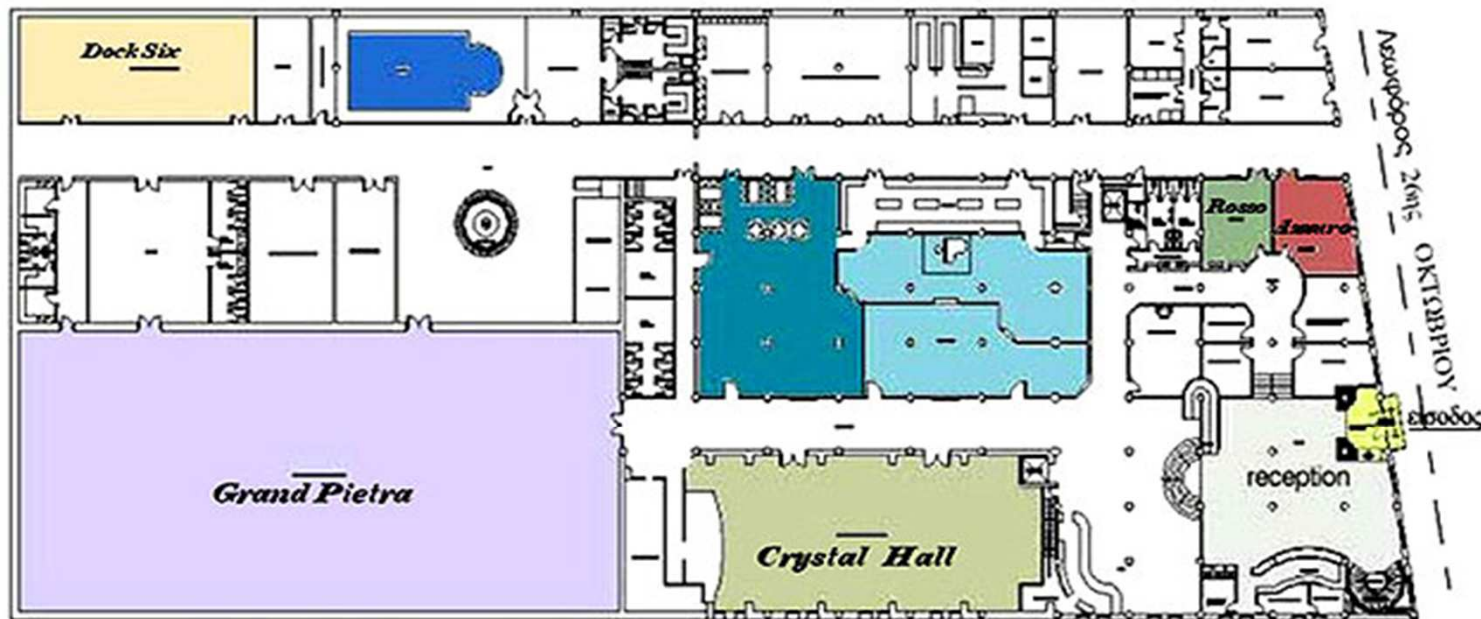


TO PORTO PALACE THESSALONIKI



ΚΑΤΟΨΗ ΧΩΡΩΝ ΙΣΟΓΕΙΟΥ

	Είσοδος		Εσπιατόριο		Azzuro
	Crystal Hall		Εσπιατόριο Πρωινών		Grand Pietra
	Dock Six		Rosso		Πισίνα - Γυμναστήριο - Spa

Το ξενοδοχείο μπορεί να φιλοξενήσει κάθε είδους εκδήλωση έως και 2000 άτομα. Διοργανώνονται συνήθως ομιλίες, επαγγελματικές συνεστιάσεις, ημερίδες, εκθέσεις, γαμήλιες δεξιώσεις, δεξιώσεις βαπτίσεως, δεξιώσεις αρραβώνα, σεμινάρια, συνέδρια, κλπ. στις 12 αίθουσες που διαθέτει. Όλες οι διοργανώσεις κατά κύριο λόγο πλαισιώνονται από επισιτιστικές υπηρεσίες που προσφέρει το ξενοδοχείο. Η εξυπηρέτηση γίνεται απευθείας από την κουζίνα του ξενοδοχείου, όπου παράγονται όλα τα εδέσματα. Υπάρχει πληθώρα επισιτιστικών προτάσεων για κάθε είδους επισιτιστικής υπηρεσίας, ανάλογα με τις ανάγκες της κάθε εκδήλωσης και φυσικά την προτίμηση και το budget του πελάτη.

