



Gala Dinner No.3

GD- 3

Smoked Salmon Terrine Fillet with Cherre Cheese, accompanied with Black Tiger Prawn, Marinated Scallops enriched with Lobster Sauce Fresh Garden Greens

Καπνιστό Φιλέτο Σολωμού Τερίνα, με γέμιση από Κατσικίσιο Τυρί συνοδευόμενο από Βασιλικές Γαρίδες, Μαριναρισμένα Κτένια και Φρέσκα Λαχανικά, εμπλουτισμένα με Σάλτσα Αστακού

Pheasant Consommé Topped with Truffles Slivers
Τσάι Φασιανού Γαρνιρισμένο με Τρούφα

Wild Mushrooms Risotto Topped with Seared Fois Gras
Ριζότο από Άγρια Μανιτάρια Γαρνιρισμένο με Πατέ Πάπιας

Lemon Sorbet Flavoured with Pernod
Σορπρέτ Λεμονιού Αρωματισμένο με Λικέρ Περνότ

Fillet of Veal, set on Leek and Fennel Compote, enriched with Port Wine Sauce, Winter Vegetables, Cake Potatoes

Μοσχάρισιο Φιλέτο με Σκουράνθα και Φινόκιο, εμπλουτισμένο με Σάλτσα Κρασιού Port, Λαχανικά Εποχής και Κέικ Πατάτας

Duo of Apple Crumble and Hazelnut Parfait in Chocolate Cup, Infused with Two Sauces

Διλογία από Μήλο Κράμππολ και Φουντούκι Παρφέτ σε Σοκολάτα Σερβιρισμένο με Δύο Σάλτσες

French Coffee with Cognac, accompanied with Petit Fours
Γαλλικός Καφές με Κονιάκ, συνοδευόμενος με Μπουκιές από Γλυκό

Price: €70 per person (Min. 40 persons)

PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND VAT

Τιμή: €70 το άτομο (Ελάχιστος αριθμός ατόμων 40)

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΦΠΑ

