



FESTIVE SEASON

2016



TERRAZZA



MANDARIN ORIENTAL
BANGKOK

Christmas Eve Dinner

Gambero Rosso di Sicilia, mousse di burrata con gazpacho di pomodoro ,
biscotto al parmigiano
Sicilian red prawns, burrata mousse with tomato gazpacho, parmesan cookie

Or

Fegato d'oca in due maniere : Terrina e in padella con composta di mela golden e uvetta
Variation of pan fried and terrine of foie gras with apple compote



Ravioli farciti con l'astice salsa al pomodoro e pesto
Home-made ravioli filled with Boston lobster, tomato and pesto sauce

Or

Risotto con cotechino e salsa al marsala
Risotto with traditional cotechino ham and marsala sauce



Filetto di merluzzo con zuppa di ceci e caponata
Pan fried cod fish with chickpea soup and caponata

Or

Carre d'Agnello in crosta di nocciole con cavoletti di bruxelles in padella e
purea di sedano rapa
Rack of lamb with hazelnut crust, sautéed Brussels sprout and mashed celeriac



Panettone classic, in crosta di nocciole e zabaglione al moscato
Warm traditional panettone with hazelnut crust served with moscato wine zabaione

Or

Tortino al cioccolato caldo con banana caramellata e gelato alla vaniglia
Warm chocolate pudding with caramelized banana and vanilla ice cream



Selection of freshly brewed coffee, fine teas
and Petits Fours