυροκαφετή
Αυγά βραστά με Ρώσικη,
Ψητά Λαχανικά (Κολοκύθια, Μελιτζάνες, Πιπεριές)
μαριναρισμένα με Ελαιόλαδο και Ξύδι Μπαλσαμικό

Σαλάτες

Σαλάτα με Γαρίδες, Φαρφάλες με Ζαμπόν και Κολοκύθι, Ρύζι με Κάρυ
Σαλάτα Κοτόπουλο Φλόριντα, Πατατοσαλάτα, Σαλάτα με Τόνο, Χωριάτικη Σαλάτα,
Ποικιλία από πράσινα Λαχανικά:

Παντζάρια, Καλαμπόκι, Καρότο, Λάχανο, Τομάτα, Αγγούρι, Πιπεριές

Συνοδεύονται με τις εξής Σάλτσες:

*Vinaigrette, French Dressing, Balsamic Dressing,
Ελαιόλαδο αρωματισμένο, Ξύδι αρωματισμένο*

Ασημένιο Τρόλεϊ

Γουρουνάκι Ολόκληρο στο Φούρνο

Κύρια Πιάτα

Φιλέτο Γλώσσας με Κάπαρη και λιαστή Ντομάτα

Σολομός ποσέ με Σάλτσα από Πιπέρι Ροζέ

Κοτόπουλο ψιλοκομμένο με Κάρυ

Αρνί Κλέφτικο

Χοιρινό καρέ ψητό με Σάλτσα μουστάρδα

Μπιφτεκάκια με Σάλτσα Μεξικαν

Μοσχάρι ψιλοκομμένο με Μανιτάρια

Ρύζι με χορταρικά

Μικρές πατάτες φούρνου

Πατάτες Ντοφινουαζ

Ποικιλία Χορταρικών

Γλυκά

Cheesecake, κρέμα καραμελέ, Τάρτα Λεμονιού, Σοκολατίνα,

Μηλόπιτα, Ποικιλία ελληνικών Γλυκών,

Φρέσκα Φρούτα Εποχής καθαρισμένα, Ποικιλία Τυριών,

Κιόσκι με Παγωτό σε τρεις Γεύσεις (Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα)

Τούρτα



Buffet No 2

Κρύες Παρουσίες

Σολομός Μαριναρισμένος (Gravlax) με Σάλτσα Μουστάρδας
Ποικιλία από καπνιστά Ψάρια με Σάλτσα Raifort
Ζαμπόν βραστό και κρύο Ροσμπίφ συνοδευμένα με Σάλτσα Ταρταρ
Γαρίδες βραστές σε Ασημένιες Πιατέλες

Κρύα Ορεκτικά

Τζατζίκι, Μελιτζανοσαλάτα, Τυροκαφετή
Αυγά βραστά με Ρώσικη,
Ψητά Λαχανικά (Κολοκύθια, Μελιτζάνες, Πιπεριές)
μαριναρισμένα με Ελαιόλαδο και Ξύδι Μπαλσαμικό

Σαλάτες

Σαλάτα με ρύζι και Θαλασσινά, Ταμπουλέ
Φαρφάλες με Ζαμπόν και Κολοκύθι, Σαλάτα με Αγκινάρες και Ζαμπόν Πάρμας
Πατατοσαλάτα, Σαλάτα με Ρόκα και Παρμεζάνα, Χωριάτικη Σαλάτα,
Ποικιλία από πράσινα Λαχανικά:
Παντζάρια, Καλαμπόκι, Καρότο, Λάχανο, Τομάτα, Αγγούρι, Πιπεριές

Συνοδεύονται με τις εξής Σάλτσες:

*Vinaigrette, French Dressing, Balsamic Dressing,
Ελαιόλαδο αρωματισμένο, Ξύδι αρωματισμένο*

Ασημένιο Τρόλει

Χοιρινό Μπούτι ψητό με σάλτσα Μαυροδάφνης

Κύρια Πιάτα

Φιλέτο Λαυράκι με κάπαρη και λιαστή ντομάτα
Σολομός ποσέ με Σάλτσα άνηθο
Πάπα με Σάλτσα Πορτοκάλι
Αρνί με Κάρυ
Κοτόπουλο ψιλοκομμένο σασέρ
Ραβιόλι γεμιστό με σπανάκι και ρικότα
Χοιρινό Μαρεγκκό
Μοσχάρι Ραγού Μπουργκινιόν
Μοσχάρι Ψιλοκομμένο Στρογγανοφ
Ρύζι με χορταρικά
Μικρές πατάτες φούρνου
Πατάτες Ντοφινουαζ
Ποικιλία Χορταρικών

Γλυκά

Σοκολατίνα, Τάρτα Λεμόνιου, Πανακότα με μαυροκέρασο,
Tiramisu, Τούρτα Μόκα, Ποικιλία ελληνικών Γλυκών,
Φρέσκα Φρούτα Εποχής καθαρισμένα, Ποικιλία Τυριών,
Κιόσκι με Παγωτό σε τρεις Γεύσεις (Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα)

Τούρτα



Buffet B.B.Q.

