

— HORIZONTES



M E N U

Christmas Eve Dinner

December 24th, 2025 | Arrival Time 21:00 - Serving time 21:30

Για να κάνετε κράτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας

For reservations please contact us

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

— HORIZONTES

“Noël Rose”

**Prosecco, σιρόπι τριαντάφυλλο με φρέσκο χυμό lime,
angostura bitters και κόκκινα πέταλα τριαντάφυλλου**

Prosecco, rose syrup with fresh lime juice,
angostura bitters with red rose petals

**Βελουτέ από κολοκύθα και κάστανο, με αστακό
και βούτυρο νουαζέτ αρωματισμένο με βανίλια**

Pumpkin and chestnut veloute with lobster
and butter noisette with vanilla aroma

**Καρπάτσιο από καπνιστή σφυρίδα
με καραμελωμένα μήλα, κάπαρη και κρέμα λεμονιού**

Smoked grouper carpaccio
with caramelized apples, capers and lemon cream

**Ραβιόλι με σιγομαγειρεμένο χοιρινό Iberico, φασκόμηλο,
γραβιέρα Νάξου και σάλτσα βουτύρου με πράσινο μήλο**

Ravioli with slow-cooked Iberico pork, sage,
Naxos graviera and butter sauce with green apple

**Φραγκόκοτα, με πουρέ από ρίζα μαϊντανού,
προσούτο και σάλτσα από κρασί**

Madeira Guinea fowl, with parsley root puree,
prosciutto and Madeira wine sauce

**Bûche de Noël με κρέμα από σοκολάτα gianduja,
πραλίνα φουντουκιού και παγωτό βανίλια**

Bûche de Noël with gianduja chocolate cream,
hazelnut praline and vanilla ice cream

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.).



Kids Menu
— HORIZONTES

— HORIZONTES

Christmas Eve Dinner

December 24th, 2025 | Arrival Time 21:00 - Serving time 21:30

“Fantasy Night ”

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

Σούπα λαχανικών με κρέμα γιαουρτιού και λάδι βασιλικού
Vegetable soup with yogurt cream 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
Free range chicken breast with sweet potatoes,
mozzarella and lemon & olive oil dressing

Bûche de Noël με κρέμα από σοκολάτα gianduja,
πραλίνα φουντουκιού και παγωτό βανίλια
Bûche de Noël with gianduja chocolate cream,
hazelnut praline and vanilla ice cream

Σοκολατάκια, Μελομακάρονα, Κουραμπιέδες
Mignardises & traditional festive Greek treats

Ζεστή Σοκολάτα
Hot Chocolate