

New Year's Eve

Buffet Gala Dinner

31st of December 2024

Ποτήρι σαμπάνιας | Welcome glass of champagne

Ρολάκια καπνιστού σολομού με τυρί κρέμα

Smoked salmon rolls with cream cheese

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Τάρτα μελιτζάνας με γιαούρτι
και προσούτο

Eggplant tart with yogurt
and prosciutto

Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο
Traditional cabbage rolls with minced
meat and egg-lemon sauce

Μιλφείγ τυριών | Cheese mille-feuille

Τούρτα ψητών λαχανικών
Roasted vegetables tart

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα με κολοκύθα,
κάπαρη και cranberries

Pumpkin salad with capers
and cranberries

Πένες με πέστο βασιλικού,
ντοματίνια και μοτσαρέλα
Penne with basil pesto,
cherry tomatoes and mozzarella

Πράσινη σαλάτα με σύκα και μέλι
Green salad with figs and honey

Χωριάτικη | Greek salad

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN DISHES

Ρολό μοσχάρι με πιπεριά
Beef roulade with peppers

Χοιρινό μπούτι σε άλμη
με σάλτσα εσπεριδοειδών
Brined pork leg with citrus sauce

Κοτόπουλο φιλέτο με κρέμα γάλακτος
κι εστραγκόν

Chicken fillet with heavy cream and
tarragon

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ SIDE DISHES

Πατάτες baby | Baby potatoes

Ρύζι μασμάτι με κάρυ
Basmati rice with curry

Κολοκυθάκια με μπεσαμέλ και τυριά
Zucchini with bechamel and cheese

Πουρές αρακά | Peas purée

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Ρεβανί

Revani, traditional syrup-soaked
semolina cake

Τρουφάκια με άσπρη σοκολάτα
White chocolate truffles

Μιλφείγ | Mille-feuille

60€ το άτομο (χωρίς ποτά) | per person (excluding drinks)