Κρύες Παρουσίες

Σολομός Μαριναρισμένος (Gravlax) με Σάλτσα Μουστάρδας
Ποικιλία από καπνιστά Ψάρια με Σάλτσα Raifort
Ζαμπόν βραστό και κρύο Ροσμπίφ συνοδευμένα με Σάλτσα Ταρταρ

Ορεκτικά

Τζατζίκι, Μελιτζανοσαλάτα, Τυροκαφετή
Αυγά βραστά με Ρώσικη,
Ψητά Λαχανικά (Κολοκόθια, Μελιτζάνες, Πιπεριές)
μαριναρισμένα με Ελαιόλαδο και Ξύδι Μπαλσαμικό

Σαλάτες

Σαλάτα με Γαρίδες, Φαρφάλες με Ζαμπόν και Κολοκόθι,
Ρύζι με κάρυ, Πατατοσαλάτα, Σαλάτα με Τόνο, Χωριάτικη Σαλάτα,
Ποικιλία από πράσινα Λαχανικά:
Παντζάρια, Καλαμπόκι, Καρότο, Λάχανο, Τομάτα, Αγγούρι, Πιπεριές
Συνοδεύονται με τις εξής Σάλτσες:
Vinaigrette, French Dressing, Balsamic Dressing,
Ελαιόλαδο αρωματισμένο, Ξύδι αρωματισμένο

Ασημένιο Τρόλεϊ

Γουρουνάκι Ολόκληρο στο Φούρνο

Κύρια Πιάτα

Φιλέτο Γλώσσας με Κάπαρη και Λιαστή Ντομάτα
Μοσχάρι ψιλοκομμένο με Μανιτάρια
Πάπα με σάλτσα πορτοκάλι
Χοιρινό με σέλινο
Ρύζι με Χορταρικά Ζουλιέν
Πατάτες Τζάκετ
Πατάτες Ντοφινουαζ
Ποικιλία Χορταρικών

Grill

Σουβλάκι Κοτόπουλο - Σουβλάκι Χοιρινό
Παϊδάκια - Παγιάρ Μοσχαρίσιο
Παντσέτα Χοιρινή - Λουκάνικα Χωριάτικα
Μικρά Μπιφτεκάκια
Συνοδεύονται με τις εξής Σάλτσες:
Μπάρμπεκιου Σος, Βούτυρο Καφέ Ντε Παρί, Μουστάρδα, Λεμόνια

Γλυκά

Cheesecake, Tiramisu, Τάρτα Λεμονιού, Σοκολατίνα,
Κρέμα καραμελέ, Ποικιλία ελληνικών Γλυκών,
Φρέσκα Φρούτα Εποχής καθαρισμένα, Ποικιλία Τυριών,
Κίτσκι με Παγωτό σε τρεις Γεύσεις (Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα)

Τούρτα



Δεξίωση Γάμου Menus 2023

MENU 1

Σαλάτα με πράσινα λαχανικά, νούμπουλο,
συζκομαΐδα,
ανθότυρο, κάσιους, σταφύλι
και ντρέσινγκ μελιού
* * *

Φιλέτο σολομού σχάρας
Πάνω σε φάβα Σαντορίνης με
Κάπαρη και λιαστή ντομάτα
* * *

Σορμπέ Λεμόνι
(με ξηρό πάγο)
* * *

Δύο Φιλέτα (χοιρινό και μοσχαρίσιο)
Με σάλτσα από πράσινο πιπέρι
Τάρτα πατάτας
Μπρόκολο βουτύρου
* * *

Σούπα με φρούτα του δάσους
Και παγωτό βανίλια
* * *

Τούρτα

MENU 2

Καπνιστός και μαριναρισμένος σολομός
Με δύο σάλτσες
* * *

Ραβιόλι γεμιστό με σπανάκι και
Ρικότα
* * *

Σορμπέ Λεμόνι
(με ξηρό πάγο)
* * *

Φιλέτο από μοσχάρι γάλακτος
με σάλτσα μανιταριών
τάρτα πατάτας
ποικιλία χορταρικών
(Μπρόκολο-καρότο baby)
* * *

