



*King George II Palace*  
*Athens*

**Πρωτοχρονιάτικο Ρεβεγιόν στο Wonderland Ballroom**  
**31/12/2005**

**Menu**

**Γαλλική σαμπάνια, σολομός Balik και χαβιάρι**

*French champagne, salmon Balik and caviar*

**Foie gras royal με λαχανικά και κάστανα**

*Foie gras royal with vegetables and chestnuts*

**Χειμωνιάτικη σαλάτα με αστακό, μαριναρισμένες γαρίδες και τόνο  
σε δροσερό μπουκέτο από σαλάτες**

*Winter salad with lobster, marinated shrimps and tuna,  
in a cool bouquet of salads*

**Καλκάνι με φινόκιο και σάλτσα bouillabaisse**

*Turbot with fennels and bouillabaisse sauce*

**Sorbet Lime**

*Sorbet Lime*

**Tournedos από μοσχάρι γάλακτος με μανιτάρια morels,  
μικρά χειμωνιάτικα λαχανικά, κάστανα caramélisé  
και πατάτες chateau με σπόρους παπαρούνας**

*Tournedos of veal with morels mushrooms,  
small winter vegetables, caramelized chestnuts  
and potatoes chateau with poppy's seeds*

**Mousse σοκολάτας με armagnac, πορτοκάλι confit και παγωτό κάστανο  
σε σάλτσα Σιγκαπούρης με κουμκουάτ**

*Chocolate mousse with armagnac, orange confit and chestnut ice cream  
in Singapore sauce with cumquat*

**Βασιλόπιτα**

*New Years cake*

**Καφές, τσάι, mignardises**

*Coffee, tea, mignardises*

**Άφθονη Σαμπάνια**

*Unlimited Champagne*

**Τιμή ανά άτομο: 195 €**

*Price per person: 195 €*



*King George II Palace*  
*Athens*

**Πρωτοχρονιάτικο Ρεβεγιόν στο Tudor Hall**  
**31/12/2005**

**Menu**

**Γαλλική σαμπάνια, χαβιάρι Περσίας και κοχύλια Saint Jacques**  
*French champagne, Persian caviar and Saint Jacques coquilles*

**Πράσινα ραβιόλια με foie gras χήνας και tartufi di Alba**  
*Green raviolis with chicken foie gras and tartufi di Alba*

**Σαλάτα με αστακό,μανιτάρια girolles και βασιλικό**  
*Salad with lobster, girolles mushrooms and basil*

**Καλκάνι γλασαρισμένο με σαμπάνια, πράσινα σπαράγγια και καραβίδες**  
*Glazed turbot with champagne, green asparagus and crayfish*

**Φιλέτο Premium Angus με μαύρη τρούφα και mousseline γλυκοπατάτας με σέλερι**  
*Fillet Premium Angus with black truffle and sweet potatoes mousseline with celery*

**Cocktail μανταρίνι με γρανίτα βανίλια**  
*Mandarin cocktail with vanilla water ice*

**Mini flan σοκολάτας με βανίλια**  
*Chocolate mini flan with vanilla*

**Η έκπληξη της Αλίκης**  
*Alice's surprise*

**Βασιλόπιτα**  
*New Year's cake*

**Καφές, τσάι, mignardises**  
*Coffee, tea, mignardises*

**Άφθονη Σαμπάνια**  
*Unlimited Champagne*

**Τιμή ανά άτομο: 425 €**  
*Price per person: 425 €*