

New Year's Eve 31.12.08

Aίθουσα Grand Ballroom

Let's celebrate, let's dance, let's PARTY!

Φορέστε το πιο λαμπερό σας χαμόγελο και ελάτε να υποδεχτούμε το 2009 με ένα ξέφρενο πάρτι γεμάτο δύμοφες παρουσίες, εκλεκτές γεύσεις και κυρίως... με ασταμάτητο χορό στους ρυθμούς της live μουσικής, αλλά και των επιλογών του dj.

Ποτό Υποδοχής: "Black Martini Cocktail", με βότκα "Smirnoff Black"

Μπουφές με σολομό, γαρίδες και χαβιάρι

Καπνιστός σολομός Νορβηγίας με σος από μουστάρδα και μέλι
Πιπεράτος καπνιστός σολομός
Μαριναρισμένος σολομός με άνηθο και ντρέσινγκ χρένου
Κοκτέιλ από αστακό και γαρίδες
Μαύρο χαβιάρι, κάπαρη, άνηθος, φρέσκο κρεμμυδάκι,
τραγανό ψωμί τουστ ολικής αλέσεως, κρέμα λεμονιού, σος αγριοράπανου

Ιταλικές λιχουδιές "Tucco Becco"

Μοτσαρέλα "Boconcini" με ντομάτα και πέστο βασιλικού,
Ζαμπόν Πάρμας, σισιλιάνικη καπονάτα, μαριναρισμένα μανιτάρια, ρόκα,
ρόδα παρμεζάνας, κριτσίνια

Ελληνικές γεύσεις

Μικρά κρίθινα παξιμάδια με ντομάτα, φέτα και ρίγανη, ψητή σαλάτα μελιτζάνας
Μπουφές με χωριάτικη σαλάτα, ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα και ρύζι,
κταπόδι μαρινάτο, ποικιλία Ελληνικών τυριών, ελιές μαρινάτες

Ζωντανή παρουσίαση

Ροδοψημένο χοιρινό μπούτι "Virginia" με μουστάρδα Dijon
Ψητό μοσχαράκι γάλακτος με σος από πράσινο πιπέρι και κρέμα

Φιλετάκια από κοτόπουλο με σουσάμι και σόγια σος

Μενταγιόν από ψάρι φαγκρί με λεμόνι, ελαιόλαδο και μαϊντανό
Ψητές μικρές πατάτες με λαχανικά και ελαιόλαδο

Γλυκίσματα από σοκολάτα

Ζεστό γλύκισμα σοκολάτας "Moelleux", "Fondue" με φράουλες και σοκολάτα
Γλυκίσματα σοκολάτας γκανάζ με φουντούκια, μους λευκής σοκολάτας με
λεμόνι, ποικιλία από σοκολατάκια και πραλίνες

Φρούτα & Παγωτά

Φρέσκα φρούτα εποχής κομμένα σε φέτες
Ποικιλία από παγωτά και σορμπέ με τόπινγκς και συνοδευτικά είδη

Αγαπημένα μας κλασικά

Μικρά κρέμ μπρουλέ, τιραμισού, λιβανέζικα γλυκίσματα,
μικρά μηλοπιτάκια με κανέλα και σταφίδα

Εστιατόριο Ambrosia

Ρεβεγιόν με ζωντανή μουσική

Ποτό Υποδοχής: Σαμπάνια "Veuve Clicquot Ponsardin Brut Yellow Label"

Καπνιστός Σολομός Νορβηγίας με λάδι πορτοκαλιού, τάρτα πράσου με
σπαράγγια και κρέμα λεμονιού

Κρεμμυδόσουπα με κροκέτες Ισπανικού χοιρινού και θυμάρι

Δίδυμο από αστακό και γαρίδα με άγρια χόρτα, σπανάκι και σος βουτύρου με
κρασί "Chardonnay" και μυρωδικά

Δροσιστικό σορμπέ από μάνγκο, φρούτο του πάθους, τζίντζερ και σαμπάνια

Ψητό μοσχαράκι φιλέτο με "foie gras", πουρές πατάτας με αρακά και σος από
μανιτάρια πορτσίνι

Βατόμουρα μαριναρισμένα σε λικέρ "Vinsanto", σερβιρισμένα με κρέμα
μπαβαρουάζ, μαστίχα, λάιμ και βανίλια

"Single Malt whisky Talisker" ή ετών

Καφές ή Τσάι
Συνοδευτικά γλυκίσματα

Aίθουσα Grand Ballroom

Τιμή ανά άτομο 95€

Ώρα προσέλευσης: 22:00

Στην τιμή δε συμπεριλαμβάνονται τα ποτά

Εστιατόριο Ambrosia

Τιμή ανά άτομο 150€

Ώρα προσέλευσης: 21:00

Στην τιμή δε συμπεριλαμβάνονται τα ποτά

Ειδικές χρεώσεις

Παιδιά 0-2 ετών χωρίς χρέωση

Παιδιά 2-12 ετών έκπτωση 50%