

New Year's Eve

BUFFET MENU

DJ SET

245€ | PER PERSON

WELCOME DRINK

Glass of Sparkling wine

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Potato salad with baby potatoes, smoked eel, hoisin mayo, herbs and caviar

Πατατοσαλάτα με πατάτες νέας Γης, καπνιστό χέλι, μαγιονέζα hoisin, μυρωδικά και χαβιάρι

Mix green salad with gruyere from Crete cheese, fermented fennel, berries, smoked duck and orange vinaigrette

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με γραβιέρα Κρήτης, φινόκιο σε ζύμωση, μούρα, καπνιστή πάπια και βινεγκρέτ πορτοκαλιού

Baked beetroot trilogy with baby spinach, fig, pecan brittle, grilled goat cheese and "sykomelo" vinaigrette

Τριλογία από ψητά παντζάρια με baby σπανάκι, σύκο, παστέλι πεκάν, ψητό κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ συκόμελο

"Athinaiki" salad with grouper and dill emulsion

Αθηναϊκή σαλάτα με σφυρίδα και γαλάκτωμα άνηθου

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Cheese platter with breadsticks and strawberry jam

Πλατό τυριών, συνοδεύεται με κριστίνα και μαρμελάδα φράουλα

Cold cut platter with pickles and mustard

Πλατό αλλαντικών, συνοδεύεται με πίκλες και μουστάρδα

Platter with a variety of sushi

Πλατό με ποικιλία από σουσί

SOUPS | ΣΟΥΠΕΣ

Porcini mushroom soup with chestnuts

Σούπα με μανιτάρια porcini και κάστανα

Pumpkin soup with five spices

Σούπα κολοκύθας με πέντε μπαχαρικά

MAIN DISHES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Wild boar stew with smoked potato purée

Αγριόχοιρος στιφάδο με πουρέ καπνιστής πατάτας

Rack of lamb with couscous and lemon-thyme sauce

Αρνίσιο καρέ Γαλλικής κοπής με κουσκούς και σάλτσα λεμόνι με θυμάρι

Beef ribs with winter roots and gravy sauce

Μοσχαρίσια στηθοπλευρά με χειμωνιάτικες ρίζες και σάλτσα ψητού ζωμού

Beef tenderloin with cherry sauce

Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα κερασιού

Celery root stew

Φρικασέ σελινόριζας

Salmon with wild rice, herbs and lemongrass sauce

Σολομός με άγριο ρύζι, μυρωδικά και σάλτσα λεμονόχορτου

Free-range chicken 'pastitsada'

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής 'πασιτισάδα'

Glazed baby vegetables

Γλασαρισμένα baby λαχανικά

Dauphinoise potatoes with truffle

Πατάτες dauphinoise με τρούφα

Sweet potato purée with maple syrup

Πουρές γλυκοπατάτας με σιρόπι σφενδάμου

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Brownies with tonka crèmeux

Μπράουνις με κρεμέ τόνκα

Crunchy choux with chestnut cream and white chocolate

Τραγανό σου με κρέμα κάστανου και λευκή σοκολάτα

Poached apple in red wine and Christmas spices

Μήλο ποσέ σε κόκκινο κρασί και χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά

Milk chocolate cream with salted caramel

Κρέμα σοκολάτας γάλακτος με αλμυρή караμέλα

GRAND
HYATT

ATHENS