



New Year Eve Menu

Artisan breads selection

Pesto bread rolls (n) (g), focaccia onion (d), hard roll, bagels (d)

Pretzel bread (d), corn bread (n), whole meal bread (d) (n), Arabic bread, sour dough, protein bread (n)

Croissant (d) (e), pain chocolate (d) (e), cinnamon Danish (d), (n) chocolate muffin (d) (e) (n) doughnuts (e) (d) (g)

Raw seafood bar

Oysters, king crab, poached prawn, lobster tail, octopus and mussels

Cocktail sauce, tartar sauce, mignonette, tabasco, remoulade, horseradish and lemon wedges

Cold cut & cheese display

Salmon gravlax, bresaola, beef salami

Smoked salmon terrine (sh) (d) (n), duck galantine with prunes jelly (d) (n)

Farmhouse cheeses: manchego, cheddar, gruyere, camembert, gorgonzola (g)

Sun dried tomato, pearl onions, cornichons, mixed olives, mixed nuts (n)

Apple chutney, plum chutney

Salad Bar

Baby gem, spinach, artisan lettuces

Beetroot, tomatoes, corns, bell peppers, mushrooms, quinoa, feta cheese

Selection of dressing – wasabi mango, balsamic, Caesar, honey mustard, thousand islands

Gourmet salad

Steamed baby beet with caramelized goat cheese (d) (n) (v).

Bresaola, fig and mozzarella salad (d) (n)

Potato octopus and pesto salad (n) (sh)

Mix seafood salad with fennel, bell pepper and gremolata (sh)

Roasted butternut squash, apple, Friese, parmesan, pumpkin seeds and lemon dressing (v)

Burrata with arugula leaves and heirloom tomatoes (d) (v)

Individual Plates

Crab and mango timble (sh)
Palm heart and smoked salmon rilletes (sh)
Egg memosa -(d) (e)
Cod mousse with beetroot cons and green oil snow (sh) (g) (d)
Avocado boat with seafood cocktail (sh) (d) (e)
Sweet potato and cheese mille - feuille (v) (d)
Turkey and melon skewer (d) (g)
Organic curried cauliflower with tomato chutney (v) (e)

Hot Appetizers

Asparagus and mushroom cheese bite (d) (e) (g)
Bacon wrapped seared scallop (sh) (g)

Condiments

Hot sauce, peri peri mayo, BBQ sauce and blue cheese dip

Sushi Station

Spicy vegetable (v)
Pickled cucumber, carrot and radish
California roll (sh)
Crab stick, avocado, tobiko and Japanese mayonnaise
Ebi - prawn (sh)
Deep fried prawn, lettuce, avocado and spicy mayo
Smoke salmon (d) (sh)
Cream cheese, wakame and black tobiko
Dynamite roll (sh)
Tuna tartar, wakame, spicy mayo and sesame oil
Sashimi
Salmon and tuna

Condiments

Wasabi, soya sauce and pickled ginger

Asian Section

Prawn cracker, taro cracker (g) (s) (n)

Selection of dim sum (g)

Red snapper red curry (d) (n)

Chinese sweet and sour chicken (g)

Pad Thai Lobster (sh) (n) (e)

Steamed jasmine rice

Condiments

Cantonese Chili Sauce, Black Bean Sauce, Chili Vinegar, House Soya

Carving

Roasted Black Angus prime rib (d)

Yorkshire pudding

Whole roasted duck (d)

With red current jus

Grills

Lemon garlic & coriander prawns (sh)

Jerk lamb chops (g)

Grilled half shell mussels (sh)

BBQ chicken

Veggies

Roasted potatoes (v)

Roasted squashes (v)

Brussels sprouts (v) (d)

Sautéed string bean (v)

Glazed carrots (d)

Condiments

Veal jus, peppercorn sauce

Dijon mustard, English mustard, horseradish cream

Soup

Beet root walnut soup (d) (n) (v)

Mains

Gnocchi with gorgonzola sauce (v) (g) (d)

Cream, cheese, garlic and parsley

Braised lamb shank (g)

Onion, carrot, garlic, celery and herbs

Rabbit stew (d)

Mushroom, shallots and garlic

Black leg chicken roulade (d)

Mushroom, carrot, leeks and onion

Teriyaki salmon with steam broccoli (sh) (d) (g)

Onion white, garlic, ginger, soya sauce

Seafood paella (sh)

Langoustine, calamari, mussels, shrimps, clams and bell peppers

Celeriac, carrot and potato gratin (d) (g) (v)

Onion white, garlic, cream cheese and bread crumbs

Sweet potato and black bean casserole (v) (d)

Onion white, garlic, tomato and herbs

Prawns biriyani (d) (n) (g)

Paneer butter masala (v) (d)

Paratha (v) (g) (d)

Condiments

Homemade naan, poppadum, raitha, mint chutney and mango pickles

Dessert

Chocolate fountain (d)

Marshmallow, brownie, fruits and strawberry

(Live action)

Crepes (d) (g)

Individuals

Black forest shooter (e) (d) (g) (n)

White wine jelly (a)

Tiramisu (a) (e) (d) (g) (n)

Lemon and strawberry posset (e) (d) (n)

Orange and chocolate crumble (e) (d) (g) (n)

Irish crème brulee (e) (d)

Strawberry and macadamia mille feuille (e) (d) (g) (n)

Cakes

Opera cake (e) (d) (g) (n)

Raspberry cheese cake (e) (d) (g) (n)

Hazelnut cake (e) (d) (g) (n)

Coconut and Nutella cake (e) (d) (g) (n)

Pecan nut tart (e) (d) (g) (n)

Mix berries tart (e) (d) (g) (n)

Hot Desserts

Panettone pudding (e) (d) (g) (n)

Hot chocolate pudding (e) (d) (g) (n)