Σούπα πορτοκάλι
Με παγωτό μαστίχα
* * *

Τούρτα



MENU 3

Γαρίδες βραστές μαριναρισμένες με λάιμ
Πάνω σε ταρτάρ αβοκάντο και σάλτσα κοκτέιλ

* * *

Φιλέτο λαυράκι πάνω σε πουρέ πατάτας
Με φρέσκα μυρωδικά
Και κονφί λεμονιού

* * *

Σορμπέ βατόμουρο
(με ξηρό πάγο)

* * *

Μοσχαρίσιο φιλέτο «Chateaubriand»
με επιλογή από δύο σάλτσες
(Πράσινο πιπέρι-Πόρτο)
τάρτα πατάτας
ποικιλία χορταρικών
(Μπρόκολο-καρότο baby-ντοματίνια)

* * *

Ανανάς μπρεζέ σε καραμέλα
Αρωματισμένη με μαύρο ρούμι
Και παγωτό βανίλια

* * *

Τούρτα



Χρεώσεις Δεξιώσεων Γάμου 2023

Το ξενοδοχείο προσφέρει ως δώρο, τη διανυκτέρευση των Νεόνυμφων για τη βραδιά της Δεξίωσης σε «Superior» Δωμάτιο. Καλάθι με Φρούτα και Σαμπάνια στο δωμάτιο των Νεόνυμφων.

Όλα τα παρακάτω συμπεριλαμβάνονται στις αντίστοιχες τιμές των Buffet - Menu.

- ✓ Cocktail Υποδοχής με:
 - Fruit Punch &
 - Canapés όπως: Αυγό και Γαρίδα, Σαλάμι με Μουστάρδα, Δαμάσκηνο γεμιστό με Τυρί Κρέμα και Καρόδι, Ελιές μαριναρισμένες, Ντιπς - Λαχανικά και Potato Chips.
- ✓ Γαμήλια Τούρτα στη γεύση που επιθυμείτε και Τούρτα Παρουσίασης ανάλογα διακοσμημένη.
- ✓ Γαλλικός Αφρώδης Οίνος με την κοπή της τούρτας για όλους τους καλεσμένους (1 ποτήρι)

Τιμές Buffet - Menu:

Buffet No 1:	€80,00 ανά άτομο	Buffet BBQ:	€86,00 ανά άτομο
Buffet No 2:	€83,00 ανά άτομο		

Menu No 1:	€77,00 ανά άτομο
Menu No 2:	€80,00 ανά άτομο
Menu No 3:	€79,00 ανά άτομο

Ποτά Δείπνου:

Άσπρο

- ✓ Ορεινός Ήλιος Σεμέλη
- ✓ Μοσχοφιλερο Μπουτάρη
- ✓ Κτήμα Γραμμένος
- ✓ Κτήμα Θεοτόκη
- ✓ Κτήμα Γεροβασιλείου
- ✓ Θέμα Παυλίδη
- ✓ Παλυβού Πετρ. Πλαγιές

Κόκκινο

- ✓ Ορεινός Ήλιος Σεμέλη
- ✓ Αγιωργίτικο Μπουτάρη
- ✓ Κτήμα Γραμμένος
- ✓ Κτήμα Θεοτόκη
- ✓ Κτήμα Γεροβασιλείου
- ✓ Θέμα Παυλίδη
- ✓ Παλυβού Νεμέα

- στην τιμή των €14,00 ανά άτομο.
- στην τιμή των €14,00 ανά άτομο.
- στην τιμή των €15,00 ανά άτομο.
- στην τιμή των €17,00 ανά άτομο.
- στην τιμή των €21,00 ανά άτομο.
- στην τιμή των €20,00 ανά άτομο.
- στην τιμή των €19,00 ανά άτομο.

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται νερό εμφιαλωμένο, αναψυκτικά και μπύρες με απεριόριστη κατανάλωση κατά τη διάρκεια του Δείπνου. Εάν επιθυμείτε κάποιο άλλο εμφιαλωμένο κρασί, παρακαλώ όπως ενημερώσετε προκειμένου να σας δοθεί η τιμή του.

