

**Christmas Menu**  
**25<sup>th</sup> & 26<sup>th</sup> December 2014**

**Starters**

Marinated Salmon and Sesame Shrimps on Asian inspired Cabbage Salad and Soya-Wasabi Dressing

Duck Liver Parfait with Raspberry Jelly and Salad Leaves

Slices of caramelized Beef Tenderloin with grilled Peppers and Balsamic Onion Confit

**Soups**

Fish Consommé with Seafood and Vegetable Parcel

Cappuccino of Mushrooms flavored with Truffle oil

**Main Courses**

Salmon Wrapped in Wine Leaves on Grape Butter Sauce with seasonal Vegetables and Basmati Rice

Pan fried Duck Breast on Blackcurrant Sauce with Vegetable Bouquet, Macaire Potatoes

Grilled Turkey Filet with sour Blueberry Sauce, Vegetable Bouquet and grilled Polenta

Medallions of Beef Filet with Orange-Herb Butter Sauce, Walnut Broccoli and Potato Crepe

**Desserts**

Frozen Orange Soufflé with Hazelnut Chocolate Sauce

Poached Pears in red Wine with Cinnamon Ice Cream

Strawberry Variation: Mousse, Chocolate dipped, sliced with Sabayon and Mille-feuille

Please select your own 4-course Christmas menu.

**L.E. 450.00 per person\***

\*This Menu is free of charge for Guests on Half Board Basis and Luxury All Inclusive.

**Weihnachtsmenü**  
**25. & 26. Dezember 2014**

**Vorspeisen**

Marinierter Lachs and Sesam-Garnele auf asiatisch inspiriertem Kohlsalat und Soja-Wasabi Dressing

Entenleber-Parfait mit Himbeeren-Gelee und Salat

Scheiben vom karamellisierten Rinderfilet mit gegrillter Paprika und Balsamico-Zwiebel-Konfit

**Suppen**

Fisch-Consommé mit Meeresfrüchten und Gemüse

Pilz-Cappuccino mit Trüffel-Öl

**Hauptgerichte**

Lachs in Weinblätter auf Grapefruit-Butter-Sauce, saisonalem Gemüse und Basmati-Reis

Gebratene Entenbrust auf Johannisbeer-Sauce mit Gemüse-Bouquet und Macaire-Kartoffeln

Gegrilltes Truthahn-Filet mit saurer Blaubeer-Sauce, Gemüse-Bouquet und gegrillter Polenta

Medaillons vom Rinderfilet mit Orangen-Kräuterbutter-Sauce, Walnuss-Brokkoli und Kartoffel-Crêpe

**Nachspeisen**

Gefrorenes Orangen-Soufflé mit Haselnuss-Schokoladen-Sauce

Pochierte Birne in Rotwein mit Zimteis

Erdbeervariation: Mousse, in Schokolade, in Scheiben mit Zabaione und Mille-Feuille

Bitte wählen Sie Ihr eigenes 4-Gänge Weihnachtsmenü.

**LE 480.00 pro Person\***

\*Dieses Menü ist für Gäste mit Halbpension und Luxury All Inclusive kostenfrei.

**Рождественское меню  
на 25 и 26 декабря 2014**

**Закуски**

Маринованный лосось и креветки в кунжуте с азиатским салатом из капусты

Парфэ из утиной печени в соевом соусе с малиновым желе и листьями салата

Говяжья вырезка в карамельном соусе с перцами на гриле, луком и бальзамическим уксусом

**Супы**

Рыбный консоме с морепродуктами и овощами

Крем-суп с грибами и трюфельным маслом

**Основные блюда**

Лосось обернутый виноградными листочками с виноградным маслом; овощи и рис басмати

Жареная утиная грудка в соусе из черной смородины; овощное ассорти, картофель

Филе индейки на гриле в кислом черничном соусе, овощное ассорти, полента на гриле

Медальоны из говяжьего филе с апельсиновым соусом и травами;  
брокколи с грецким орехом и картофельный креп

**Десерты**

Замороженное апельсиновое суфле с орехово-шоколадным соусом

Груши в красном вине с коричневым мороженым

Клубничные десерты: мусс, клубника с шоколадным дипом, клубничные пирожные

Выберите Ваше меню из 4-х блюд.

**L.E. 450.00 на человека\***

\*Меню бесплатно для гостей, отдыхающих по системе "полупансион" и "все включено".