

# CHRISTMAS MENU

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**Χριστουγεννιάτικη:** με μαρούλι-ρόκα-κρεμμύδι-λιαστή ντομάτα-πορτοκάλι-ρόδι.

**Παντζαροσαλάτα:** με καρύδι & γιαούρτι.

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**Τυρόπιτα** με χωριάτικο φύλλο & φέτα Ηλείου.

**Τάρτα** με μπρόκολο-σέλινο-σπανάκι-μπέϊκον & κρέμα γάλακτος.

**Πατάτες φούρνου baby** με χοντρό αλάτι και δεντρολίβανο.

**Κανελόνια** γεμιστά με σπανάκι και ρικότα.

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

**Γαλοπούλα φιλέτο** με συνοδευτική γέμιση κάστανα-κουκουνάρι-σταφίδα και sauce ψητού .

**Πανσέτα χοιρινή** αργοψημένη στο φούρνου με sauce BBQ.

**Μοσχάρι** κοκκινιστό «πορταριά» με λαχανικά.

## ΔΩΡΟ το Επιδόρπιο

### Γαλλικό Μιλφέιγ

Σκεύη μεταφοράς 1ης χρήσεως.

### ΤΙΜΕΣ:

ΓΙΑ 8-10 ΑΤΟΜΑ: 280.00€

ΓΙΑ 15 ΑΤΟΜΑ: 380.00€

ΓΙΑ 20 ΑΤΟΜΑ: 480.00€

ΓΙΑ 20 ΑΤΟΜΑ ΚΑΙ ΠΑΝΩ ΤΙΜΗ ΚΑΤΟΠΙΝ ΣΥΝΕΝΝΟΗΣΗΣ

Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνεται :

Ο Φ.Π.Α. και τα μεταφορικά.

Anais

# NEW YEAR'S

MENU

## ΣΑΛΑΤΕΣ

**Ρόκα:** μαρούλι-ρόκα-λιαστή ντομάτα -κρουτόν - flakes παρμεζάνας και sauce balsamic.

**Πατατοσαλάτα:** με μπέικον, ντοματίνια & φρέσκο βασιλικό.

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**Πατάτες φούρνου** baby με χοντρό αλάτι και δεντρολίβανο.

**Κρέπες** με ζαμπόν -τυρί και κρέμα γάλακτος.

**Μελιτζάνες** με διάφορα τυριά και φρέσκια τομάτα στο φούρνο.

**Ντολμάδες** με λάχανο, κιμά και σάλτσα αυγολέμονο.

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

**Κοτόπουλο** φιλέτο μπούτι με sauce teriyaki και σουσάμι.

**Χοιρινό κότσι** σε φέτες με καρεδάκι ανανά & sauce Jack Daniels.

**Μοσχάρακι Νουά** με μανιτάρια φρέσκα.

## ΔΩΡΟ το Επιδόρπιο:

### Εκμέκ Πολίτικο

*Σκεύη μεταφοράς 1ης χρήσεως.*

### ΤΙΜΕΣ:

ΓΙΑ 8-10 ΑΤΟΜΑ: 280.00€

ΓΙΑ 15 ΑΤΟΜΑ: 380.00€

ΓΙΑ 20 ΑΤΟΜΑ: 480.00€

ΓΙΑ 20 ΑΤΟΜΑ ΚΑΙ ΠΑΝΩ ΤΙΜΗ ΚΑΤΟΠΙΝ ΣΥΝΕΝΝΟΗΣΗΣ

*Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνεται :  
Ο Φ.Π.Α. και τα μεταφορικά.*