



# LAMPRI

## EASTER SATURDAY DINNER

Variety of breads  
Easter bread  
Boiled red eggs  
Traditional magiritsa soup  
Mushroom magiritsa soup (v)

### **SALADS**

Dako's salad with corfiot tomatoes, rusk, anthotyro cheese rock samphire  
Potato salad with spring onion, dill and truffle  
Mix salad with dry fruits, nuts and aged balsamic vinegar  
Grilled peppers with white vinegar and fresh herbs

### **HOT APPETIZERS**

Traditional cheese pie with honey  
Spentzofai with Corfiot sausage and leek  
Penne with cherry tomatoes, basil and feta

### **COLD APPETIZERS**

Variety of Greek cheese and cold cuts  
Tartlets with fava and caramelized onions  
Grilled stuffed vine leaves with fresh herbs and yogurt cream  
Tzatziki with dill and pickle cucumber  
Smoked eggplant salad

*buffet assorted: Crouton, variety of marinated olives, sundried tomatoes, capers*

### **MAIN**

Chicken fillets with vegetables sauté and mustard sauce  
Beef red sauce stew with peppers  
Traditional Greek kontosouvli  
Beef burgers

### **CARVING STATION**

24 hours slow cook pork leg caramelized with pineapple

### **ASSORTED**

Aromatic wild rice  
Oven baked potatoes with mustard and fresh lemon  
Variety of Grilled vegetables

### **DESSERT**

Fresh fruits  
Variety of Greek dessert





# LAMPRI

## ΔΕΙΠΝΟ ΜΕΓΑΛΟΥ ΣΑΒΒΑΤΟΥ

Ποικιλία ψωμιών  
Πασχαλινό τσουρέκι  
Βραστά κόκκινα αυγά  
Παραδοσιακή μαγειρίτσα  
Μαγειρίτσα με μανιτάρια (v)

### ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα ντάκος με ντομάτα, παξιμάδι, ανθότυρο και κρίταμα  
Πατατοσαλάτα με φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο και τρούφα  
Ανάμεικτη σαλάτα με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και παλαιωμένο βαλσάμικο ξίδι  
Ψητές πιπεριές με λευκό ξίδι και φρέσκα βότανα

### ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Παραδοσιακή τυρόπιτα με μέλι  
Σπεντζοφάι με κερκυραϊκό λουκάνικο και πράσο  
Πένες με ντοματίνια, βασιλικό και φέτα

### ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία ελληνικών τυριών και αλλαντικών  
Ταρτάκια με φάβα και καραμελωμένα κρεμμύδια  
Ντολμαδάκια με φρέσκα βότανα και κρέμα γιαουρτιού  
Τζατζίκι με άνηθο και αγγούρι  
Μελιτζανοσαλάτα

*μπουφέ ποικιλία: Κρουτόν, ποικιλία μαριναρισμένων ελιών, ηλιοξερατές ντομάτες, κάππαρη*

### ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτακια κοτόπουλου με σοτέ λαχανικά και σάλτσα μουστάρδας  
Μοσχάρι κοκκινιστό με πιπεριές  
Παραδοσιακό ελληνικό χοιρινό κοντοσούβλι  
Μπιφτέκια μοσχαρίσια

### ΣΤΑΘΜΟΣ CARVING

Γουρουνόπουλο μπούτι slow cook 24 ωρών καραμελωμένο με ανανά

### ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Αρωματικό ρύζι άγριο  
Πατάτες φούρνου με μουστάρδα και φρέσκο λεμόνι  
Ποικιλία ψητών λαχανικών

### ΓΛΥΚΑ

Φρέσκα φρούτα  
Ποικιλία ελληνικών γλυκών





# LAMPRI

## EASTER SUNDAY

Variety of breads  
Easter bread  
Boiled red eggs

### SOUPS

Chicken soup  
Pumpkin soup veloute

### VARIETY FROM SALADS AND APPETIZERS

Spinach pie  
Grilled eggplants with garlic, tomatoes and herbs  
Brousceta with soft feta and corfiot salad  
Politiki salad with raisins and walnuts  
Caprese salad  
Traditional Greek salad  
Green salad, fresh herbs and sundried tomatoes  
Rocket salad, parmesan and aged balsamic vinegar  
Smoked eggplant salad  
Traditional tzatziki  
Spicy feta spread  
Porchetta with pickles and mustard sauce  
Greek cold cuts and cheese  
Smoked salmon with fresh herbs

### MAIN

Souvla whole lamb  
Kokoretsi  
Sole stuffed with vegetables and herb sauce  
Grilled chicken with oil lemon sauce  
Moussaka

### ASSORTED

Steamed rice with vegetables  
Baby potatoes with baked carrots and herbs  
Grilled vegetables

