

DO YOU BELIEVE IN MAGIC?

ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ 2018



AMUSE BOUCHE

Σολομός balik με παντζάρι κονφί και μαύρο χαβιάρι

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Σούπα κολοκύθα με αφρό τζίντζερ και γαρίδα μαριναρισμένη με λάιμ

ΣΟΡΜΠΕ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΙΑΤΟ

Χριστουγεννιάτικη σαλάτα με πάπια κονφί, μαρμελάδα πορτοκάλι, φρεσκοκαβουρδισμένο κουκουνάρι και βινεγκρέτ ρόδι

ΤΡΙΤΟ ΠΙΑΤΟ

Αγριογούρουνο φιλέτο με πουρέ σελινόριζας, άγρια μανιτάρια, δαμάσκηνα και σάλτσα μαύρης τρούφας

ΤΕΤΑΡΤΟ ΠΙΑΤΟ

Ντακουάζ αχλάδι με μπίτερ σοκολάτα και στρέζελ κανέλας

Σε κάθε τραπέζι θα δοθεί
παραδοσιακή γαλοπούλα με τη γέμισή της

100 ευρώ/άτομο

Οι παραπάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους χωρίς τα ποτά.

DO YOU BELIEVE IN MAGIC?

CHRISTMAS EVE MENU 2018



AMUSE BOUCHE

Balik salmon with beetroot confit and black caviar

FIRST COURSE

Pumpkin soup with ginger foam and shrimp marinated in lime juice

LIME SORBET

SECOND COURSE

Christmas salad with duck confit, orange marmalade, freshly roasted pine nuts and pomegranate vinaigrette

THIRD COURSE

Wild boar filet with celeriac purr e, wild mushrooms, prunes and black truffle sauce

FOURTH COURSE

Pear daquoise with bitter chocolate and cinnamon streusel

Roasted turkey with traditional filling
will be served in every table

100 euro per person

The above rates include all taxes without drinks.

BE MERRY AND BRIGHT

ΓΕΥΜΑ ΣΕ ΜΠΟΥΦΕ - ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ 2018

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί,
φλέικς λαχανικών, σταφίδες και κουκουνάρι
Σαλάτα άισμπεργκ με κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα,
φλέικς παρμεζάνας και σίζαρς ντρέσινγκ
Ελληνική σαλάτα με ανθό κάπαρης και ντάκο
Άγρια ρόκα με απάκι Κρήτης, γραβιέρα και ρόδι
Πολίτικη σαλάτα με σέλερι, καρύδια και πιπεριά Φλωρίνης
Φινόκιο με θαλασσινά και γκρέιπφρουτ
Χόρτα εποχής
Πατζάρι με γιαούρτι, βότανα και μηλόξυδο
Μελιτζανοσαλάτα
Τζατζίκι
Φάβα με μαστίχα Χίου και φρέσκο κρεμμύδι
Πατατοσαλάτα με αγγουράκι κορνισόν και μουστάρδα

ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

Σολομός καπνιστός με την κλασική γαρνιτούρα
Ελληνικά τυριά με φρέσκα φρούτα και κράκερς
Ντομάτα, μοτσαρέλα με πέστο βασιλικού
Ελληνικά αλλαντικά και κράκερς

CARVING

Παραδοσιακή γαλοπούλα
με γέμιση και πατάτες κυδωνάτες

ΓΕΥΜΑ ΣΕ ΜΠΟΥΦΕ - ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ 2018

ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Λαχανικά σχάρας με παλαιωμένο
βαλσάμικο
Ριζότο με λαχανικά και κρόκο Κοζάνης
Πέννες με θαλασσινά και φρέσκια ντομάτα
Σολομός σχάρας με φιλέτα μάνγκο
και λαδολέμονο
Αρνάκι στη γάστρα με φρέσκο δεντρολίβανο
Μοσχαρίσια φιλετάκια με σάλτσα απο δαμάσκηνα
Χοιρινό πρασοσέλινο με μοσχολέμονο
Μπιφτεκάκια σχάρας με δυόσμο
Ψητό κοτόπουλο με σάλτσα αρωματισμένη με θυμάρι

ΓΛΥΚΑ

Μους με κάστανο και τζίντζερ
Τσιζ κέικ
Τούρτα Oreο
Ρεβανί
Μους γιαούρτι με βύσσινο
Καρυδόπιτα
Γαλακτομπούρεκο
Λουκουμάδες με μέλι και σοκολάτα

60 ευρώ/άτομο

Οι παραπάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους χωρίς τα ποτά.



