

ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

WELCOME DRINK

Gluehwein

(ζεστό κόκκινο κρασί, αρωματισμένο με κανέλα & γαρύφαλλο, πορτοκάλι & μέλι)

Καναπεδάκια με καπνιστή γαλοπούλα και πέρλες ροδιού

Ταρταλέτες με προσούτο Πάρμας

ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΑΡΗ

Μίνι ψωμάκια σε ποικιλία γεύσεων

ΣΑΛΑΤΕΣ (3 είδη)

«**Πρωτοχρονιάτικη**» με φύλλα ρόκας, διάφορα πράσινα δροσερά λαχανικά, **προσούτο**, τυρί γκοργκοντζόλα, αποξηραμένα βερίκοκα και sauce μαγιονέζας μουστάρδας

«**New York**» με λάχανο, μήλο, μαγιονέζα, καρύδι, καραμελωμένο μπέικον και κανέλα

«**Σαλάτα Caprese**» με τοματίνια Σαντορίνης και μοτσαρέλα μαριναρισμένη με resto βασιλικού

ΠΛΑΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

Ποικιλία από ελληνικά και εισαγόμενα τυριά
Συνοδεύονται με κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα

ΟΡΕΚΤΙΚΑ – ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ (5 είδη)

Σπιτική πρασόπιτα με χειροποίητο φύλλο

Χειροποίητοι Λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο

Ρολάκια μελιτζάνας με τομάτα και μοτσαρέλα

Σουφλέ Σπανάκι με ανθότυρο

Αρωματικό ρύζι με κουκουνάρι

ΚΡΕΑΤΙΚΑ (4 είδη)

Rib Eye με sauce béarnaise

Κότσι χοιρινό μαγειρεμένο με μαύρη μπίρα, συνοδεύεται με πουρέ σελινόριζας

Φιλετίνια γαλοπούλας αρωματισμένα με φρέσκα βότανα και καραμελωμένα πορτοκάλια με sauce από κόκκινο ημίγλυκο κρασί

CARVING STATION

Τεμαχίζεται παρουσία σας

Ολόκληρο γουρουνόπουλο γάλακτος σιγοψήνεται στο φούρνο με τους ζωμούς του αρωματίζεται με ξυνόμηλα και πετιμέζι, δημιουργείται υπέροχη τραγανή πέτσα και συνοδεύεται με sauce apple και honey mustard.

ή

Αρνάκι γάλακτος σιγοψήνεται στο φούρνο με τους ζωμούς του και αρωματίζεται με φρέσκια ρίγανη και μουστάρδα.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Πολίτικη Βασιλόπιτα συνοδεύεται με **αφρώδη οίνο στην τελετή κοπής**

Κορμός Χριστουγεννιάτικος με νιφάδες λευκής σοκολάτας

Πανακότα με φρούτα του δάσους

Προφιτερόλ με σοκολάτα γάλακτος