- **Wedding & Social events**

Το ξενοδοχείο εκτός από επαγγελματικής φύσεως εκδηλώσεις, μπορεί να φιλοξενήσει κοινωνικές εκδηλώσεις και δεξιώσεις γάμων, βαπτίσεων, γενεθλίων και αρραβώνων έως και 1000 ατόμων, ανάλογα με την διάταξη και τον τύπο του μενού που θα επιλεγεί

Παρακάτω παρατίθενται διάφορες επισιτιστικές προτάσεις για την εξυπηρέτηση κοινωνικών εκδηλώσεων:

Menu1

Πουγκί με θαλασσινά με σάλτσα σαφράν και μπρικ



Κρέπα αλλαντικών και τυριών με σάλτσα εστραγκόν



Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με λιαστά ντοματάκια, καπνιστό τυρί και σπανάκι, σάλτσα κρέμα με άσπρο κρασί και εστραγκόν, μπουκέτο λαχανικών πατάτες βουτύρου



Στέικ μόσχου με σάλτσα κόκκινου κρασιού καιμανιτάρια, μπρόκολο, καρότα
μπέιμπι, σπαράγγι, πατάτες λιονέζ



Menu 2

Τραγανό πουγκί με πιπεριές φλωρίνης, προσιούτο και ανθότυρο με μυρωδικά, σάλτσα κουλίσ, ντομάτα και βασιλικό



Πέπερ στέικ από κόντρα μόσχου, μπουκέτο φρέσκων λαχανικών, πατάτες γκραντινέ



Menu 3

Προσιούτο με ρόκα και παρμεζάνα



Φιλετάκια χοιρινά (ψαρονέφρι) με σάλτσα μουστάρδας, μπρόκολο, καροτίνια γλασέ, σπαράγγια, πατάτες βουτύρου



Menu 4

Γαρίδες βραστές με κολοκυθάκια και λαδολέμονο



Φιλέ μινιόν μεμανιτάρια, μπουκέτο φρέσκων λαχανικών, πατάτες ντοφινουάζ



Διάφορες σαλάτες που συνοδεύουν το κυρίως πιάτο



- **1-Πανδαισία λαχανικών:** κροτόν –λιαστή ντομάτα-μανούρι πανέ-φρέσκα λαχανικά με σούς vinaigrette.
- **2-Σαλάτα cottage:** cottage chesse-ντοματινία cherry –μαρούλι-σούς vinaigrette.
- **3-Σαλάτα ροκφόρ:** μείκον –κροτόν-μαρούλια –ρόκα –σούς ροκφόρ.

Διάφορα γλυκά απ'τα menu 1-2-3 και 4

- **Mille feuille**
- Σοφολιάτα ψημένη-κρέμα ζαχαρόπλαστικής-cointreau-άχνη.



Κορμός σοκολάτας

**Παντισπάνη-σοκολάτα-κρέμα-
σαντυγή-μπεσκότα**





Λάβα

Αλεύρι-αβγά-βούτυρο-σοκολάτα



BUFFET

BUFFET MENU 1

ΣΑΛΑΤΕΣ

Νισουάζ- Μεξικέν- Χωριάτικη

Πατατοσαλάτα με Βινεγκρέτ και Πίκλες

Σαλάτα Ζυμαρικών με Μοτσαρέλα και Βασιλικό

Πράσινη με Κοτόπουλο και Κουκουνάρια

Ποικιλία από Σαλάτες και Φρέσκα Λαχανικά

ΣΑΛΤΣΕΣ

Βινεγκρέτ, Κοκτέιλ, Βαλσάμικο

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μακερέλ Καπνιστό Σάλτσα Αγριοράπανο

