Christmas day buffet

Σούπα / Soup
Κρεατόσουπα με λαχανικά / *Beef soup with vegetables*
Κοτόσουπα αυγολέμονο / *Chicken soup avgolemono*

Ορεκτικά / Appetizers
Φαγκρί σεβίτσε με εσπεριδοειδή / *Seabream ceviche with citrus*

Βραστές γαρίδες με γαλλικό ντρέσινγκ / *Steamed prawns with french dressing*

Σολομός gravlax με την παραδοσιακή του γαρνιτούρα / *Gravlax salmon with its traditional garnish*

Ταρτάρτόνου με μαγιονέζα wasabi / *Tuna tartare with wasabi mayo*

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*

Salad bar
Μεγάλη ποικιλία από φρέσκιες, σύνθετες σαλάτες, ντρέσινγκ και γαρνιτούρες
Wide variety of fresh, composed salads, dressings and garnishes

Ζεστά είδη-Hot dishes
Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο / *Cabbage rolls with egg-lemon sauce*
Αγριόχοιρος κρασάτος με κρεμμυδάκια / *Wild boar in red wine sauce with pearl onions*
Αρνάκι γάλακτος αυγολέμονο με σταμναγκάθι / *Lamb fricassee with stamnagathi*
Κόκορας με χυλοπίτες / *Rooster with 'hilopites' pasta*
Ελάφι με μανιτάρια και μουστάρδα / *Deer with mushrooms and mustard*
Μοσχαράκι με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας / *Veal smoked eggplant purée*
Ροφός με πράσα και σέλινο αυγολέμονο / *Grouper with leeks and celery "avgolemono*
Παραδοσιακή σπανακοτυρόπιτα / *Homemade spinach and cheese pie*
Γιουβέτσι με γαρίδες / *Shrimp "giouvetsi"*
Ριζότο με σαφράν / *Saffron risotto*

Christmas day buffet

Carving
Πατροπαράδοτη γεμιστή γαλοπούλα με γλυκοπατάτες, κάστανα, μανιτάρια, αυθεντικό γκρέιβι και cranberry sauce / *Traditional stuffed turkey with sweet potatoes, chestnuts, mushrooms, authentic gravy and cranberry sauce*

Χοιρινή μπριζόλα λαιμού στην σούβλα / *Pork neck steak on the spit*
Αρνάκι στην σούβλα / *Lamb on the spit*
Σατομπριάν με σάλτσες από πιπέρια και bearnaise / *Chateaubriand with pepper and bearnaise sauces*

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 / *Tart with chocolate textures*

Εκμέκ κανταΐφι με κανέλλα / *Ekmek kadaifi with cinnamon*

Μίνι τιραμισού / *Mini tiramisu*

Μίνι πάβλοβα / *Mini pavlova*

Μίνι κρεμ μπρουλέ / *Mini crème brûlée*

Μπαμπαδάκια με ρούμι / *Mini baba with rum*

Ποικιλία από ελληνικά γλυκά / *Greek desserts*

Πανετόνε / *Panettone*

Στόλεν / *Stolen*

Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα */ Kourambiedes, Melomakarona,*
Μεγάλη ποικιλία από ελληνικά και εξωτικά φρέσκα φρούτα */ Selection of Greek and exotic fresh fruits*

170,00 € / άτομο / *person*