



GRECOTEL
LARISSA IMPERIAL

Ρεβεγιόν Χριστουγέννων - Πρωτοχρονιάς



Ρεβεγιόν Χριστουγέννων

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική σαλάτα με καπαρόφυλλα

Φυλλώδη πράσινα λαχανικά, καπνιστός σολομός και ρόδι

Κόκκινο λάχανο μαριναρισμένο σε κόκκινο κρασί
με σταφίδες Κορίνθου και κανέλα

Σαλάτα με φύλλα ρόκας, σπανάκι και ξινόμηλο

Σαλάτα coleslaw με καραμελωμένα καρύδια

Πράσινη σαλάτα με συνοδευτικά: λιαστή ντομάτα,
καπνιστό χοιρινό, κρουτόν και βινεγκρέτ βαλσάμικου

Πατατοσαλάτα με τραγανό αγγουράκι τουρσί, μπέικον,
καραμελωμένα κόκκινα κρεμμύδια, μαγιονέζα και πικάντικη μουστάρδα

Σαλάτα Mesclun με ψητό θρυμματισμένο μανούρι και παντζάρι

Σπιτικό τζατζίκι

Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι

Χούμους με λεμόνι και ταχίνι

Τυροκαυτερή

Ντομάτα & Αγγούρι

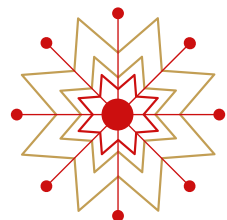
Καρότο τριμμένο

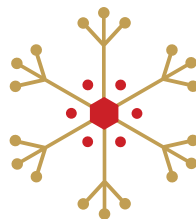


ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πλατό από Ελληνικά και Διεθνή τυριά με τραγανές τορτίγιες
καλαμποκιού και αποξηραμένα δαμάσκηνα και βερίκοκα

Προσούτο με φρέσκα φρούτα εποχής και κομμάτια Παρμεζάνας





ΣΟΥΠΑ

Σούπα βελουτέ κάστανο

Συνοδευτικά: κρουτόν

ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Ριγκατόνι με κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα, βασιλικό και κουκουνάρι

Παραδοσιακή κοτόπιτα Θεσσαλίας

Μπιφτεκάκια σχάρας με λαδόπιτες

Πατάτες φούρνου με καρότα και βασιλικό

Κοτόπουλο σχάρας με δροσερή σάλτσα λεμονιού

Ρύζι με μανιτάρια και λαχανικά

Χοιρινό ρολό με Γραβιέρα και σάλτσα φασκόμηλου

Λαχανικά ατμού με ελαιόλαδο και λεμόνι

Μοσχαράκι μπραιζέ και μανιτάρια Porto Bello

CARVING STATION

Γαλοπούλα ψητή

με παραδοσιακή Μακεδονίτικη γέμιση

Συνοδεύεται με σάλτσες κράνμπερι και μουστάρδας

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρέσκα φρούτα εποχής

Χριστουγεννιάτικος κορμός

Εκμέκ κανταΐφι

Καρυδόπιτα

Ταρτάκια φρούτων

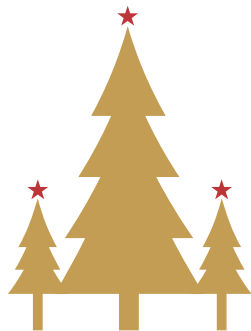
Πανακότα με γλυκό κουταλιού σταφύλι

Μους πικρής σοκολάτας

Κουραμπιέδες

Μελομακάρονα

**Εορταστικό Δείπνο σε μπουφέ με Χριστουγεννιάτικες
παραδοσιακές συνταγές και live D.J. set!
Σας περιμένουμε την Τετάρτη 24.12.25 στις 21:00**



Ρεβεγιόν Πρωτοχρονιάς

ΣΑΛΑΤΕΣ

Caesar με τραγανό iceberg, ροδοψημένα κρουτόν σε ελαιόλαδο, φύλλα Παρμεζάνας, dressing αντσούγιας και επιλογές από: τραγανό μπέικον ή κοτόπουλο σχάρας

Χωριάτικη σαλάτα με παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη

Σαλάτα με σπανάκι, τηγανιτό μανούρι, γλυκό κουταλιού πορτοκάλι και καβουρδισμένα αμύγδαλα

Σαλάτα με λαχανικά στο φούρνο, ελαιόλαδο, φρέσκο θυμάρι και τριμμένη Φέτα

Σαλάτα ζυμαρικών με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, Φέτα, ελιές Θάσου και λάδι βασιλικού

Πράσινα φυλλώδη λαχανικά με ντοματίνια, αγγουράκι και καρότο

Σαλάτα με χταποδάκι, πατάτα, ελιές και κάπαρη

Σαλάτα caronata με κάπαρη, ελιές, κύβους Φέτας και καρύδια

Σπιτικό τζατζίκι

Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι

Τυροκαυτερή

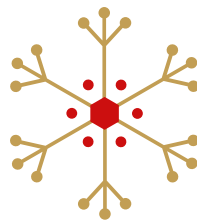


ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πλατό από Ελληνικά και Διεθνή τυριά με τραγανές τορτίγιες καλαμποκιού και αποξηραμένα δαμάσκηνα και βερίκοκα

Χοιρινό ψητό με γέμιση αποξηραμένων φρούτων





ΣΟΥΠΑ

Βελουτέ κολοκύθας με κραμπλ κάστανου

Συνοδευτικά: κρουτόν

ΖΕΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Παπαρδέλες και σπαράγγια και ντοματίνια

Χορτόπιτα με σουσάμι

Ραβιόλι porcini με κρέμα Παρμεζάνας

Μοσχαρίσια σουτζουκάκια σάκας με λαδόπιτες

Πατάτες φούρνου με μουστάρδα και λεμόνι

Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα φασκόμηλου

Ριζότο μανιταριών με λάδι τρούφας

Αρνάκι ψητό στη λαδόκολλα με λαχανικά

Κοτόπουλο μπούτι σάκας με λαδολέμονο ντομάτας

Ψητά λαχανικά με κρέμα βαλσάμικο

Μοσχαράκι με σάλτσα δαμάσκηνου

CARVING STATION

Χοιρινό μπούτι ψητό

Συνοδεύεται με σάλτσες BBQ και μουστάρδας

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρούτα εποχής

Ποικιλία παραδοσιακών γλυκών

Ταρτάκι Lemon pie

Τραγανό mille-feuille

Ποικιλία από τούρτες

Brownies με κάστανο και cranberry

Μους σοκολάτας με ρόδι

Κουραμπιέδες

Μελομακάρονα

Βασιλόπιτα

**Εορταστικό Δείπνο σε μπουφέ με Πρωτοχρονιάτικες
παραδοσιακές συνταγές και τη συνοδεία ζωντανής μουσικής με ορχήστρα!
Σας περιμένουμε την Τετάρτη 31.12.2025 στις 21:30**

