New Year's Eve Buffet

Σούπα / Soup
Μπουγιαμπέσα με φρεσκοψημένα κρουτόν.
Bouillabaisse soup with freshly baked croutons.

Κρύες παρουσιάσεις / Cold presentations
Στρείδια στον πάγο με τα συνοδευτικά τους.
Oysters on ice with their condiments.

Ταρτάρ τόνου με μαγιονέζα wasabi.
Tuna tartare with wasabi mayo.

Σεβίτσε από φαγκρί με εσπεριδοειδή και βασιλικό.
Couch's seabream ceviche with citrus and basil.

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

Γαρίδες με σάλτσα κοκτέιλ.
Shrimps with cocktail sauce.

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

Ιταλικά αλλαντικά, ζαμπόν Πάρμας, culatello, cotto, σαλάμι αέρος,
μορταδέλα με φυστίκια συνοδεύονται με πίκλες λαχανικών, γλυκιές και καυτερές μουστάρδες.
Italian cold cuts, Parma ham, culatello, cotto, air-dried salami,
mortadella with pistachio accompanied with vegetable pickles, sweet and hot mustards.

Ελληνικά και Γαλλικά τυριά
συνοδεύονται με σπιτικές μαρμελάδες, σταφύλια, μέλι, κράκερς 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.
Wide variety of fresh, composed salads with selection of garnishes and dressings.

Carving Stations
Ολόκληρη ψητή σφυρίδα με λαδολέμονο και μαγιονέζα,
μεγάλη ποικιλία από εκλεκτά εποχιακά λαχανικά και ρύζι ατμού.
Whole roasted grouper with olive oil-lemon dressing, mayonnaise,
wide selection of premium seasonal vegetables and steamed rice.

New Year's Eve Buffet

Σατομπριάν με σάλτσα πιπεριών, πατάτες ντοφινουάζ, μπρόκολο και μανιτάρια.
Chateaubriand with pepper sauce, dauphinoise potatoes, broccoli and mushrooms.

Ψητό γουρουνάκι με μουστάρδα Dijon, λάχανο με μπέικον και
ψητές πατάτες με κρεμμύδ.ι
Roast suckling pig with Dijon mustard, cabbage with bacon and roast potatoes with onions.

Ψητό αρνάκι γάλακτος με σάλτσα αρωματικών και μέλι, πατάτες μπουλανζέρ, ντομάτες προβενσάλ.
Roast baby lamb with herbs' and honey sauce, boulangère potatoes, provencal tomatoes.

Γεμιστή γαλοπούλα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής με κάστανα και λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον.
Stuffed turkey from the American Farm School with chestnuts and Brussels sprouts with bacon.

Ριζότο με τρούφα
Truffle risotto

Ριγκατόνι καρμπονάρα
Rigatoni carbonara

Μπουφές γλυκών / Dessert buffet
Τούρτα με βανίλια και φράουλα / *Vanilla and strawberry cake*
Τούρτα σοκολάτας γάλακτος και φουντούκι / *Milk chocolate and hazelnut cake*
Κορμός με ψητά μήλα και κανέλα / *Baked apple and cinnamon log*
Κορμός σοκολάτας και καφέ / *Coffee flavored chocolate log*
Κρεμ μπρουλέ βανίλιας / *Vanilla crème brûlée*
Paris brest με πραλίνα και κάστανο / *Paris brest with praline and chestnut*
Τάρτα με υφές σοκολάτας / *Tart with chocolate textures*
Τσίζκεικ των Βάσκων / *Basque cheesecake*
Μίνι πάβλοβα / *Mini pavlova*
Ταρτάκι πορτοκάλι και gianduja / *Orange and gianduja tartlet*
Μίνι κρεμ μπρουλέ / *Mini crème brûlée*
Μπαμπαδάκια με ρούμι / *Mini baba with rum*
Ποικιλία από ελληνικά γλυκά / *Greek desserts*
Πανετόνε / *Panettone*
Στόλεν / *Stollen*
Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα / *Kourambiedes, Melomakarona*
Ποικιλία από ελληνικά και εξωτικά φρέσκα φρούτα / *Selection of Greek and exotic fresh fruits*

270,00 € / άτομο / *person*