



CRÈTE

du 29 au 31 mars 2013

aldemar
HOTELS & SPA

MENU GREC

€ 39



Les chefs du restaurant **Be Lella** et de l'hôtel **Aldemar Royal Mare de Crète** vous proposent:

Amuses bouche surprise par les chefs

La Crète est reconnue mondialement pour sa cuisine. En effet, le régime crétois est la référence en matière de régime équilibré, c' est la base du régime méditerranéen.

Hors d ' œuvre

Carpaccio de poulpe, Crevettes d ' Ostende en *Kataifi*

Chutney de petites tomates crétoises, Espuma de concombre à l ' aneth

Le Kataifi est une pâtisserie grecque mais pour le menu, on utilise que la pâte filo en filament qui est aussi appelée Kataifi.

Sorbet

Sorbet maison au Rakomelo et Krocus

Rakomelo est un boisson en raki et du miel avec des herbes aromatiques. On utilise souvent comme digestif .Krocus est le safran grec.

Plat principal

Cuisse de lapin braisée avec ravioli d ' escargots petits gris de Namur, accompagnée par un mosaïque de légumes méditerranéens et de pommes de terre, au sauce romarin et bière krik

Les escargots sont une des aliments principaux de l ' alimentation crétoise. Ils sont réputés très bons pour la longévité des crétois.

Dessert

Parfait de fromage crétois avec confit de figues vertes sur une biscotte sucrée *Dakos* aux perles de chocolat belge

La biscotte crétoise «Dakos» est un symbole des salades d ' été mais le chef en a fait une suggestion gastronomique comme dessert.

gastronomia@Bruxelles

En choisissant le menu grec pendant l'événement « gastronomia@Bruxelles», vous participez au tirage au sort pour un séjour de 5 nuitées à l'Hôtel Aldemar Royal Mare de Crète!

Avec le soutien de:



ASSOCIATION of GREEK TOURISM ENTERPRISES



A STAR ALLIANCE MEMBER

