



ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΟ ΔΕΙΠΝΟ RESURRECTION DINNER

Παραδοσιακή Μαγειρίτσα

Traditional “Magiritsa” soup

Πασχαλινό καλωσόρισμα από ανάμεικτη σαλάτα με μούρα και ξηρούς καρπούς, κροκέτες μανουριού, μαρμελάδα ρόδι και κουμ-κουάτ με ντρέσσινγκ από μοσχολέμονο και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Easter welcoming of a mixed salad with berries, nuts, manouri cheese croquettes, pomegranate and cumquat marmalade under a lime and extra virgin olive oil dressing

Αρνίσιο μπούτι γεμιστό με αρωματικά βότανα, καπνιστό τυρί Μετσόβου και πικάντικες πιπεριές, ραγού λαχανικών και παραδοσιακή πατάτα

Lamb leg stuffed with herbs smoked Metsovone cheese and spicy peppers next to a vegetable casserole and a traditional potato

Πάβλοβα με κρέμα μαστίχας με φρέσκα φρούτα και μούρα και ένα κατάρτι από παστέλι

Mastic mousse pavlova with fresh fruit and berries and pasteli mast

Πασχαλινά αυγά με Τσουρέκι

Traditional painted Easter eggs with “Tsoureki” bread

Τιμή Μενού: 78 Ευρώ ανά άτομο
Menu price: 78,-€ per person

Ποτά: περιλαμβάνεται ½ φιάλη κρασί
Beverages: ½ bottle of wine included

Σάββατο 3 Απριλίου 2010 – Saturday 3 April 2010

12.00π.μ έως 03.00π.μ στην αίθουσα Cosmos Hall, The Westin Athens
12am to 03am at Cosmos Hall, The Westin Athens
Live quartet music by Takis Nikolouzos