



Christmas Day Menu

Variety of bread
Homemade breadsticks

Salads

Tzatziki, smoked eggplant salad, spicy cheese
Variety of marinated olives
Greek salad with feta cheese and capers
Stuffed vine leaves with yogurt cream
Caesar's salad with roasted chicken and croutons
Politiki salad with celery, pine nuts and raisins
Potato salad with crispy pancetta and Florina pepper
Tomato with roasted manouri cheese, basil and balsamic vinegar
Quinoa salad with shrimp, avocado and cherry tomatoes
Green salad with blue cheese, walnuts, dried fruits, and pomegranate

Cold dishes

Evrytania's prosciutto with rocket leaves and parmesan
Salmon gravlax with beetroot
Variety of Greek and international cheese

Soups

Sweet pumpkin velouté soup
Side dishes (roasted pumpkin, crispy pancetta, parmesan cream)

Hot dishes

Traditional cheese pie & vegetable pie
Ravioli stuffed with mushrooms with tartufata cream
Cabbage dumplings avgolemono
Baby baked potatoes with honey, mustard and rosemary
Wild rice with vegetables
Grilled salmon with roasted fennel and sauce flavored with lime sauce
Pork fillet with plums and red wine
Tender Veal Calve with pepper sauce

Carving

Oven-baked turkey with traditional stuffing

Roast sauce

Mustard sauce

Desserts

Traditional kourabiedes and melomakarona

Traditional Diples

Cake with chestnut cream and caramelized hazelnuts

Variety of Greek sweets

Doughnuts with honey and walnuts

Millefeuille with vanilla cream and strawberries

Christmas Chocolate Log with white and bitter chocolate

Fresh Fruits

Price: 70€ per person



Μενού Χριστουγέννων

Ποικιλία από αρτοσκευάσματα
Χειροποίητα κριτσίνια

Σαλάτες

Τζατζίκι, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή
Ποικιλία από μαριναρισμένες ελιές
Ελληνική σαλάτα με φέτα και κάπαρη
Ντολμαδάκια με κρέμα γιαουρτιού
Σαλάτα του Καίσαρα με ψητό κοτόπουλο και κρουτονς
Πολίτικη σαλάτα με σέλερυ, κουκουνάρι και σταφίδες
Πατατοσαλάτα με τραγανή πανσέτα και πιπεριά Φλωρίνης
Ντομάτα με ψητό μανούρι βασιλικό και βαλσάμικο
Σαλάτα κινόα με ψητές γαρίδες, ντοματίνια και αβοκάντο
Πράσινη σαλάτα με blue cheese, καρύδια, ρόδι και αποξηραμένα φρούτα

Κρύες παρουσίες

Προσούτο Ευρυτανίας με φύλλα ρόκας και παρμεζάνα
Σολομός gravlax με παντζάρι
Ποικιλία από ελληνικά και διεθνή τυριά

Σούπες

Βελουτέ γλυκιάς κολοκύθας
Συνοδευτικά (ψητή κολοκύθα, τραγανή πανσέτα, κρέμα παρμεζάνας)

Ζεστά Εδέσματα

Παραδοσιακή τυρόπιτα και χορτόπιτα
Ραβιολάκια μανιταριών με κρέμα ταρτουφατα
Λαχανόντολμάδες αυγολέμονο
Baby πατάτες φούρνου με μέλι, μουστάρδα και δενδρολίβανο
Άγριο ρύζι με λαχανικά
Σολομός στη σχάρα, ψητό φινόκιο, σάλτσα αρωματισμένη με μοσχολέμονο
Χοιρινό φιλέτο με δαμάσκηνα και κόκκινο κρασί
Μοσχάρακι γάλακτος με pepper sauce

Carving

Γαλοπούλα στο φούρνο με παραδοσιακή γέμιση
Σάλτσα ψητού
Σάλτσα μουστάρδας

Γλυκά εδέσματα

Κουραμπιέδες και μελομακάρονα
Μελωμένες δίπλες
Τούρτα σοκολάτας με κρέμα κάστανο και καραμελωμένα φουντούκια
Παραδοσιακά ελληνικά γλυκά
Λουκουμάδες με μέλι και καρύδια
Millefeuille με κρέμα βανίλιας και φράουλες
Χριστουγεννιάτικος κορμός με λευκή και bitter σοκολάτα
Φρέσκα φρούτα

Τιμή: 70€ ανά άτομο