oveRocks
RESTAURANT

New Year's Eve Buffet

ΚΟΚΟΡΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ΜΕ ΤΖΙΝΤΖΕΡ

Σαλάτες

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ, ΜΟΥΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ
ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΑΣΙΝΗ ΜΕ ΨΗΤΑ ΠΑΤΖΑΡΙΑ, ΦΙΛΕΤΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΚΑΡΥΔΙΑ, CRANBERRIES , ΡΟΔΙ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΑΠΟ ΨΩΜΟΤΥΡΙ ΑΡΑΧΩΒΑΣ
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΙΧΡΩΜΗ ΚΙΝΟΑ, ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΜΑΝΓΚΟ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΩΜΟ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΕΣΠΕΡΕΙΔΟΕΙΔΩΝ

Ορεκτικά

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΛΑΣΤΟ ΦΥΛΛΟ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙ, ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ ΚΑΙ BLUE CHEESE ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
QUICHE LORRAINE ΜΕ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΓΕΜΙΣΗ

Κυρίως

ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΣΤΗΝ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΟΥ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΔΑΣΟΥΣ
ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΝΕΛΑΣ
ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΣΩΤΕ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΟΥ

Γαρνιτούρες

ΓΕΜΙΣΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ
ΔΙΠΛΟΨΗΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ, ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ
ΛΑΖΑΝΙΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΚΑΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Επιδόρπια

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΣΑΡΑΓΛΙ
ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟΣ ΚΟΡΜΟΣ

70 ευρώ / ενήλικα
35 ευρώ / 6-16 ετών
δωρεάν / 0-6 ετών

**Περιλαμβάνει μουσική*
+30 2111023333, info@vhoteldelphi.gr

oveRocks
RESTAURANT

New Year's Eve Buffet

ROOSTER SOUP WITH FRESH VEGETABLES, FLAVORED WITH EGG-LEMON SAUCE WITH GINGER

Salads

CHEESE BOARD (TRADITIONAL CHEESES FROM AROUND GREECE)
GREEK SALAD WITH CAROB RUSKS, MOUSSE OF FINE GREEK CHEESES WITH AROMATIC HERB OLIVE OIL DRESSING
GREEN SALAD WITH ROASTED BEETS, ORANGE FILETS, WALNUTS, CRANBERRIES, POMEGRANATE AND DRESSING MADE FROM ARACHOVA "PSOMOTIRI" CHEESE
SALAD WITH TRICOLOR QUINOA, ROASTED VEGETABLES, AVOCADO, MANGO, SMOKED SALMON AND CITRUS DRESSING

Appetizers

HANDMADE WILD GREENS PIE WITH TRADITIONAL PHYLLO DOUGH AND AROMATIC HERBS
MUSHROOMS STUFFED WITH PEARS, CREAM CHEESE AND BLUE CHEESE IN AN ALMOND CRUST
QUICHE LORRAINE WITH HANDMADE CHRISTMAS FILLING

Mains

SLOW COOKED BEEF IN THE POT WITH ROASTED AND WILD FOREST MUSHROOMS SAUCE
WILD BOAR STEW WITH SHALLOTS, CHESTNUTS AND CINNAMON
SAUTÉED TURKEY FILLETS WITH DRIED PLUMS, APRICOTS AND ROASTED SAUCE

Side Dishes

TURKEY STUFFING
DOUBLE-COOKED POTATOES FLAVORED WITH GARLIC POWDER, SMOKED PAPRIKA AND ROSEMARY
LASAGNA AU GRATIN WITH GROUND BEEF, BÉCHAMEL SAUCE AND CRETAN GRAVIERA CHEESE

Desserts

ORANGE PIE
HOMEMADE SARAGLI
GOURMET CHOCOLATE LOG

70 euro/ adult
35 euro/ 6-16 years
free/ 0-6 years

**includes music*

+30 2111023333, info@vhoteldelphi.gr