



TITANIA
HOTEL
ATHENS

FESTIVE CHRISTMAS BUFFET

M E N U



HOTELS
COLLECTION

STARTERS

Καπνιστός και μαρινέ σολομός
με φύτρες μουστάρδας, μπρικ και μους αβοκάντο
Smoked and marinated salmon
mustard, brick, avocado mousse

Προσούτο Θράκης και τσορίθο Δράμας
με μαρμελάδα από φρούτα του δάσους
Prosciutto from Thrace, chorizo from Drama,
forest fruit compote

*Γαρίδες στον ατμό
με άρωμα εσπεριδοειδών, φρέσκο θυμάρι και ρόζ πιπέρι.
Steamed shrimps,
citrus, fresh thyme, pink peppercorn

Τερίνα Πάπιας
με ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα και άρωμα Μεταξά.
Duck terrine,
mixed nuts, dried fruits, cognac flavor

Ποικιλία από Ελληνικά και διεθνή τυριά
με κριτσίνια, μίνι παξυμάδια και μαρμελάδα σύκου
Greek international cheese platter,
grissini, mini rusks, fig chutney

Λαχανικά σχάρας
με baby ρόκα, κρέμα βαλσάμικο και αγουρέλαιο VG
Grilled vegetables,
baby rocket, extra virgin olive oil, balsamic cream

SALADS

Ελληνική σαλάτα
με πολύχρωμα τοματίνια, πίκλα μελιτζάνας, καπαροβλαστούς και θρούμπες
Greek salad
with heritage cherry tomatoes pickled aubergine, caper berries, and olives

Μικρόφυλλα Χειμωνιάτικα σαλατικά
με cottage cheese, ρόδι και φουντούκια
Winter baby leaves,
cottage cheese, pomegranate and hazelnuts

Ανάμεικτα τραγανά σαλατικά
με αντίδι, βιολογική κινόα και παντζάρι VG
Mixed leave salad,
endive, bio quinoa and beetroot

Σαλάτα με σελινόριζα, πράσινο μήλο, καρύδια και σπιτική μαγιονέζα
Celeriac salad, green apple, walnuts and homemade mayonnaise

Σπανάκι - ρόκα
με καπνιστό στήθος πάπιας, σαγκουίνι και μπλε τυρί
Spinach and rocket,
smoked duck, blood orange, blue cheese

MAIN COURSES

Σούπα από πουλάδα αυγολέμονο με αρωματικό
ρύζι μπασμάτι και φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί
Chicken soup with egg and lemon, fragrant basmati rice and toasted
sourdough bread

Τάρτα με κόκκινη κολοκύθα κατσικίσιο τυρί και μύρτιλα
Pumkin tart, goat cheese and blueberries

Ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών, καπνιστό τυρί και λάδι
Χειμωνιάτικης τρούφας
Wild mushroom risotto, smoked cheese, winter truffle oil

*Κανελόνια ογκρατέν με γαρίδες πράσινα σπαράγγια και γλυκάνισο.
Cannelloni au gratin, shrimps, asparagus, anise

Φιλέτο λαβράκι με σέσκουλα και σταμναγκάθι φρικασέ, πούδρα
αυγοτάραχου Μεσολογγίου και μάραθο
Sea bas fillet, chard and "stamnagathi" greens fricassee, bottarga from
Mesolongi, fennel tops

Ρολό γαλοπούλας με ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα και
παραδοσιακή γέμιση
Turkey roulade with nuts, dried fruits and traditional stuffing

Αγριογούρουνο πρασοσέλινο με φρέσκια τομάτα, δυόσμο και
μοσχολέμονο
Wild boar with celery and leeks, tomato, mint and lime

Καρέ αρνιού γεμιστό με κυδώνι πεκορίνο Αμφιλοχίας και σάλτσα gravy
Roasted lamb rack stuffed with quince, pecorino and gravy

GARNISHES

Πατατούλες νέας Γης δενδrolίβανο, σινάπι και χυμό λαχανικών
Baby potatoes, rosemary, mustard seeds and vegetable stock

Πουρές καπνιστής σελινόριζας με πράσινο μήλο και αγουρέλαιο
Smoked celeriac puree, green apple and extra virgin olive oil

CARVING STATION

Φιλέτο Wellington με σάλτσα Χειμωνιάτικης τρούφας
Beef Wellington, winter truffle sauce



DESERTS

Κρεμέ σοκολάτας με φρούτα του δάσους
Chocolate cremeux with forest fruits

Παρφέ Ινδικής καρύδας με μάνγκο και αμύγδαλα
Coconut parfait with mango and almonds

Lemon pie με ψημένη μαρέγκα και άρωμα δυόσμου
Lemon pie, meringue, mint

Banoffee με καραμελωμένα φουντούκια και νιφάδες σοκολάτας
Banoffee with caramelized hazelnuts and chocolate flakes

Χριστουγεννιάτικοι κορμός
Yule log

Ποικιλία από Ελληνικά γλυκάκια ταψιού
Assortment of small baklava sweets

Κομμένα φρούτα εποχής
Seasonal fruit platter

Σιντριβάνι σοκολάτας
Chocolate fountain

80€ per person

40€ per child 4-12y