### DESSERT

Fresh fruits variety  
Variety of desserts





# LAMPRI

## ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

Ποικιλία ψωμιών  
Πασχαλινό τσουρέκι  
Βραστά κόκκινα αυγά

### ΣΟΥΠΕΣ

Κοτόσουπα  
Σούπα κολοκύθας βελουτέ

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σπανακόπιτα  
Ψητές μελιτζάνες με σκόρδο, ντομάτες και βότανα  
Μπρουσκέτες με μους φέτας και κερκυραϊκό σαλάδο  
Πολίτικη σαλάτα με σταφίδες και καρύδια  
Σαλάτα καπρέσε  
Παραδοσιακή, ελληνική σαλάτα  
Πράσινη σαλάτα με φρέσκα βότανα και λιαστή ντομάτα  
Ρόκα με παρμεζάνα και παλαιωμένο βαλσάμικο ξίδι  
Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή  
Παραδοσιακό τζατζίκι  
Τυροκαυτερή  
Πορκέτα χοιρινή και σάλτσα μουστάρδας  
Ελληνικά αλλαντικά και τυριά  
Καπνιστός σολομός με φρέσκα βότανα

### ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Σούβλα ολόκληρο αρνί  
Κοκορέτσι  
Γλώσσα γεμιστή με λαχανικά και σάλτσα βοτάνων  
Ψητό κοτόπουλο με σάλτσα λαδολέμονο  
Μουσακάς

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ρύζι ατμού με λαχανικά  
Πατάτες baby με ψητά καρότα και βότανα  
Ψητά λαχανικά

### ΓΛΥΚΑ

Ποικιλία φρέσκων φρούτων  
Ποικιλία γλυκών





# LAMPRI

## BRUNCH BUFFET MENU

### BREADS & PASTRIES

Variety of breads, Greek koulouri & breadsticks  
Viennoiserie basket with homemade marmalade & honey  
Small pots of Greek yogurt & granola  
Selection of cakes & mini muffins  
Variety of beignets & doughnuts  
Corfiot loukoumades with local honey, cinnamon & walnuts  
Pancakes with kumquat syrup & spoon sweet  
Waffles with strawberries & raspberry coulis

### APPETIZERS & SANDWICHES

Selection of cheeses & cold cuts  
Handmade feta cheese pie  
Tart with Corfiot salado & graviera cheese  
Corfiot tzaletia with herbs & feta cheese  
Ciabatta with Corfiot noumboulo, graviera, baby spinach & kumquat chutney  
Tortilla wrap with crispy chicken, mixed salad, cherry tomatoes, avocado & mustard-honey sauce  
Dakos with cherry tomatoes, Kalamata olives, caper leaves, marinated feta & organic olive oil  
Corfiot salad with fig pie, kumquat & sesame seeds

### MAIN COURSES

Rigatoni with pastitsada sauce  
Corfiot eggs in aromatic tomato sauce with spetsieriko  
Poached eggs with whole-grain bread, guacamole & baby spinach  
Beef sofrito with aromatic garlic-parsley sauce  
Mini Black Angus burgers with brioche bun & spicy mayo

### SIDES

Aromatic basmati rice  
Oven-roasted baby potatoes with lemon & rosemary  
Hand-cut French fries  
Grilled seasonal vegetables





# LAMPRI

## MENΟΥ BRUNCH BUFFET

### ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ & ΓΛΥΚΑ

Ποικιλία ψωμιών, κουλούρια Θεσσαλονίκης και κριτσίνια  
Καλάθι σφολιατοειδών με χειροποίητες μαρμελάδες και μέλι  
Μικρά βαζάκια με ελληνικό γιαούρτι και γκρανόλα  
Ποικιλία κέικ και μίνι μάφινς  
Ποικιλία μπενιέ και ντόνατς  
Κερκυραϊκοί λουκουμάδες με ντόπιο μέλι, κανέλα και καρύδια  
Πανκέικ με σιρόπι και γλυκό του κουταλιού κουμκουάτ  
Βάφλες με φράουλες και κουλί ράσμπερυ

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΝΑΚ

Ποικιλία τυριών και αλλαντικών  
Χειροποίητη τυρόπιτα  
Τάρτα με κερκυραϊκό σαλάδο και γραβιέρα  
Κερκυραϊκά τζατζάκια με μυρωδικά και φέτα  
Τσιαπάτα με κερκυραϊκό νούμπουλο, γραβιέρα, baby σπανάκι και τσάτνεϊ κουμκουάτ  
Τορτίγια με τραγανό κοτόπουλο, ανάμεικτη σαλάτα, ντοματίνια, αβοκάντο και σως μουστάρδας-μελιού  
Ντάκος με ντοματίνια, ελιές Καλαμάτας, καπαροφύλλα, μαριναρισμένη φέτα και οργανικό ελαιόλαδο  
Κερκυραϊκή σαλάτα με σύκο πίτα, κουμκουάτ και σουσάμι

### ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ριγκατόνι με σάλτσα παστιτσάδας  
Κερκυραϊκά αυγά σε αρωματική σάλτσα ντομάτας με σπετσιέρικο  
Αυγά ποσέ με ψωμί ολικής, γουακαμόλε και baby σπανάκι  
Μοσχαρίσιο σοφρίτο με αρωματική σάλτσα σκόρδου-μαϊντανού  
Μίνι μπέργκερ Black Angus με ψωμάκι μπριός και πικάντικη μαγιονέζα

### ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Αρωματικό ρύζι μπασμάτι  
Ψητές baby πατάτες με λεμόνι και δεντρολίβανο  
Χειροποίητες τηγανητές πατάτες  
Ψητά λαχανικά εποχής

