

# 31.12

NEW YEAR'S EVE



## NEW YEAR'S BUFFET DINNER

### ΣΟΥΠΑ / SOUP



Σούπα ψητής κολοκύθας με τυρί stilton και chorizo  
*Prawns' bisque*



### ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ / COLD PRESENTATIONS



Ταρτάρ τόνου με σόγια, τζίντζερ και φύκια wakame  
*Tuna tartare with soy, ginger and wakame seaweed*



Καρπάτσιο από λαυράκι με εσπεριδοειδή  
*Seabass carpaccio with citrus*

Καπνιστός σολομός με την παραδοσιακή γαρνιτούρα & μαύρα ψωμάκια  
*Smoked salmon with its traditional garnish and brown bread*



Γαρίδες με γαλλικό ντρέσινγκ  
*Shrimps with french dressing*



Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με ρόκα, παρμεζάνα και ντρέσινγκ τρούφας  
*Beef carpaccio with rocket, parmesan and truffle dressing*

Ιταλικά αλλαντικά, ζαμπόν Πάρμας, culatello, cotto, σαλάμι αέρος, μορταδέλα με φυστίκια  
συνοδεύονται με πίκλες λαχανικών, γλυκιές και καυτερές μουστάρδες  
*Italian cold cuts, Parma ham, culatello, cotto, air-dried salami, mortadella with peanuts accompanied with vegetable pickles, sweet and hot mustards*

Ελληνικά και Γαλλικά τυριά  
συνοδεύονται με σπιτικές μαρμελάδες, σταφύλια, μέλι, κράκερς και κριτσίνια  
*Greek and French cheeses accompanied with homemade jams, grapes, honey, crackers and breadsticks*

### SALAD BAR

Μεγάλη ποικιλία από φρέσκιες, σύνθετες σαλάτες και ντρέσινγκ  
*Big variety of fresh, complex salads and dressings*



MAKEDONIA PALACE



# 31.12

NEW YEAR'S EVE



## NEW YEAR'S BUFFET DINNER

### OYSTER BAR



Στρείδια, κυδώνια, γυαλιστερές, γαρίδες  
*Oysters, clams, shining clams, shrimps*



### CARVING STATIONS

Φρέσκος σολομός Σκωτίας ψημένος στο αλάτι με σάλτσα σαμπάνιας  
και άγριο ρύζι ατμού  
*Fresh Scottish salmon baked in salt crust with champagne sauce  
and steamed wild rice*

Φιλέτο από μοσχάρι σατομπριάν φλαμπαρισμένο με κονιάκ,  
πατάτες ντοφινουάζ και σάλτσα σορόν  
*Chateaubriand beef fillet flamed with cognac, dauphinoise potatoes  
and choron sauce*



Ψητό μπούτι από γουρουνάκι με αυθεντικό γκρέιβι μανιταριών  
και λάχανο sauerkraut  
*Roast leg of pork with authentic mushroom gravy and sauerkraut*

Ψητό αρνάκι γάλακτος με σάλτσα αρωματικών και μέλι,  
πατάτες μπουλανζέρ, ντομάτες προβενσάλ  
*Roast baby lamb with herbs' and honey sauce,  
boulangerie potatoes, provencal tomatoes*



Γεμιστή γαλοπούλα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής  
με κάστανα, γλυκοπατάτες και λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον  
*Stuffed turkey of the American Farm School  
with chestnuts, sweet potatoes and Brussels sprouts with bacon*



Ριζότο θαλασσινών με σαφράν  
*Saffron risotto with seafood*



Πέννες με γκοργκοντζόλα  
*Penne with gorgonzola*



MAKEDONIA PALACE

31.12

NEW YEAR'S EVE



NEW YEAR'S BUFFET DINNER



ΜΠΟΥΦΕΣ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ / **DESSERT BUFFET**

Τούρτα μπλακ φόρεστ / *Black forest*

Τούρτα με μήλα και σοκολάτα *dulcey*  
*Apple cake and dulcey chocolate*



Τάρτα σοκολάτας / *Chocolate tart*



Τάρτα με κόκκινα φρούτα / *Tart with red fruits*

Κορμός σοκολάτας / *Chocolate log*



Κορμός με λευκή σοκολάτα και κάστανα  
*White chocolate log with chestnuts*



Κρεμ μπρουλέ βανίλιας / *Vanilla crème brûlée*



Προφιτερόλ σοκολάτας / *Chocolate profiteroles*

Ταρτάκια με αμύγδαλο και βανίλια / *Almond and vanilla tartlets*

Παστάκια με πραλίνα φουντουκιού / *French pastries with hazelnut praline*

Βαμπαδάκια με ρούμι / *Baba au rhum*



Ποικιλία από ελληνικά γλυκά / *Greek desserts*



Πανετόνε / *Panettone*



Στόλεν / *Stolen*

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

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

210€



MAKEDONIA PALACE

