

MAKEDONIA PALACE



MERRY

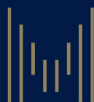
Christmas



HAPPY NEW YEAR



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ
CHRISTMAS DAY BUFFET



Σούπα / Soup

Σούπα από κολοκύθα με κάστανα και blue cheese
Pumpkin soup with chestnuts and blue cheese

Κρύες παρουσιάσεις / Cold presentations

Ταρτάρ τόνου με λάιμ και κόλιανδρο
Tuna tartare with lime and coriander

Σολομός τατάκι με σόγια και μικρόφυλλα σαλατικά
Salmon tataki with soy and microgreens

Ποικιλία από καπνιστά ψάρια (σολομός, πέστροφα και mackerel)
Smoked fish selection

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

Μοσχαράκι γάλακτος με σάλτσα τόνου
Vitello tonnato

Ελληνικά και Γαλλικά τυριά
συνοδεύονται με σπιτικές μαρμελάδες, σταφύλια, μέλι, κρακερς
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

Carving Stations

Ψητή χοιρινή μπιριζόλα με σάλτσα μήλου
Roast pork cutlet with apple sauce

Ψητό μπούτι από μοσχαράκι γάλακτος με αυθεντικό γκρέιβι
και σάλτσα σορόν
Συνοδεύεται με γκρατιναρισμένες πατάτες, μπρόκολο,
σπαράγγια
Roast leg of veal with authentic gravy and choron sauce
Accompanied with gratinated potatoes, broccoli, asparagus

Ψητό αρνάκι γάλακτος με σάλτσα αρωματικών φυτών και μέλι,
πατάτες μπουλανζέρ, ντομάτες προβενσάλ
Roast bay lamb with aromatic herbs' sauce and honey
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 παρμεζάνας με κατσικίσιο τυρί και μανιτάρια
Parmesan risotto with goat cheese and mushrooms

Μπουφές γλυκών / Desserts buffet

Τούρτα με μήλα και καραμελωμένη λευκή σοκολάτα
Apple cake with caramelized white chocolate

Κορμός bitter σοκολάτας/Bitter chocolate log

Κορμός με λευκή σοκολάτα και αμύγδαλο
White chocolate and almond log

Κορμός με σοκολάτα γάλακτος, αχλάδι και κάστανο
Milk chocolate log with pear and chestnut

Τάρτα σοκολάτας/Chocolate tart

Mini choux με κρέμα βανίλιας/Mini choux with vanilla cream

Ταρτάκια με φιστίκι Αιγίνης/Pistachio mini tartlets

Μίλφεϊν με κρέμα πραλίνας και λεμόνι
Millefeuille with praline cream and lemon

Κρεμ μπρουλέ με αστεροειδή γλυκάνισο
Crème brûlée with star-anis

Ποικιλία από ελληνικά γλυκά/Greek desserts

Κουραμπιέδες/Kourambiedes

Μελομακάρονα/Melomakarona

Πανετόνε/Panetone

Στόλεν/Stolen

Δίπλες/Diples

Φρέσκα φρούτα/Fresh fruits

Τιμή ανά άτομο 100€ / Price per person 100€