Καρέ Χοιρινό Γεμιστό με Δαμάσκηνα ή Σύκα Σάλτσα Ανανά

Γκαλαντίνα Πουλερικών Σάλτσα Μουστάρδας





03/03/2006

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΖΕΣΤΑ

Σπανακοτυρόπιτα

Ραβιόλια με Σολομό και Βότκα

Μενταγιόν από Χοιρινό Καρέ με Σάλτσα Μουστάρδας

Μπουκιές από Κοτόπουλο με Σάλτσα Εστραγκόν

Μπιφτεκάκια Σχάρας

Φιλετάκια Πέρκα Μενιέρ και Κάπαρη

Φασολάκια με Μπέικον- Καρότα Μπέιμπι με Σουσάμι

Ρύζι Τηγανιτό με Μανιτάρια

Πατάτες Αρωματισμένες με Ρόζμαρι

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΞΕΝΑ ΤΥΡΙΑ



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παρουσίαση Φρέσκων Φρούτων - Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών
Γαλλικά Παστάκια - Τούρτες Διάφορες
Σιροπιαστά



BUFFET MENU 2

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πατατοσαλάτα με Λουκάνικα- Χωριάτικη- Τυροσαλάτα
Ανταλούζ- Φασολάκια με Ζαμπόν και Μανιτάρια
Γαλοπούλα με Ανανά Κάσιους και Τζίντζερ
Πέννες με Τόνο, Ελιές, Πιπεριές, Σάλτσα Κοκτέιλ
Ποικιλία από Σαλάτες με Φρέσκα Λαχανικά

ΣΑΛΤΣΕΣ

Βινεγκρέτ - Κοκτέιλ - Βαλσάμικο

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ροστ Μπήφ Μαριναρισμένο με Μυρωδικά Σάλτσα Μουστάρδας
Στήθος Γαλοπούλας με Ανανά Σάλτσα Κάρυ
Σολομός Μαρινέ με Παντζάρι Σάλτσα Κρέμα
Τερίνα Ψαριού με Γαρίδα Σάλτσα Ραπανιού



Στήθος Γαλοπούλας με Ανανά Σάλτσα
Κάρυ
Σολομός Μαρινέ με Παντζάρι Σάλτσα
Κρέμα



Σολομός Μαρινέ με Παντζάρι Σάλτσα Κρέμα



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΖΕΣΤΑ

Πρασόπιτα με Γραβιέρα

Τορτελίνια με Σάλτσα Φρέσκιας Ντομάτας και Βασιλικού

Ψητό Μπούτι Αρνιού με Σάλτσα από Θυμαρί

Φιλετάκια Γλώσσας Ποσέ με Σάλτσα Σαμπάνιας

Φιλετάκια Κοτόπουλο Σχάρας με Κόκκινο Πιπέρι

Χοιρινό Εσκαλόπ με Σάλτσα Πορτοκάλι

Μπρόκολο Βουτύρου- Καρότα Παριζιέν

Ρύζι με Μπέικον και Μυρωδικά

Πατάτες Μπουλαντζέρ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΞΕΝΑ ΤΥΡΙΑ

BUFFET MENU 3

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πατατοσαλάτα με Μαγιονέζα- Χωριάτικη - Γουώλντορφ
Κάρμεν - Σαλάτα του Καίσαρα - Νισουάζ με Τόνο
Σαλάτα Ζυμαρικών με Αλλαντικά και Σάλτσα Μουστάρδας
Ποικιλία από Σαλάτες με Φρέσκα Λαχανικά

