



New Year's Eve

Gala Buffet

RESERVATIONS 210 9872000
info@poseidonhotel.com.gr



— A BEACH-FRONT CITY HOTEL —
POSEIDON ATHENS

New Year's Eve Gala Buffet

125€ κατ' άτομο

Συμπεριλαμβάνεται
πακέτο ποτών*

DJ Set

Απαιτείται

Κράτηση

Καλωσόρισμα με Elderflower Spritz

Amuse Bouche

Μαύρο χαβιάρι πάνω σε crostini με γαρίδες ποσέ, τυρί κρέμα μυρωδικών και πιπεριά chili
Σικορέ με blue cheese, χουρμάδες, τραγανό παστέλι και καρύδια pecan
Ψίχα καβουριού σε τραγανή κρούστα από κανταΐφι με mousse αβοκάντο, μάνγκο και lime
Arançini γεμιστά με καπνιστή γραβιέρα, πέστο λιαστής ντομάτας και φύτρες παντζαριού

Κρύες Επιλογές

Carraçcio καπνιστού σολομού πάνω σε baby λαχανικά με sauce belvedere και horseradish
Ποικιλία από εγχώρια και διεθνή τυριά με αποξηραμένα φρούτα, mini crackers, baton sale και chutney κυδωνιού
Plateau με ελληνικά και ιταλικά αλλαντικά, κριτσίνια ηλιόσπορου, πατέ ελιάς και μαρμελάδα bacon

Σαλάτες

Ελληνική σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια, πίκλες αγγουριού, πιπεριά Φλωρίνης, φιλέτο ελιάς, κάπαρη, πικάντικη φέτα και κουλούρι Θεσσαλονίκης
Γαλλική σαλάτα με κόκκινα φύλλα, βατόμουρα, φιλέτο μανταρινιού, μπαλάκια κατσικίσιου τυριού με φυστίκι Αιγίνης και sauce vinaigrette από μέλι και σουσάμι
Σαλάτα με ψητά παντζάρια, άγρια ρόκα, βουβαλίσια burrata, παξιμάδια χαρουπιού, καραμελωμένα φουντούκια και dressing χαρουπόμελου
Baby σπανάκι πάνω σε τραγανό φύλλο perek, ψητό ταλαγάνι, άγρια μανιτάρια, κάστανα και πέρλες ροδιού σε remoulade dressing με φρέσκο εστραγγόν

Ζεστές Επιλογές

Boeuf bourguignon από μοσχάρι γάλακτος με μανιτάρια portobello, καραμελωμένα εσαλότ, καπνιστή πανσέτα και κρασί Porto
Ταλιάτα χοιρινού φιλέτου μπρεζέ, μαριναρισμένη σε μαύρη μύρα και ανθόμελο με κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας αρωματισμένη με φύλλα φασκόμηλου και κεδροκούκουτσα
Meatloaf γεμιστό με γλυκές πιπεριές, προσούτο, λιαστή ντομάτα και γραβιέρα σε sauce από καπνιστό μετσοβόνη
Φιλέτο πάπιας sautéed, μαριναρισμένο σε brandy με σάλτσα bigarade αρωματισμένη με πορτοκάλι και grand marnier

Carving

Χοιρινό μπούτι γλασαρισμένο με μαύρη μελάσα, μέλι και μουστάρδα Dijon με σάλτσα μήλου και ψητά κυδώνια

Γαροντιούρες

Baby πατάτες στο φούρνο με γλυκιά πάπρικα, δεντρολίβανο και sauce μανταρινιού

Αρωματικό ρύζι basmati με μανιτάρια, άγρια σπαράγγια, Parmigiano reggiano και essence από λάδι τρούφας

Ψητά λαχανικά με dressing καραμελωμένου βαλσάμικου, baton από χαλούμι σχάρας αρωματισμένο με λάδι δυόσμου
Νιόκι πατάτας με πέστο alla genovese με φρέσκο βασιλικό, pecorino και ντοματίνια confit

Επιδόρπια

Κορμός Black Forest αρωματισμένος με λικέρ kirsch, κρέμα patisserie με σπόρους βανίλιας Μαδαγασκάρης, αγριοκέρασα glacé και mignoir μαύρης σοκολάτας

Τραμισού με κρέμα μασκαρπόνε, μπισκότα σαβαγιάρ αρωματισμένα με κρασί Marsala και εσπρέσσο σε sauce αλμυρής καραμέλας

Χιονισμένη ρανβονα με patelaka λευκής σοκολάτας, compote φράουλα και sauce από φρούτα του δάσους
Lemon pie tart με crèmeux λεμόνι, essence δυόσμου, ελβετική μαρέγκα και φρεσκοψημένο fillet αμυγδάλου
Αρωματική Βασιλόπιτα με zest πορτοκαλιού, φρέσκο βούτυρο, ξηρούς καρπούς και επικάλυψη λευκής σοκολάτας με μαύρα μύρτιλα

*Απεριόριστη κατανάλωση σε λευκό και κόκκινο κρασί, μπύρες, αναψυκτικά, εμφιαλωμένο νερό