



CHRISTMAS EVE GALA MENU
24.12.2018



CHRISTMAS DAY GALA MENU
25.12.2018



NEW YEAR'S DAY GALA MENU
01.01.2019

CHRISTMAS EVE GALA MENU

Δευτέρα 24.12.2018

Βελουτέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ
με καπνιστή γαρίδα
κρέμα τυριού & χαβιάρι



Ριζότο γραβιέρας
με φουα γκρα
μαριναρισμένες σταφίδες & κάστανα



Σορμπέ λεμονιού με ζελέ ροδιού



Γαλοπούλα με πουρέ κολοκύθας
σπαράγγια & κράνα

ή
Σιγοψημένο χοιρινό
με κανελόνι καπνιστής πατάτας
κάστανα & σος φασκόμηλου



Σφαίρα πικρής σοκολάτας
& κρέμα πραλίνας
ζελέ αμαρέτο & παγωτό μανταρίνι



Χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα



Καφές ή τσάι

Monday 24.12.2018

Jerusalem artichoke velouté
with smoked shrimp
cheese cream & caviar



Graviera risotto
with foie gras
marinated raisins & chestnuts



Lemon sorbet with pomegranate jelly



Turkey with pumpkin puree
asparagus & cranberries

or
Slow baked pork
with smoked potato cannelloni
chestnuts & sage sauce



Bitter chocolate sphere
& praline cream
amaretto jelly & mandarin ice cream



Christmas sweet savouries



Coffee or tea

PRICE PER PERSON (FOOD ONLY) 65,00€

CHRISTMAS DAY GALA MENU

Τρίτη 25.12.2018

Παντζαρόσουπα βελουτέ
με μαρινάτο χτένι
φρέσκο κατσικίσιο τυρί & καρυδέλαιο



Δίδυμο τόνου με κρέμα αυγοτάραχου
αυγό ορτυκιού & φύτρες λαχανικών



Σορμπέ κλημεντίνη με μήλο & ρακή



Ριζότο φραγκόκοτας με μανιτάρια
κάστανα & φρούτα του δάσους

ή
Φιλετάκια γάλακτος με προσούτο
ραβιόλι φουα γκρα & σος κράνου



Μπάρα σοκολάτας ντούλσε
με κάστανο, τραγανό μπισκότο
φουντουκιού & παγωτό καφέ



Χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα



Καφές ή τσάι

Tuesday 25.12.2018

Beetroot soup velouté
with marinated scallop
fresh goat cheese & walnut oil



Duet of tuna & bottarga cream
quail egg & vegetable sprouts



Clementine sorbet with apple & raki



Guinea fowl risotto with mushrooms
Chestnuts & wild berries

or
Veal fillets with prosciutto
foie gras ravioli & cranberry sauce



Dulce chocolate bar
with chestnut
hazelnut crisp & coffee ice cream



Christmas sweet savouries



Coffee or tea

PRICE PER PERSON (FOOD ONLY) 49,00€

NEW YEAR'S DAY GALA MENU

Τρίτη 01.01.2019

Μπισκ αστακού
κρέμα αγριορέπανου & τσιπς τσορίθο



Ριζότο βασιλικού καβουριού
με παρμεζάνα & σος λεμονόχορτο



Σορμπέ σαμπάνιας
με ρόδι



Μοσχαρίσιο φιλέτο
με πουρέ καρότου
βασιλομανίταρα & σος μαρσάλα



Κορμός σοκολάτας γουανάγια
με πέρλες σοκολάτας
κράμπλ φουντουκιού
& παγωτό μελομακάρονο



Γλυκές μινιατούρες



Καφές ή τσάι

Tuesday 01.01.2019

Lobster bisque
horseradish cream & chorizo chips



Royal crab risotto
with parmesan & lemon grass sauce



Champagne sorbet
with pomegranate



Beef Tournedos
with carrot puree
porcini mushrooms & marsala sauce



Guanaja chocolate log
with chocolate pearls
hazelnut crumble
& melomakarono ice cream



Sweet savouries



Coffee or tea

PRICE PER PERSON (FOOD ONLY) 35,00€