ΣΑΛΤΣΕΣ

Βινεγκρέτ – Κοκτέιλ - Βαλσάμικο
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ
Φρεσκομαριναρισμένος Σολομός Σάλτσα Αγριοράπανο
Γαρίδες Σιντριβάνι Σάλτσα Κοκτέιλ
Φιλέτο Μόσχου Γουέλινγκτον Σάλτσα Μουστάρδας
Γαλοπούλα Καπνιστή με Σπαράγγια
Ξιφίας Ψητός με Διάφορα Πιπεριά Σάλτσα Κρέμα Λεμόνι

Γαρίδες Σιντριβάνι Σάλτσα Κοκτέιλ



Γαλοπούλα Καπνιστή με Σπαράγγια



Φρεσκομαριναρισμένος Σολομός Σάλτσα Αγριοράπανο



Φιλέτο Μόσχου Γουέλιγκτον Σάλτσα Μουστάρδας



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΖΕΣΤΑ

Τάρτα με Σολομό και Σπαράγγια
Πέννες με Φρέσκια Ντομάτα και Φέτα
Αντρεκότ Μόσχου με Μανιτάρια και Κρασί Porto
Μενταγιόν Στήθος Γαλοπούλα Σωτέ με Σάλτσα Κάρυ Ξινόμηλα
Συναγρίδα Σχάρας με Λαδολέμονο και Μαϊντανό
Φιλετάκια Χοιρινά Σωτέ με Σάλτσα Γκοργκοτσόλας
Ρύζι Τηγανιτό με Λαχανικά
Μπουκέτο Φρέσκων Λαχανικών στον Ατμό
Πατάτες Ντοφινουάζ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΞΕΝΑ ΤΥΡΙΑ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παρουσίαση Φρέσκων Φρούτων- Ποικιλία από Ελληνικά Γλυκά
Γαλλικά Παστάκια- Διάφορες Τούρτες- Ταρτάκια Φρούτων
Μιλφέιγ – Σιροπιαστά





BUFFET MENU 4

ΣΑΛΑΤΕΣ

Καπρίς- Ογκρουάζ- Παντζάρια με Γιαούρτι και Καρύδια
Ρύζι με Γαρίδες- Μεξικέν- Χωριάτικη- Ταμπουλέ
Πατατοσαλάτα με Μπέικον Μουστάρδα- Ζυμαρικά με Τόνο
Ποικιλία από Σαλάτες με Φρέσκα Λαχανικά

ΣΑΛΤΣΕΣ

Βινεγκρέτ – Κοκτέιλ - Βαλσάμικο

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καπνιστός Σολομός με Σάλτσα Αγριοράπανο
Προσιούτο Πάρμας με Φρούτα
Πατέ από Αγριογούρουνο με Δαμάσκηνα Σάλτσα Γκούμπερλαντ
Ροστ μπηφ αλ Ανγκλέ με Σάλτσα Μουστάρδας
Αστακός με Γαρίδες Σάλτσα Χίλια Νησιά





ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΖΕΣΤΑ

Πράσινες Ταλιατέλες με Θαλασσινά

Κοτολέττες Αρνιού με Δενδρολίβανο

Φιλετάκια Σολομού στο Γκρίλ με Σάλτσα Βουτύρου και Λευκό Κρασί

Φιλέ μινιόν με Σάλτσα Μανιτάρια και Κρασί

Φιλετάκια Γλώσσας Μενιέρ με Αμύγδαλα

Σπετσοφάι

Ρύζι Τηγανιτό με Μυρωδικά

Φύλλο Αρακά με Σέλινο - Καρότα Βουτύρου

Πατάτες Γκουρμάντ

Carving Station

Γουρουνόπουλο Μπούτι

Γουρουνόπουλο Μπούτι





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παρουσίαση Φρέσκων Φρούτων - Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών
Γαλλικά Παστάκια - Ποικιλία από Διάφορες Τούρτες- Ταρτάκια
Σιροπιαστά- Σουδάκια- Μιλφέιγ



Κορμός σοκολάτας





Γαλλικά παστάκια



ΤΕΛΟΣ ΠΑΙΖΕΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΡΟΛΟ Η ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΒUFFET





ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ BUFFET