Εξτρά Χρεώσεις:

- ✓ Μουσική Κάλυψη της εκδήλωσης:

- 7 mile limit,

Επταμελής Μπάντα

Η μπάντα, στο μουσικό ταξίδι από τη jazz της Νέας Ορλεάνης, έως τις μεγάλες σάλες του swing των χρυσών δεκαετιών, προσφέρει στον θεατή της μια μοναδική εμπειρία, καθώς οι μοναδικές ενορχηστρώσεις που παρουσιάζουν γνωστές, ελληνικές και ξένες, μελωδίες με μια τελείως διαφορετική ματιά, συνδυάζονται με την χιουμοριστική και πρωτότυπη σκηνική παρουσία. Η μπάντα χρησιμοποιεί το δικό της ηχητικό και φωτιστικό εξοπλισμό, και μπορεί να καλύψει όλους τους χώρους.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε στο email 7milelimit@gmail.com

- D.J.

Παρακαλώ σημειώστε ότι η πληρωμή για το ψυχαγωγικό πρόγραμμα θα πρέπει να γίνει κατευθείαν σε αυτούς.



✓ Διακόσμηση - Στολισμός:

- Για τη δεξίωση θα χρησιμοποιηθούν ροτόντες των 8 ή 10 ατόμων με άσπρα μακριά τραπεζομάντιλα. Οι καρέκλες θα είναι ντυμένες με άσπρα καλύμματα που φέρουν ένα λευκό φιόγκο στην πλάτη.
- Συνθέσεις της αρεσκείας σας θα μπορούσατε να επιλέξετε από το ανθοπωλείο "Rizos Gardens", «Ramos Flowers» ή σε οποδήποτε ανθοπωλείο της αρεσκείας σας.

Ωρες εκδήλωσης:

✓ Για **εξωτερικό χώρο** του ξενοδοχείου:

- Ώρα έναρξης – 20.30
- Όσον αφορά το ωράριο της μουσικής, παρακαλώ σημειώστε ότι η μουσική στις 23.30 θα πρέπει να κλείσει.
- Εναλλακτικά η δεξίωση μπορεί να συνεχιστεί σε εσωτερικό χώρο του ξενοδοχείου και θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί το αργότερο έως τις 4.00 το πρωί.

✓ Για **εσωτερικό χώρο** του ξενοδοχείου:

- Ώρα έναρξης – χωρίς περιορισμό
- Όσον αφορά το ωράριο, η δεξίωση θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί το αργότερο έως τις 4.00 το πρωί.

Διαμονή προσκεκλημένων στο Corfu Palace:

- ✓ Όσον αφορά τυχόν διαθεσιμότητα και τιμές δωματίων που θα χρειαστείτε για την εν λόγω περίοδο, παρακαλώ όπως επικοινωνήσετε με τον κύριο Α. Τσουκαλά (Reservations Manager) στα παρακάτω τηλέφωνα: +30 26610 39485, Fax: +30 26610 31749 ή στο E-mail: info@corfupalace.com

Όροι παρούσας προσφοράς:

- ✓ Η παρούσα προσφορά ισχύει για **30 ημέρες** από την ημερομηνία έκδοσης.
- ✓ Οι τιμές ισχύουν για τον ελάχιστο αριθμό των **100 ατόμων**.
- ✓ Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται το Service και όλοι οι φόροι.
- ✓ **Outside Catering:** Σε περίπτωση όπου η δεξίωση πραγματοποιηθεί εκτός ξενοδοχείου, η τελική μορφή της δεξίωσης, ο τόπος και ο αριθμός των καλεσμένων θα καθορίσουν την ακριβή τιμή της μεταφοράς και ενοικίαση υλικού, καθώς και του προσωπικού που θα χρειαστεί. Ενδεικτικά, η ελάχιστη επιπλέον χρέωση σε αυτή την περίπτωση ανέρχεται στο ποσό των **€20,00 ανά άτομο**.

Γενικές Οδηγίες – Προκαταβολές & Ακυρώσεις:

