

Gala Dinner No.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

Μοσχάρακι 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

Leonardo
PLAZA
CYPRIA MARIS
Beach Hotel & Spa
PAPHOS - CYPRUS

Leonardo
LAURA
Beach & Splash Resort
PAPHOS - CYPRUS

Leonardo
CYPRIA BAY
Family Resort
PAPHOS - CYPRUS