

NEW YEAR'S DAY

01.01

NEW YEAR'S DAY BUFFET

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

Σούπα / **Soup**

Κακαβιά

**Kakavia**

Σούπα μοσχαροκεφαλή

**Beef head soup**

Ορεκτικά / **Appetizers**

Oyster bar

Ταρτάρ τόνου με σόγια και κόλιανδρο

**Tuna tartar with soy and coriander**

Καρπάτσιο από φαγκρί με τζίντζερ και εσπεριδοειδή

**Seabream carpaccio with ginger and citrus**

Γαρίδες με λαδολέμονο

**Shrimps with olive oil-lemon sauce**

Καπνιστά ψάρια

(σολομός, πέστροφα, σκουμπρί)

**Smoked fish**

**(Salmon, trout, mackerel)**

Ποικιλία από Ιταλικά αλλαντικά

**Variety of Italian cold cuts**

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

NEW YEAR'S DAY

01.01

NEW YEAR'S DAY BUFFET

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

### Salad bar

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

### Ζεστά είδη - Hot dishes

Ζαρκάδι με μανιτάρια και πράσινο πιπέρι

Deer with mushrooms and green pepper

Αγριογούρουνο με σάλτσα μουστάρδας

Wild boar with mustard sauce

Κόκορας κρασάτος με μανιτάρια και κάστανα

Rooster in wine sauce with mushrooms and chestnuts

Χτένι από μοσχάκι “σοφρίτο”

Veal “sofrito”

Μπακαλιάρος με πράσα και σέλινο

Cod fish with leeks and celery

Ουρά μόσχου με κριθαράκι γιουβέτσι

Beef tail with orzo pasta giouvetsi

Ριζότο με gorgonzola φασκόμηλο και προσούτο

Gorgonzola with risotto, sage and prosciutto

Μενταγιόν από λαυράκι με σπανάκι και σάλτσα beurre-blanc

Seabass medallions with spinach and beurre-blanc sauce

Χειροποίητη κρεατόπιτα

Homemade meat pie



MAKEDONIA PALACE

NEW YEAR'S DAY

01.01

NEW YEAR'S DAY BUFFET

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

Από το γκριλ / **From the grill**

Χοιρινή τηγανιά

**Stir fried pork**

Χοιρινές πανσέτες

**Pork pancetta**

Πολίτικα σουτζουκάκια

**Politika soutzoukakia**

Μαριναρισμένα μπουτάκια από κοτόπουλο στην σχάρα

**Grilled marinated chicken thighs**

Σολομός στην σχάρα

**Grilled salmon**

**Carving**

Πατροπαράδοτη γεμιστή γαλοπούλα με γλυκοπατάτες, κάστανα, σπαράγγια, μανιτάρια

**Traditional stuffed turkey with sweet potatoes, chestnuts, asparagus and mushrooms**

Ψητή πορκέτα από γουρουνάκι γάλακτος,

καυτερή και γλυκιά μουστάρδα, ψητές πατάτες και λαχανικά εποχής

**Roast suckling pig porchetta.**

**spicy & mild mustards, roasted potatoes & seasonal vegetables**

Μοσχαρίσιο φιλέτο σατομπριάν

με σάλτσα από πιπέρια και bearnaise

**Beef chateaubriand with pepper and bearnaise sauces**

Μπούτι από μοσχάρι γάλακτος

Σάλτσες: Σορόν, Μπεαρνέζ

**Leg of veal**

**Sauces: Choron sauce, béarnaise sauce**

Ψητό μπουτάκι από αρνάκι με αρωματικά

**Roast lamb leg with aromatic herbs**



MAKEDONIA PALACE



NEW YEAR'S DAY

01.01



NEW YEAR'S 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 σοκολάτας με καφέ

**Chocolate log with coffee flavor**

Κορμός με βανίλια και κάστανο

**Vanilla chocolate log with chestnut**

Paris-brest με φυστίκι Αιγίνης

**Pistachio paris-brest**

Πορτοκαλόπιτα

**Orange pie**

Προφιτερόλ

**Profiterole**

Εκμέκ κανταΐφι με κανέλα

**Ekmek kadaifi with cinnamon**

Τιραμισού

**Tiramisu**

Ταρτάκια με κόκκινα φρούτα

**Mini tartlets with red fruits**

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