BE MERRY AND BRIGHT

CHRISTMAS DAY BUFFET 2018

SALADS

- Green salad with goat cheese, vegetable flakes, raisins and pine nuts
- Iceberg salad with chicken, sundried tomatoes, parmesan flakes and Ceasars dressing
- Greek salad with caper flowers and cretan rusk
- Wild rocket with Cretan apaki, gruyère and pomegranate seeds
- Cabbage salad with celery, walnuts and sweet red peppers from Florina
- Fennel salad with sea food and grapefruit
- Seasonal greens
- Beetroot salad with yoghurt, herbs and apple cider vinegar
- Eggplant salad
- Tzatziki
- Fava purée with mastiha from Chios and spring onions
- Potato salad with cornichons and mustard

COLD PRESENTATIONS

- Smoked salmon with the traditional garnishes
- Greek cheese platter with fresh fruit and crackers
- Tomato, mozzarella with basil pesto
- Greek cold cuts and crackers

CARVING

- Roasted turkey
with the traditional filling and baked potatoes



CHRISTMAS DAY BUFFET 2018

HOT ITEMS

Grilled vegetables with aged
balsamic vinegar
Vegetable risotto with saffron
Seafood penne with fresh tomato sauce
Grilled salmon with mango and lemon oil vinaigrette
Slow cooked lamb with fresh rosemary
Beef fillet with prune sauce
Pork with leeks, celery and lime
Grilled beef patties with spearmint
Roasted chicken with thyme gravy

DESSERTS

Chestnut and ginger mousse
Cheese cake
Oreo cake
Semolina cake
Yogurt mousse with sour cherry
Walnut pie
Greek custard cake
Greek doughnuts with honey
and chocolate sauce

60 euro per person

The above rates include all taxes without drinks.

TONIGHT BE THE ONE

ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ 2018



AMUSE BOUCHE

Βασιλικό καβούρι με αβοκάντο και κρέμα αγγουριού

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

Σούπα παρμαντιέ με καραβίδα
και τραγανό κρουτόν αρωματισμένο με λουίζα

ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΙΑΤΟ

Πράσινη σαλάτα με ψητό ορτύκι, μαρμελάδα σύκο,
καβουρδισμένο αμύγδαλο και βινεγκρέτ απο ξύδι barolo

ΤΡΙΤΟ ΠΙΑΤΟ

Ραβιόλι με κατσικίσιο τυρί,μανιτάρια eringi
και σάλτσα χειμωνιάτικης τρούφας

ΤΕΤΑΡΤΟ ΠΙΑΤΟ

Φιλετάκια γάλακτος με πουρέ κάστανο,
λευκά σπαράγγια γκρατινέ και σάλτσα απο remy martin

ΠΕΜΠΤΟ ΠΙΑΤΟ

Τραγανή βάση μελομακάρονο, πικρή σοκολάτα,
κρέμα πορτοκάλι και κυψέλη καραμέλας

120 ευρώ/άτομο

Οι παραπάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους χωρίς τα ποτά.

TONIGHT

BE THE ONE

ΡΕΒΕΓΙΟΝ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ 2018



AMUSE BOUCHE

King crab with avocado and cucumber cream

FIRST COURSE

Parmentier soup with crayfish and verbena croutons

MANGO SORBET

SECOND COURSE

Green salad with roasted quail, fig marmalade,
baked almonds and barolo vinaigrette

THIRD COURSE

Goat cheese ravioli with eringi mushrooms and winter truffle sauce

FOURTH COURSE

Beef fillet with chestnut purée, white asparagus gratinée
and remy martin sauce

FIFTH COURSE

Crispy melomakarono, bitter chocolate, orange cream
and caramel honeycomb

120 euro per person

The above rates include all taxes without drinks.

“FIRST” OF ALL

ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ 2019

πρωινό γεύμα σε μπουφέ
05:00 - 11:00

ΣΟΥΠΕΣ

Σούπα μοσχάρι με λαχανικά
Κοτόσουπα με κρουτόν κρεμμυδιού

ΚΥΡΙΩΣ

Χοιρινά φιλετάκια με μανιτάρια
Κοτόπουλο σχάρας με σάλτσα εστραγκόν
Μπιφτεκάκια σχάρας με παρμεζάνα
Μοσχάρι με χυλοπίτες και ανθότυρο
Αρνάκι φρικασέ με μοσχολέμονο
Σπαγγέτι Ναπολιτέν με βασιλικό
Σπαγγέτι Μπολονέζ

40 ευρώ/άτομο

Οι παραπάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους χωρίς τα ποτά.

"FIRST" OF ALL

NEW YEARS EVE 2019

breakfast buffet

05:00 - 11:00

SOUPS

Beef soup with vegetables
Chicken soup with onion croutons

HOT ITEMS

Pork fillet with mushrooms
Grilled chicken with tarragon sauce
Grilled beef patties with parmesan
Beef with Greek pasta and anthotyros cheese
Lamb fricassée with lime
Spaghetti Napoli with basil
Spaghetti Bolognese

40 euros per person

The above rates include all taxes without drinks.

ENJOY

ΓΕΥΜΑ ΣΕ ΜΠΟΥΦΕ - ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ 2019

Σούπα τραχανά με ντομάτα και σύγκλινο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Βαλεριάνα με τηγανιτό μανούρι και γλυκό βαλσάμικο
Σαλάτα σίζαρ με τραγανό μπέικον και φλέικς παρμεζάνας

Ελληνική σαλάτα με ταλαγάνι και καπαρόφυλλα

Πράσινη σαλάτα με τόνο και κρεμμυδάκι φρέσκο

Καλαμπόκι με γαλοπούλα, ανανά και τρίχρωμες πιπεριές

Ριγκατόνι με μοτσαρέλα, ελιές καλαμών, εστραγκόν
και πέστο βασιλικού

Σαλάτα ρόκα με ντοματίνια, γραβιέρα, κουκουνάρι και ρόδι

Πέντε φρέσκιες σαλάτες επιλογής του σεφ

ΚΡΥΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

Τυριά και αλλαντικά με φρέσκα φρούτα, ξηρούς καρπούς
και κριτσίνια σε διάφορες γεύσεις

Σολομός μαρινέ με την κλασική γαρνιτούρα

Καρπάτσιο μοσχάρι με κρούστα απο τέσσερα διαφορετικά πιπέρια

Τόνος ταρτάρ με αβοκάντο, αγγούρι και λέμον γκρας

CARVING

Καρέ μοσχάρι γάλακτος

(συνοδευτικές σάλτσες: hoisin, bbq, bombay)

AND A HAPPY NEW YEAR

ΓΕΥΜΑ ΣΕ ΜΠΟΥΦΕ - ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ 2019

ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Ψητά λαχανικά
Βραστά λαχανικά εποχής με ελαιόλαδο
Ριζότο με μανιτάρια
Φαρφάλες με σολομό, τόνο και φρέσκια κρέμα
Πατάτες φούρνου με θυμάρι
Κόκκορας κρασάτος με χυλοπίτες
Αρνάκι λεμονάτο με βότανα
Σουτζουκάκια σχάρας με κόλιανδρο
Χοιρινά φιλετάκια με πορτσίνι
Λαβράκι σχάρας με λεμόνι και δεντρολίβανο

ΓΛΥΚΑ

Τάρτα φρούτων
Πορτοκαλόπιτα
Καρυδόπιτα
Τούρτα σοκολάτας
Ποτηράκια σε 3 γεύσεις
Τηγανίτες με μέλι και σοκολάτα
Κορμός σοκολάτας
Φρέσκα φρούτα εποχής

70 ευρώ/άτομο

Οι παραπάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους χωρίς τα ποτά.

ENJOY

NEW YEAR'S LUNCH BUFFET

Trachanas soup with tomato and smoked pork

SALADS

Valerianella salad with fried goat cheese and sweet balsamic vinegar

Ceasar salad with crispy bacon and parmezan flakes

Greek salad with talagani and caper flowers

Green salad with tuna and spring onions

Sweet corn salad with pineapple and mixed peppers

Rigatoni salad with mozzarella, Kalamata olives, tarragon and basil pesto

Rocket salad with cherry tomatoes, gruyère, pinenuts and pomegranate seeds

Chef's choice of salad bar with five different garden salads

COLD PRESENTATIONS

Cheese and cold cuts with fresh fruit, nuts and mixed grissini

Salmon mariné with the traditional garnishes

Beef carpaccio with mixed peppers crust

Tuna tartar with avocado, cucumber and lemon grass

CARVING

Beef

(Sauces: hoisin, bbq, bombay)

AND A HAPPY NEW YEAR

NEW YEAR'S LUNCH BUFFET

HOT ITEMS

Grilled vegetables
Boiled vegetables with extra virgin olive oil
Mushroom risotto
Farfalle with salmon, tuna and crème fresh
Roasted potatoes with thyme
Slow cooked rooster with red wine and greek pasta
Baked lamb with herbs and citrus
Beef koftas with coriander
Pork fillet with porcini
Grilled seabass with lemon and rosemary

DESSERTS

Fruit tart
Orange pie
Walnut pie
Chocolate cake
Three different kinds of mousse served in mini glasses
Greek pancakes with honey and chocolate sauce
Chocolate mosaic
Seasonal fruit platter

70 euro per person

The above rates include all taxes without drinks.