Christmas Eve Buffet

Σούπα / Soup
Σούπα καπνιστής σελινόριζας με τρούφα.
Smoked celeriac soup with truffle.

Κρύες παρουσιάσεις / Cold presentations
Ταρτάρ κιτρινόπτερου τόνου με μαγιονέζα wasabi.
Yellowfin tuna tartare with wasabi mayo.

Καρπάτσιο από λαυράκι με μαύρο ταραμά και αυγοτάραχο.
Seabass carpaccio with black tarama and bottarga.

Σολομός gravlax με μέλι και μουστάρδα.
Salmon gravlax with honey and mustard.

Ποικιλία ελληνικών και ιταλικών αλλαντικών.
Variety of greek and Italian charcuterie.

Ελληνικά και Γαλλικά τυριά,
συνοδεύονται με μέλι, σπιτικές μαρμελάδες, σταφύλια και ρόδια.
Greek and French cheeses
accompanied by homemade jams, grapes, and pomegranates.

Salad bar
Μεγάλη ποικιλία από φρέσκιες και σύνθετες σαλάτες με τις συνοδευτικές τους γαρνιτούρες και ντρέσινγκ.
Wide variety of fresh and composed salads with their accompanying garnishes and dressings.

Carving Stations
Ψητό γουρουνάκι με πικάντικες και γλυκιές μουστάρδες, κόκκινο λάχανο μπραιζέ με ξινόμηλα.
Roast suckling pig with spicy and sweet mustards, braised red cabbage with green apples.

Ψητή μπριζόλα από μοσχαράκι γάλακτος και σάλτσα μανιταριών συνοδεύεται με πατάτες ντοφινουάζ και εποχιακά λαχανικά.
Roast veal steak with mushroom sauce accompanied by dauphinoise potatoes and seasonal vegetables.

Ψητό αρνάκι με θυμάρι και δεντρολίβανο, σερβίρεται με πατάτες μπουλανζέρ.
Roast lamb with thyme and rosemary accompanied by boulangère potatoes.

Christmas Eve Buffet

Πατροπαράδοτη γεμιστή γαλοπούλα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής
με σάλτσα κράνμπερι, γλυκοπατάτες, λαχανάκια Βρυξελλών και baby καλαμποκάκια.
Traditional stuffed turkey of the American Farm School
with cranberry sauce, sweet potatoes, Brussels sprouts and baby corns.

Ριζότο παρμεζάνας "Carnaroli" με τρούφα.
Carnaroli risotto with parmesan and truffle.

Ριγκατόνι καρμπονάρα με guanciale.
Rigatoni carbonara with guanciale.

Μπουφές γλυκών / *Dessert buffet*

Κορμός πικρής σοκολάτας / *Bitter chocolate log*

Κορμός με ψητά μήλα και κανέλα / *Baked apple and cinnamon log*

Τούρτα με σοκολάτα γάλακτος και μαύρο βατόμουρο / *Milk chocolate and blackberry cake*

Τούρτα με φυστίκι και αλμυρή καραμέλα / *Salted caramel and peanut cake*

Paris brest με πραλίνα και κάστανο / *Paris brest with praline and chestnut*

Τσίζκεικ των Βάσκων / *Basque cheesecake*

Τάρτα με βανίλια και κόκκινα φρούτα / *Vanilla and red fruits tart*

Μίνι κρεμ μπρουλέ / *Mini crème brûlée*

Μίνι προφιτερόλ / *Mini profiteroles*

Ταρτάκια με εσπεριδοειδή / *Citrus tartlets*

Μπαμπαδάκια με ρούμι / *Mini baba with rum*

Ποικιλία από ελληνικά γλυκά / *Greek desserts*

Πανετόνε / *Panettone*

Στόλεν / *Stollen*

Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα / *Kourambiedes, Melomakarona*

Μεγάλη ποικιλία από ελληνικά και εξωτικά φρέσκα φρούτα / *Selection of Greek and exotic fresh fruits*

180,00 € / άτομο / *person*