



HARPIN  
HOTELS

*MENU A*

***Begrüßung durch den Chefkoch***

*Canapé mit Frischkäse, Mizithra, Walnüssen und Thymianhonig*

\*\*\*

*Skordalia mit Rote Bete, Rucola und Johannisbrothonig*

\*\*\*

*Karotten-Creme-Suppe mit Koriander, gebratene traditionelle Trachana*

\*\*\*

*Kühler Kranz mit Quinoa, Couscous, Roter Bete, Gurke und Kirschtomaten,*

*kretischen Kräutern in Zitrussoft*

*mit Minzdressing und Honig.*

\*\*\*

*Zitronen-Minze-Sorbet*

\*\*\*

*Auberginenimam mit Fetakäse, Kartoffeln und frischen Kräutern,*

\*\*\*

*Mit weißer Schokolade gefüllte Nocken mit weißer Schokolade*

*in süßer Erdbeersuppe mit saurem Apfel und Zitronenzest*

*Guten Appetit*

