NOOK.

NOVOTEL

Jõuluõhtusöök

TERVITUSJOOK

Soe Jõulu Glögi

Apelsini ja pidulike vürtsidega valmistatud glögi,
serveeritakse alkoholiga või alkoholivabalt.
Hinnas sisaldub üks klaas.

EELROOG

Siidine Pardimaksa Mousse

Õrn pardimaksa mousse, kaetud õhukeste karamelliseeritud õunaviiludega
ja jõhvikageeliga. Värske rukola ja rosmariini krõps lisavad roale piduliku
viimase lihvi. Serveeritakse eraldi röstitud brioche'iga.

PEAROOG

Veise Wellington

Õrn veisefilee, mähitud peeneks hakitud seente duxelles'sga ja kuldpruuni lehttainasse,
serveeritud siidise pastinaagipüree, kergelt hautatud lehtkapsa
ja rikkaliku kadakamarjakastmega.
Valmistatud ima siingi või peekonita.

DESSERT

Ahjus küpsetatud õun martsipani ja kaneeliga

Terve ahjus küpsetatud õun, täidetud martsipaniga, kaunistatud õunakaane ja
kergelt kaneelisuhkruga, serveeritud vanillijäätisega piparkoogipunde,
jõhvikakastme ja värskete pohladega.