

# 24.12

CHRISTMAS EVE



## CHRISTMAS BUFFET DINNER

### ΣΟΥΠΑ / SOUP



Σούπα γλυκοπατάτας με ψητά κάστανα  
*Sweet potato soup with roast chestnuts*



### ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ / COLD PRESENTATIONS

Ταρτάρ τόνου με πράσινο λεμόνι και λάδι από σουσάμι  
*Tuna tartare with green lemon and sesame oil*

Λαυράκι καρπάτσιο με τζίντζερ, λάιμ, κόλιανδρο και φύλλα shiso  
*Seabass carpaccio with ginger, lime, coriander and shiso leaves*



Φρέσκος σολομός μαρινέ, καπνιστή πέστροφα και σκουμπρί,  
με horseradish, μέλι και μουστάρδα  
*Fresh salmon marine, smoked trout and mackerel,  
horseradish, honey and mustard*



Beef καρπάτσιο με τρούφα και παρμεζάνα  
*Beef carpaccio with truffle and parmesan*



Ποικιλία αλλαντικών  
*Variety of charcuterie*



Ελληνικά και Γαλλικά τυριά,  
συνοδεύονται με μέλι, σπιτικές μαρμελάδες, σταφύλια και ρόδια  
*Greek and French cheeses  
accompanied with homemade jams, grapes, and pomegranates*



### SALAD BAR

Φρέσκοι και σύνθετοι σαλάτες με τα συνοδευτικά ντρέσινγκ  
*Fresh and complex salads with variety of dressings*



MAKEDONIA PALACE



# 24.12

CHRISTMAS EVE



## CHRISTMAS BUFFET DINNER

### CARVING STATIONS



Ψητή χοιρινή μπριζόλα με σάλτσα μήλου  
*Roast pork cutlet with apple sauce*



Σατομπριάν από βοδινό φιλέτο με σάλτσες pepper και bearnaise,  
συνοδεύεται με μπρόκολο, σπαράγγια  
*Chateaubriand beef fillet with pepper and bearnaise sauces  
accompanied with gratinated potatoes, broccoli, asparagus*



Ψητό αρνάκι γάλακτος με σάλτσα αρωματικών και μέλι,  
ψητές πατάτες και ντομάτες με αρωματικά βότανα  
*Roast baby lamb with herbs' sauce and honey,  
roasted potatoes and tomatoes with aromatic herbs*



Γεμιστή γαλοπούλα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής  
με μεγάλη ποικιλία από εκλεκτά χειμωνιάτικα λαχανικά  
*Stuffed turkey of the American Farm School  
with variety of selected winter vegetables*



Ριζότο παρμεζάνας "acquerello" με μανιτάρια του δάσους και τρούφα  
*Parmesan risotto with goat cheese and mushrooms*



Ριγκατόνι αραμπιάτα με γαρίδες  
*Rigatoni all'arrabbiata with prawns*



MAKEDONIA PALACE

24.12

CHRISTMAS EVE



CHRISTMAS BUFFET DINNER



ΜΠΟΥΦΕΣ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ / **DESSERT BUFFET**

Τούρτα σοκολάτας guanaja / *Guanaja chocolate cake*

Τούρτα τσιζκεικ βατόμουρο / *Cheesecake raspberry*

Τάρτα σοκολάτας με κάστανο / *Chocolate tart with chestnut*

Κορμός με καφέ και βανίλια / *Coffee and vanilla flavored log*

Κορμός καραμέλας με καφέ / *Caramel log with coffee*



Ταρταλέτες με λεμόνι / *Lemon tartlets*



Μίνι πάβλοβα / *Mini pavlova*

Χουχ με κρέμα φυστίκι / *Choux with pistachio cream*



Ποικιλία από ελληνικά γλυκά / *Greek desserts*



Πανετόνε / *Panetone*



Στόλεν / *Stolen*



Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα, Δίπλες  
*Kourambiedes, Melomakarona, Diples*



Μεγάλη ποικιλία από ελληνικά και εξωτικά φρέσκα φρούτα  
*Selection of Greek and exotic fresh fruits*

150€



MAKEDONIA PALACE

