

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

WELCOME DRINK

Cocktail Σαμπάνιας

Καναπεδάκια με καπνιστό σολομό, άνηθο και lime

Λουκουμαδάκια τυριού με μέλι και καρύδια

ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΑΡΗ

Μίνι ψωμάκια σε ποικιλία γεύσεων

ΣΑΛΑΤΕΣ (3 είδη)

«**Xmas Blossom**» με ρόκα, iceberg, πολύχρωμες πιπεριές, κατίκι Δομοκού, μπέικον, καβουρδισμένα cashew nuts & κουκουνάρι με dressing vinegraitte ροδιού

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

«**Σαλάτα Ρόκα**» με τοματίνια, μοτσαρέλα μαριναρισμένη σε resto λιαστής τομάτας, φιλέ αμυγδάλου και sauce μπαλσάμικου



ΠΛΑΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ – ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ (5 είδη)

Τάρτα με λαχανικά, μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού

Χριστουγεννιάτικο ρύζι με ξηρούς καρπούς και πέρλες ροδιού

Σουφλέ ζυμαρικών με sauce Carbonara

Πατατούλες ροδέλες "dauphinoise"

Μανιτάρια γεμιστά με τυρί και καπνιστό χοιρομέρι

ΚΡΕΑΤΙΚΑ (4 είδη)

Πανσέτα ψητή με χυμό μήλου γλασαρισμένη με BBQ sauce

Ρολό κοτόπουλο γεμιστό με τυρί και λιαστή τομάτα

Μοσχαρίσια Μπιφτεκάκια με chutney από τοματίνια Σαντορίνης

CARVING STATION

Τεμαχίζεται παρουσία σας

Παραδοσιακή **Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα**

Συνοδεύεται με γέμιση από μοσχαρίσιο κιμά, κάστανα, κουκουνάρι (σταφίδες προαιρετικά)
ή

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (3 είδη)

Φρέσκα **φρούτα** εποχής σε πιατό

Προφιτερόλ με σοκολάτα γάλακτος

Κορμός Χριστουγεννιάτικος με κάστανα

