New Year's day buffet

Σούπα / Soup
Κακαβιά
Kakavia
Σούπα μοσχαροκεφαλή
Beef head soup

Ορεκτικά / Appetizers
Ταρτάρ τόνου με σόγια και κόλιανδρο
Tuna tartare 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

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

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

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

Ζεστά είδη / Hot dishes
Ζαρκάδι με μανιτάρια και πράσινο πιπέρι / *Deer with mushrooms and green pepper*
Μενταγιόν από αγριογούρουνο με σάλτσα μουστάρδας / *Wild boar medallions with mustard sauce.*
Ντόπια πουλάδα με κριθαράκι γιουβέτσι / *Free-range pullet with orzo pasta giouvetsi*
Μοσχαράκι "σοφρίτο" / *Veal "sofrito"*
Μπακαλιάρος τηγανιτός με σκορδαλιά από καρύδια / *Fried cod with walnut skordalia*
Ριζότο θαλασσινών / *Seafood risotto*
Ψάρι ημέρας στην σχάρα / *Grilled fish of the day*
Χειροποίητη κρεατόπιτα / *Homemade meat pie*
Λαχανοντολμάδες / *Cabbage rolls*
Γιαπράκια / *Vine leaves rolls*

New Year's day buffet

Από το γκριλ / Grill
Χοιρινή τηγανιά με κόκκινο κρασί / *Stir fried pork with red wine*
Χοιρινά μπριζολάκια λαιμού / *Mini pork neck chops*
Τα σουτζουκάκια του Salonika / *Salonika's soutzoukakia*
Φιλετάκια από κοτόπουλο στην σχάρα / *Grilled chicken fillets*
Σολομός στην σχάρα / *Grilled salmon*

Carving
Πατροπαράδοτη γεμιστή γαλοπούλα με γλυκοπατάτες, κάστανα, μανιτάρια
Traditional stuffed turkey with sweet potatoes, chestnuts, and mushrooms

Ψητό γουρουνάκι γάλακτος,
καυτερή και γλυκιά μουστάρδα, ψητές πατάτες και λαχανικά εποχής
Roast suckling pig,
spicy & mild mustards, roasted potatoes & seasonal vegetables

Σατομπριάν με σάλτσα από πιπέρια και bearnaise
Beef chateaubriand with pepper and bearnaise sauces

Ψητό αρνάκι με πατάτες φούρνου / *Roast lamb with oven baked potatoes*

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 re fruits*
Μίνι κρεμ μπρουλέ / *Mini crème brûlée*
Μπαμπαδάκιαμε ρούμι / *Mini baba with rum*
Ποικιλία από ελληνικά γλυκά / *Greek desserts*
Πανετόνε, Στόλεν / *Panettone, Stolen*
Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα / *Kourambiedes, Melomakarona*
Ποικιλία από ελληνικά και εξωτικά φρέσκα φρούτα / *Selection of Greek and exotic fresh fruits.*

170,00 € / άτομο */ person*