



**Αυτές τις γιορτές “σερβίρουμε”
στο δικό σας τραπέζι!**

Η περίοδος των Χριστουγέννων είναι από τις πιο αγαπημένες μας στο Aleria. Γεμάτες φως, χαρά και αγάπη, αρώματα και γεύσεις. Συνεχίζουμε να μοιραζόμαστε μαζί σας αναμνήσεις, λίγο διαφορετικά αυτή τη χρονιά, “σερβίροντας” τα γιορτινά μας μενού στο δικό σας τραπέζι!

*Κάντε την παραγγελία σας για τις
23, 24 και 30, 31 Δεκεμβρίου
& γιορτάστε μαζί μας!*

*Για περισσότερες πληροφορίες
καλέστε μας στο 210 5222633 ή
στείλτε μας email στο info@alergia.gr*



ΜΕΝΟΥ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

*Chicken liver rôté με γλυκά μπαχαρικά και φιστίκι Αιγίνης -
συνοδεύεται με brioche ελαιόλαδου και κυδωνόπαστο*

*Σαλάτα με τραγανά φυλλώματα, κατσικίσιο τυρί σαγανάκι, ψητό
αχλάδι, βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή*

*Σούπα από γλυκιά κολοκύθα, αφρόγαλο τρούφας και καραμελωμένα
λαχανικά*

Γαλοπούλα με δύο τρόπους:

*Στήθος τυλιγμένο σε bacon και μουςμανιταριών
& Μπούτι confit σερβιρισμένο με σάλτσα από μύρτιλα*

Συνοδεύεται με:

- Πουρέ γλυκοπατάτας με σχοινόπρασο*
- Παραδοσιακή γέμιση με κιμά, κάστανα,
ρόδι και αμύγδαλα*
- Πατάτες & σαλσιφί au gratin*

*Ganache σοκολάτας με μπαχαρικά, crumble μελομακάρονο
και σάλτσα αλμυρής καραμέλας*

€ 65/άτομο

Ημέρες Παράδοσης: 23 & 24 Δεκεμβρίου





ΜΕΝΟΥ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

Μους από κατσικίσιο τυρί, ζελέ από μήλα, σταφίδες και crumble ξηρών καρπών - σερβίρεται με χωριάτικο ψωμάκι

Σαλάτα με baby φυλλώματα, μανούρι Βλάστης, σταφίδες golden black, ηλιόσπορο και βινεγκρέτ από μηλόξιδο

Βελούδινη σούπα κάστανο με σελινόριζα, καραμελωμένο αχλάδι, κρουτόν αρωματισμένα με τρούφα

*Χοιρινό σιγοψημένο,
με σάλτσα από δενδρολίβανο και γλυκιά πιπεριά*

Συνοδεύεται με:

-Πουρέ σελινόριζας

-Παστινάκι και μήλα ψητά αρωματισμένα με γαρίφαλο

-Πουρέ από λεμονάτες πατάτες φούρνου

Crepeux λευκής σοκολάτας αρωματισμένης με κάρδαμο, μαρμελάδα κόκκινων φρούτων και φιστίκι Αιγίνης

€ 70/άτομο

Ημέρες Παράδοσης: 30 & 31 Δεκεμβρίου

