



NEW YEAR'S EVE

31.12



NEW YEAR'S BUFFET DINNER

Σούπα / **Soup**

Γαριδόσουπα και φρεσκοψημένα κρουτόν με βούτυρο και μυρωδικά
Shrimp soup and freshly baked croutons with butter and herbs



Κρύες παρουσιάσεις / **Cold presentations** Oyster bar



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



Σεβίτσε από φαγκρί με εσπεριδοειδή
Seabream ceviche 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



MAKEDONIA PALACE



NEW YEAR'S EVE

31.12



NEW YEAR'S BUFFET DINNER

Salad bar



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

Carving Stations

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

Φιλέτο από μοσχάρι σατομπριάν φλαμπρισμένο με κονιάκ,
πατάτες ντοφινουάζ, μπρόκολο βουτύρου και σάλτσα σορόν
Chateaubriand beef fillet flamed with cognac, dauphinoise potatoes,
buttered broccoli and choron sauce

Ψητό μπούτι από γουρουνάκι με αυθεντικό γκρέιβι μανιταριών,
ψητές γλυκοπατάτες και λάχανο sauerkraut
Roast leg of pork with authentic mushroom gravy,
roast sweet potatoes and sauerkraut

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

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

Ριζότο θαλασσινών με σαφράν
Saffron risotto with seafood

Πέννες με γκοργκοντζόλα
Penne with gorgonzola



MAKEDONIA PALACE



NEW YEAR'S EVE

31.12



NEW YEAR'S BUFFET DINNER

Μπουφές γλυκών

Τούρτα με βανίλια και φράουλα

Vanilla and strawberry cake

Τούρτα σοκολάτας γάλακτος και φουντούκι

Milk chocolate and hazelnut cake

Κορμός με ψητά μήλα και κανέλα

Baked apple and cinnamon log

Κορμός σοκολάτας και καφέ

Coffee flavored chocolate log

Κρεμ μπρουλέ βανίλιας

Vanilla crème brûlée

Paris brest με πραλίνα και κάστανο

Paris brest with praline and chestnut

Τάρτα με υφές σοκολάτας

Chocolate variation tart

Τσίτκεικ των Βάσκων

Basque cheesecake

Μίνι πάβλοβα

Mini pavlova

Ταρτάκι πορτοκάλι και gianduja

Orange and gianduja tartlet

Μίνι κρεμ μπρουλέ

Mini crème brûlée

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

€240,00/άτομο - €240,00/person



MAKEDONIA PALACE