1. Οποιαδήποτε συμφωνία του πελάτη για παρέμβαση στους χώρους με εξωτερικούς συνεργάτες, π.χ. φωτισμό, διακόσμηση, οπτικοακουστικό εξοπλισμό και ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις θα πρέπει να γίνεται κατόπιν συνεννόησης και να εγκριθεί γραπτά από το Τμήμα Δεξιώσεων του ξενοδοχείου.
2. Σε περίπτωση κακοκαιρίας το ξενοδοχείο διαθέτει αίθουσα για το μέγιστο των 200 ατόμων. Σε αυτή την περίπτωση ο οργανωτής οφείλει να ενημερώσει για το χώρο όπου επιθυμεί να πραγματοποιηθεί η δεξίωση μέχρι τις 11.00 π.μ. της ίδιας μέρας. Το ξενοδοχείο δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν προβλήματα που μπορεί να δημιουργηθούν από κακές καιρικές συνθήκες κατά την ημέρα της δεξίωσης.
3. Απαγορεύεται η καύση πυροτεχνημάτων στις εγκαταστάσεις του ξενοδοχείου.
4. Ώρα έναρξης δεξιώσεων στο χώρο της πισίνας ορίζεται από τις 20.30 και μετά. Όσον αφορά το ωράριο, παρακαλώ σημειώστε ότι για όλες τις ημέρες, η ένταση της μουσικής μετά τα τις 23.30 , θα πρέπει να κλείσει. Εναλλακτικά η δεξίωση μπορεί να συνεχιστεί σε εσωτερικό χώρο του ξενοδοχείου και θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί το αργότερο έως τις 4.00 το πρωί.
5. Οι λίστες των καλεσμένων θα πρέπει να έχουν δοθεί το αργότερο τρεις ημέρες πριν την εκδήλωση, για την καλύτερη εξυπηρέτηση των καλεσμένων.
6. Ο οργανωτής είναι υποχρεωμένος να υπογράψει Ιδιωτικό Συμφωνητικό με την εταιρεία , για την διασφάλιση και των δύο πλευρών. Ο αριθμός που αναφέρεται στο Ιδιωτικό Συμφωνητικό ως ο ελάχιστος εγγυηθείς αριθμός ατόμων δεν μπορεί να μειωθεί και τυχόν αύξηση του μας υποχρεώνει σε υπογραφή νέου Ιδιωτικού Συμφωνητικού. Ο τελικός αριθμός των ατόμων της εκδήλωσης θα πρέπει να οριστικοποιείται το αργότερο 5 ημέρες πριν την ημερομηνία της εκδήλωσης. Το ξενοδοχείο θα είναι σε θέση να καλύψει μέχρι και 5% περισσότερα άτομα από τον ελάχιστο εγγυηθεί αριθμό.
7. Τρόπος πληρωμής:
 - ✓ Για την κράτηση της ημερομηνίας και του χώρου €2,000.00 σαν προκαταβολή η οποία σε κάθε περίπτωση ακύρωσης της δεξίωσης δεν επιστρέφεται.
 - ✓ Με την υπογραφή του Ιδιωτικού Συμφωνητικού, το 50% του συνολικού ποσού που προκύπτει από τον ελάχιστο αριθμό προσκεκλημένων.
 - ✓ Εξόφληση: Πέντε ημέρες πριν την ημερομηνία της εκδήλωσης, το υπόλοιπο του συνολικού ποσού, που προκύπτει από τον τελικό αριθμό προσκεκλημένων. Αν ο τελικός αριθμός των παρευρισκόμενων είναι κατώτερος του αναφερόμενου στο Ιδιωτικό Συμφωνητικό αριθμού ατόμων, ο πελάτης θα πληρώσει το ποσό που αναλογεί στον ελάχιστο εγγυηθέντα αριθμό ατόμων. Σε περίπτωση που ο αριθμός ατόμων υπερβεί τον ελάχιστο εγγυηθέντα αριθμό, τότε η χρέωση θα γίνεται σύμφωνα με τον τελικό αριθμό παρευρισκόμενων και την τιμή κατά άτομο. Στην περίπτωση αυτή, το ποσό που θα προκύψει από την προσέλευση παραπάνω ατόμων από τον ελάχιστο εγγυηθέντα τελικό αριθμό, θα εξοφλείται την επόμενη ημέρα της εκδήλωσης.
8. Σε περίπτωση που ο οργανωτής ακυρώσει γραπτά την εκδήλωση, το νωρίτερο δύο μήνες πριν την ημερομηνία της εκδήλωσης, θα πληρώσει το 50% της κατ' ελάχιστον εγγυημένης τιμής. Θα πληρώσει δε το 70% της κατ' ελάχιστον εγγυημένης τιμής της εκδήλωσης αν την ακυρώσει γραπτά το νωρίτερο ένα μήνα πριν την ημερομηνία της εκδήλωσης. Σε κάθε άλλη περίπτωση, θα οφείλει το σύνολο της ελάχιστης εγγυημένης τιμής της εκδήλωσης. Σημειώνουμε ότι σε κάθε περίπτωση ακύρωσης δεξίωσης, η πρώτη προκαταβολή για την κράτηση της ημερομηνίας και του χώρου δεν επιστρέφεται.