



Festive Menus

==
— —
ORIZONTES
• ROOF GARDEN •

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

T: (+30) 2310 294 036 E: fb1@electrahotels.com

ORIZONTES
• ROOF GARDEN •

Christmas Eve Dinner

December 24th, 2024 | Arrival Time 21:00 - Serving Time 21:30

Welcome Cocktail

“A Christmas Carrol”

Prosecco, σιρόπι ιβίσκου, χυμός λάιμ, μαρασκίνο κεράσι

Prosecco, hibiscus syrup, lime juice, cherry maraschino

Αστακός με ταρτάρ σελινόριζας, πράσινο μήλο και σάλτσα βιτσιουάζ
Lobster with celery root tartare, green apple and vichyssoise sauce

Βελουτέ κολοκύθας με πουρέ από καπνιστά κάστανα και τσιπς τσορίθο
Pumpkin velouté with smoked chestnut purée and chorizo chips

Κανελόνι με ραγού μανιταριών, πεκορίνο Sardo και espuma πατάτας
Cannelloni with mushroom ragout, pecorino Sardo and potato espuma

**Σπάλα από χοιρινό γάλακτος με τσάννεϊ βερίκοκου
και σάλτσα φασκόμηλου**
Suckling pig shoulder with apricot chutney and sage sauce

Μους μελομακάρονο με καραμελωμένα μήλα και ψωμί τζίντζερ
“Melomakarono” mousse with caramelized apples and gingerbread

Σοκολατάκια, μελομακάρονα, κουραμπιέδες
Mignardises & traditional festive Greek treats

Καφές ή Τσάι / Coffee or Tea

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.
170€ κατ' άτομο | 85€ για παιδιά (5-11 ετών). 170€ per person | 85€ for kids (5-11 y.o.).

ORIZONTES

• ROOF GARDEN •

New Year's Eve Dinner

December 31st, 2024 | Arrival Time 21:00 - Serving Time 21:30

Welcome cocktail

"Sweet Night"

Prosecco, σιρόπι τριαντάφυλλο, σιρόπι σαμπούκο, χυμός lime, ροδοπέταλα
Prosecco, rose syrup, elderflower syrup, lime juice, rose petals

Ταρτάρ καραβίδας με Jamon Joselito και μανταρίνι /
Κανελόνι από φύλλο νόρι με βασιλικό καβούρι και αβοκάντο
Langoustine tartar with Jamon Joselito and mandarin /
Cannelloni from nori leaf, king crab and avocado

Κονσομέ βοδινού με καραμελωμένα κρεμμύδια
και κροκέτα από τυρί gruyere
Beef consommé with caramelized onions
and gruyere cheese croquette

Καπνιστά χτένια με ντομάτα σε ώσμωση και κόκκινα σταφύλια
Smoked scallops with fermented tomato and red grapes

Παρφέ φουά γκρά με ψητό κυδώνι, brioche με φράουλα και σουσάμι
Parfait foie gras with baked quince, strawberry and sesame brioche

Σορμπέ ραβέντι με γλυκάνισο
Rhubarb sorbet with star anise

Φιλέτο μόσχου με ψητά καρότα, τοπιναμπούρ και σάλτσα εσπανιόλ
Beef fillet with roasted carrots, Jerusalem artichoke and Español sauce

Mont blanc με κρέμα κάστανο, μασκαρπόνε και παγωτό τόνκα
Mont blanc with chestnut cream, mascarpone and tonka ice cream

Σοκολατάκια & βασιλόπιτα
Mignardises & new year's cake

Καφές ή Τσάι / Coffee or Tea

Pierre Gimonnet & Fils Brut "Cuis 1er Cru" (Chardonnay) AOC Champagne

Το δείπνο συνοδεύεται από ζωντανή μουσική. The dinner is accompanied by live music.
220€ κατ' άτομο | 110€ για παιδιά (5-11 ετών). 220€ per person | 110€ for kids (5-11 y.o.).



Kids Menu

ORIZONTES
• ROOF GARDEN •

Christmas Eve Dinner

December 24th, 2024 | Arrival Time 21:00 - Serving Time 21:30

Welcome Virgin Cocktail

“Super Hero”

Ανθρακούχο νερό με άρωμα ροδάκινου,
κόκκινα μούρα, χυμός lime, ζαχαρωτά marshmallows
Sparkling water infused with peach, red berries,
lime juice, vanilla syrup, and marshmallows

Σούπα λαχανικών με κρέμα γιαουρτιού και λάδι βασιλικού
Vegetable soup with yogurt and basil oil

Τηγανίτες καλαμποκιού με γλυκόξινη σάλτσα,
γαλλικό μαρούλι και τοματίνια
Corn pancakes with sweet and sour sauce,
French lettuce and cherry tomatoes

Στήθος από βιολογικό κοτόπουλο με γλυκοπατάτες,
μοτσαρέλα και λαδολέμονο
BIO chicken breast with sweet potatoes,
mozzarella and lemon-oil dressing

Μους μελομακάρονο με καραμελωμένα μήλα και ψωμί τζίντζερ
“Melomakarono” mousse with caramelized apples and gingerbread

Σοκολατάκια, μελομακάρονα, κουραμπιέδες
Mignardises & traditional festive Greek treats

Ζεστή Σοκολάτα
Hot Chocolate

New Year's Eve Dinner

December 31st, 2024 | Arrival Time 21:00 - Serving Time 21:30

Welcome Virgin Cocktail

"Umbrella Tree"

Ανθρακούχο νερό με άρωμα από σμέουρα, χυμός lime και ζελεδάκι
Sparkling water infused with raspberries, lime juice and jelly beans

Στήθος από βιολογικό κοτόπουλο με baby λαχανικά,
ψητά κολοκυθάκια και λαδολέμονο
BIO chicken breast with baby vegetables,
roasted zucchini and lemon-oil dressing

Λαζάνια με σπανάκι, κολοκύθα και ρικότα
Lasagna with spinach, pumpkin and ricotta cheese

Σορμπέ λεμόνι
Lemon sorbet

Φιλέτο μόσχου με ψητά καρότα, τοπιναμπούρ και σάλτσα εσπανιόλ
Beef fillet with roasted carrots, Jerusalem artichoke and español sauce

Mont blanc με κρέμα κάστανο, μασκαρπόνε και παγωτό τόνκα
Mont blanc with chestnut cream, mascarpone and tonka ice cream

Σοκολατάκια & βασιλόπιτα
Mignardises & new year's cake

Ζεστή Σοκολάτα
Hot Chocolate