

CHRISTMAS DAY
25.12

CHRISTMAS DAY BUFFET

| S | A | L | O | N | I | K | A |



Σούπα / **Soup**

Κρεατόσουπα με λαχανικά

Beef soup with vegetables

Κοτόσουπα με τραχανά

Chicken soup with trahana



Ορεκτικά / **Appetizers**

Oyster bar

Ταρτάρ από φαγκρί με ανθό αλατιού, ελαιόλαδο και λεμόνι

Seabream tartar with fleur de sel, olive oil and lemon

Βραστές γαρίδες με κοκτέιλ ντρέσινγκ

Steamed prawns with cocktail dressing

Καπνιστός σολομός Σκωτίας

Scottish smoked salmon



Τόνος τατάκι με wakame

Tuna tataki with wakame

Κρύα παρουσίαση με ιταλικά αλλαντικά

Cold presentation with Italian charcuterie



Ποικιλία με Ελληνικά και Διεθνή τυριά

σερβιρισμένα με σπιτικά τσάτνεϋ, αποξηραμένα φρούτα,

ξηρούς καρπούς και σταφύλια

Variety of Greek and International cheeses served

with home-made chutney, dried fruits, nuts and grapes



MAKEDONIA PALACE



CHRISTMAS DAY
25.12

CHRISTMAS DAY BUFFET

| S | A | L | O | N | I | K | A |



Salad bar

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

Ζεστά είδη - Hot dishes

Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο

Cabbage rolls with egg-lemon sauce

Αγριόχοιρος κρασάτος με κρεμμυδάκια

Wild boar stew "stifado" with onions

Αρνάκι γάλακτος με μαρούλια φρικασέ

Lamb fricassee with lettuce

Ψητή πάπια με πράσινο πιπέρι και πορτοκάλι

Roast duck with green pepper and orange

Ελάφι με κυδώνια και κάστανα

Deer with quinces and chestnuts

Κότσι από μοσχαράκι γάλακτος και κριθαράκι γιουβέτσι

Milk – fed veal shank and orzo pasta "giouvetsi"

Ροφός με πράσα και σέλινο αυγολέμονο

Grouper with leeks and celery "avgolemono"

Παραδοσιακή σπανακοτυρόπιτα

Homemade spinach and cheese pie

Γιουβέτσι με γαρίδες

Shrimps "giouvetsi"

Ριζότο με guanciale & gorgonzola

Risotto with guanciale & gorgonzola





CHRISTMAS DAY 25.12



CHRISTMAS DAY BUFFET

| S | A | L | O | N | I | K | A |

Από το γκριλ / From the grill



Τσιπούρα στην σχάρα με σάλτσα κάππαρης και λεμόνι

Grilled gilt-head bream with caper sauce and lemon

Εσκαλόπ φρέσκου σολομού

Grilled salmon escalope

Πανσέτες από γουρουνάκι

Pork pancetta

Μπουτάκια κοτόπουλου με μυρωδικά

Chicken legs with herbs

Χοιρινή τηγανιά

Stir fried pork

Σουτζουκάκια με αρώματα της Ανατολής

Grilled soutzoukakia with oriental flavors

Carving

Πατροπαράδοτη γεμιστή γαλοπούλα με γλυκοπατάτες,

κάστανα, σπαράγγια, μανιτάρια

Σάλτσες αυθεντικό γκρέιβι και cranberry sauce

Traditional stuffed turkey with sweet potatoes, chestnuts, asparagus, mushrooms, authentic gravy and cranberry sauce

Χοιρινή μπριζόλα λαιμού στην σούβλα

Pork neck steak on the spit

Αρνάκι στην σούβλα

Lamb on the spit

Μοσχάρισιο φιλέτο σατομπριάν με σάλτσα από πιπέρια και bearnaise

Chateaubriand beef fillet with pepper and bearnaise sauces



MAKEDONIA PALACE



CHRISTMAS DAY
25.12

CHRISTMAS DAY BUFFET

| S | A | L | O | N | I | K | A |

Μπουφές επιδορπίων / **Dessert buffet**

Τούρτα με peanuts και αλμυρή καραμέλα

Peanut and salted caramel cake

Τούρτα με σοκολάτα γάλακτος, φουντούκι και φρούτα του πάθους

Milk chocolate cake with hazelnuts and passion fruits

Κορμός πικρής σοκολάτας

Bitter chocolate log

Saint Honoré βανίλιας

Vanilla Saint Honoré

Κορμός λευκής σοκολάτας με κάστανο

White chocolate log with chestnut

Τάρτα με υφές σοκολάτας

Chocolate variation tart

Τάρτα τατέν

Tarte tatin

Μίνι τιραμισού

Mini tiramisu

Μίνι πάβλοβα

Mini pavlova

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

€150,00/άτομο - €150,00/person



MAKEDONIA PALACE