



Gala Dinner No.5

GD-5

Smoked Salmon Scallops accompanied by Roasted Tiger Prawn, Grilled Scallop and Green Asparagus, Served with Coconut Lobster Cappuccino
Καπνιστός Σολωμός, συνοδευόμενος από Βασιλικές Γαρίδες, Κτένια και Πράσινα Σπαράγγια, εμπλουτισμένος με Σάλτσα Αστακού, Αρωματισμένη με Ινδοκάρυδο και Καπουτσίνο

Green Asparagus Cream Soup, drizzled with Truffle Oil
Κρεμώδη Σούπα από Πράσινα Σπαράγγια, Γαρνιρισμένη με Λάδι από Τρούφα

Medallion of Foie and Quail Confit Fig, Chutney and Honey Ginger Sauce
Πατέ Χήνας, Ορτίκι, Πολτός από Σύκα "Chutney", Γαρνιρισμένα από Σάλτσα Μελιού

Melon Sorbet Flavored with Levante Zivania
Σορπέτ Λεμονιού Αρωματισμένο με Λεβάντα

Veal on a Bed of Wild Mushroom Sauce Basket, Potato Garnished with Selected Vegetables
Μοσχαραάκι με Σάλτσα από Άγρια Μανιτάρια, συνοδευόμενο με Πατάτες και Επιλεγμένα Λαχανικά

Chocolate Tear Hazelnut Parfait with Peach, Coulis and Forest Wild Berries
Δάκρυ από Σοκολάτα Παρφέτ Φουντουκιού, Σερβιρισμένο με Σάλτσα Ροδάκινου και Άγρια Μούρα

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

Price: €100 per person (Min. 40 persons)
PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND VAT

Τιμή: €100 το άτομο (Ελάχιστος αριθμός ατόμων 40)
ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΦΠΑ

