



King George II Palace
Athens

Χριστουγεννιάτικο Ρεβεγιόν στο Tudor Hall
24/12/2005

Menu

Consommé φασιανού, foie gras royal και λαχανικά minestrone με τρούφα
Consommé of pheasant, foie gras royal and vegetables minestrone with truffle

Χριστουγεννιάτικη σαλάτα με κοχύλια Saint Jacques, μικρά λαχανικά, αστακό και σάλτσα από το κοράλλι του
Christmas salad with Saint Jacques coquilles, small vegetables, lobster and its own coral dressing

Ριζότο carnaroli με караβίδες, κάστανα και ciboulette
Carnaroli risotto with crayfish, chestnuts and ciboulette

Χριστόψαρο braisé σε duxel φρέσκων μανιταριών, endive caramélisé και σάλτσα από μαύρη τρούφα
John Dory braisé on fresh mushrooms duxel caramelized endive and black truffle sauce

Sorbet Γαλλικής σαμπάνιας
French champagne sorbet

Χοιρινές κοτολέτες γάλακτος με αυθεντικό gravy, πράσινα σπαράγγια και παρμεζάνα
Cutlets of pork with authentic gravy, green asparagus and parmesan

Mousseline λευκής σοκολάτας με mango
White chocolate mousseline with mango

Jaffa mousse με sabayon από baileys, δαχτυλίδια μαρέγκας και παπαρούνα σε ριζότο βανίλιας με φύλλα χρυσού
Jaffa mousse with baileys sabayon, rings of meringue and poppy in vanilla risotto with leaves of gold

Καφές, τσάι, mignardises
Coffee, tea, mignardises

Τιμή ανά άτομο: 210 €
Price per person: 210 €



King George III Palace
Athens

Χριστουγεννιάτικος Buffet / Christmas Buffet
25/12/2005

Κρύες Παρουσίες / Cold Displays

Αιγαιοπελαγίτικοι αστακοί με μαγιονέζα
Lobsters from the Aegean with mayonnaise

Καπνιστός σολομός, οξύρρυγχος και κρέμα από χαβιάρι
Smoked salmon, sturgeon and caviar cream

Σφουριδα στον ατμό με λαδολέμονο
Steamed grouper with olive oil and lemon sauce

Φιλέτο Wellington
Wellington beef

Γαρίδες με βραστά κολοκυθάκια και μυρωδικά
Shrimps with boiled zucchinis and aromatics

Τερίνα foie gras με τρούφα
Terrine of foie gras with truffle

Παρουσίαση οστρακοειδών σε πάγο
Display of shellfish on the ice

Μεγάλη ποικιλία από φρέσκιες, βραστές και σύνθετες σαλάτες με διάφορα dressings
Variety of fresh boiled and mix salads with variety of dressings

Μεγάλη ποικιλία από Ελληνικά και Διεθνή τυριά
Συνοδεύονται με κράκερς και σταφύλια
Variety of imported and Greek cheese
Accompanied by crackers and grapes

Carving Station

Καρέ από μοσχάρακι γάλακτος με κρασί Πόρτο
Veal with Porto wine

Παραδοσιακή γεμιστή γαλοπούλα
Traditional stuffed turkey



King George III Palace
Athens

Ζεστές Παρουσίες / Hot Displays

Μανιτάρια σοτέ με βαλσάμικο και μαϊντανό
Sautéed mushrooms with balsamico and parsley

Ρύζι τηγανητό με λαχανικά και γαρίδες
Fried rice with vegetables and shrimps

Πένες με τομάτα, γαρίδες και βασιλικό
Pasta with tomato, shrimps and basil

Τορτελίνια με μανιτάρια, ζαμπόν και κρέμα
Tortellini with mushrooms, ham and crème

Χειμωνιάτικες πατάτες με ελαιόλαδο και θυμάρι
Winter potatoes with olive oil and thyme

Πιτάκια με άγρια χόρτα και φέτα
Tiny pies with wild greens and "feta" cheese

Μπρόκολα με φρέσκα αμύγδαλα
Broccoli with fresh crushed almonds

Λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο
Stuffed cabbage leaves in egg and lemon sauce

Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο
Stuffed vine leaves

Τηγανιά από γουρουνάκι γάλακτος
Panful of pork

Χοιρινό με πρασοσέληνο
Pork with leek and celery

Φασιανός με θρούμπι και χυλοπίτες
Pheasant with savory and "hilopites" pasta

Πέρδικα με κάστανα και μανιτάρια
Partridge with chestnuts and mushrooms

Μοσχαρίσια φιλετάκια με μανιτάρια
Small fillets of veal with mushrooms

Ορτύκια σοτέ με θυμάρι
Sautéed quails with thyme

Πάπια με πορτοκάλι
Duck with orange

Συναγρίδα σχάρας με λαδολέμονο
Grilled sea bream with oil and lemon sauce

Φιλετάκια γλώσσας meunier
Tiny fillets of sole meunier



King George II Palace
Athens

Γαρίδες σοτέ με ούζο
Sautéed shrimps with ouzo

Σούπα / Soup

Κοτόσουπα αυγολέμονο
Chicken soup with eggs and lemon

Γλυκά / Sweets

Σοκολατίνα
Chocolate pastry

Τιραμισού
Tiramisu

Black forest

Τούρτα πορτοκάλι
Orange cake

Ποικιλία από Γαλλικά παστάκια σε καθρέφτη
Variety of French pastries on a mirror

Προφιτερόλ σε ποτήρι
Profiterole in a glass

Λευκή σοκολάτα με καρύδα σε ποτήρι
White chocolate with coconut in a glass

Καρυδόπιτα
Nut Cake

Reban

Σασιγλάκια - Μπακλαβαδάκια
Small "Saraigli" and "Baclavas"

Σεκέρ παρέ
Seker pare

Μελομακάρονα - κουραμπιέδες
Small honey cakes and Sugar buns

Παρουσίαση από Ελληνικά και εξωτικά φρούτα
Display of Greek and exotic fruits

Τιμή ανά άτομο: 105 €
Price per person: 105 €