

Tinsel & Taste

Christmas Menu

Festive inspired artisan breads selection

Seafood bar

Oysters, poached tiger prawns, octopus, mussels, king crab
Cocktail sauce, tartar sauce, mignonette, tabasco, remoulade,
horseradish and lemon wedges

Cold cuts and cheese display

Salmon gravlax, bresaola, beef salami
Turkey terrine (d) (e) (n), duck galantine (d) (n)

Farmhouse cheeses: manchego, cheddar, gruyere, camembert, feta, gorgonzola (d)
Sun dried tomato, pearl onions, cornichons, mixed olives and nuts (n)
Apple chutney, plum chutney

Salad bar

Baby gem, spinach and lettuce
Beetroot, toms, corn, capsicum, mushrooms, quinoa
Selection of dressing: wasabi mango, balsamic, caesar, honey mustard, thousand islands

Canapes

- Watermelon with feta and pistachio (v) (d) (n)
- Smoked turkey and melon Mille-Feuille (d) (v)
- Roasted new potato with salmon mousse (d) (sh)
- Avocado and crab timbale (sh) (d) (e)
- Grilled zucchini rolls with tuna tapenade (d) (sh)
- Cheese and grapes skewer (d) (n) (v)
- Breaded veggie cheesy sticks (g) (v)
- Spicy cheese and garlic mussels (d) (sh)

Gourmet salad bar

- Chicken Hawaiian salad (d) (n) (e)
- Crispy black rice and kale (v)
- Roasted duck with caramelized mango and spinach (d)
- Beef Bresaola, mozzarella cheese, and fig salad (d) (v)
- Steamed baby beet with caramelized goat cheese (d) (v)
- Honey crisp salad: apples, gorgonzola, candied walnuts, dried cranberries and endive (n) (v)

Sushi Station

- Spicy veggie (v)
- Pickled cucumber, carrot and radish
- California roll (sh)(d)
- Crab stick, avocado, tobiko and Japanese mayonnaise
- Ebi - prawn (sh) (d)
- Deep fried prawn, lettuce, avocado and spicy mayo
- Smoked salmon (d) (sh)
- Cream cheese, wakame and black tobiko
- Dynamite roll (sh)
- Tuna tartar, wakame, spicy mayo and sesame oil

Western

Soup

Beetroot and walnut soup (d) (n) (v)

Carving

Roasted black angus prime ribs (d)

Mini Yorkshire pudding (d) (e)

Turkey (g) (d)

Traditional sausage stuffing

Whole salt crushed salmon (d) (sh) (g)

En croute with lemon dill sauce

Condiments

Turkey gravy, cranberry sauce, veal jus, peppercorn sauce

Dijon mustard, English mustard, horseradish cream

Festive sides

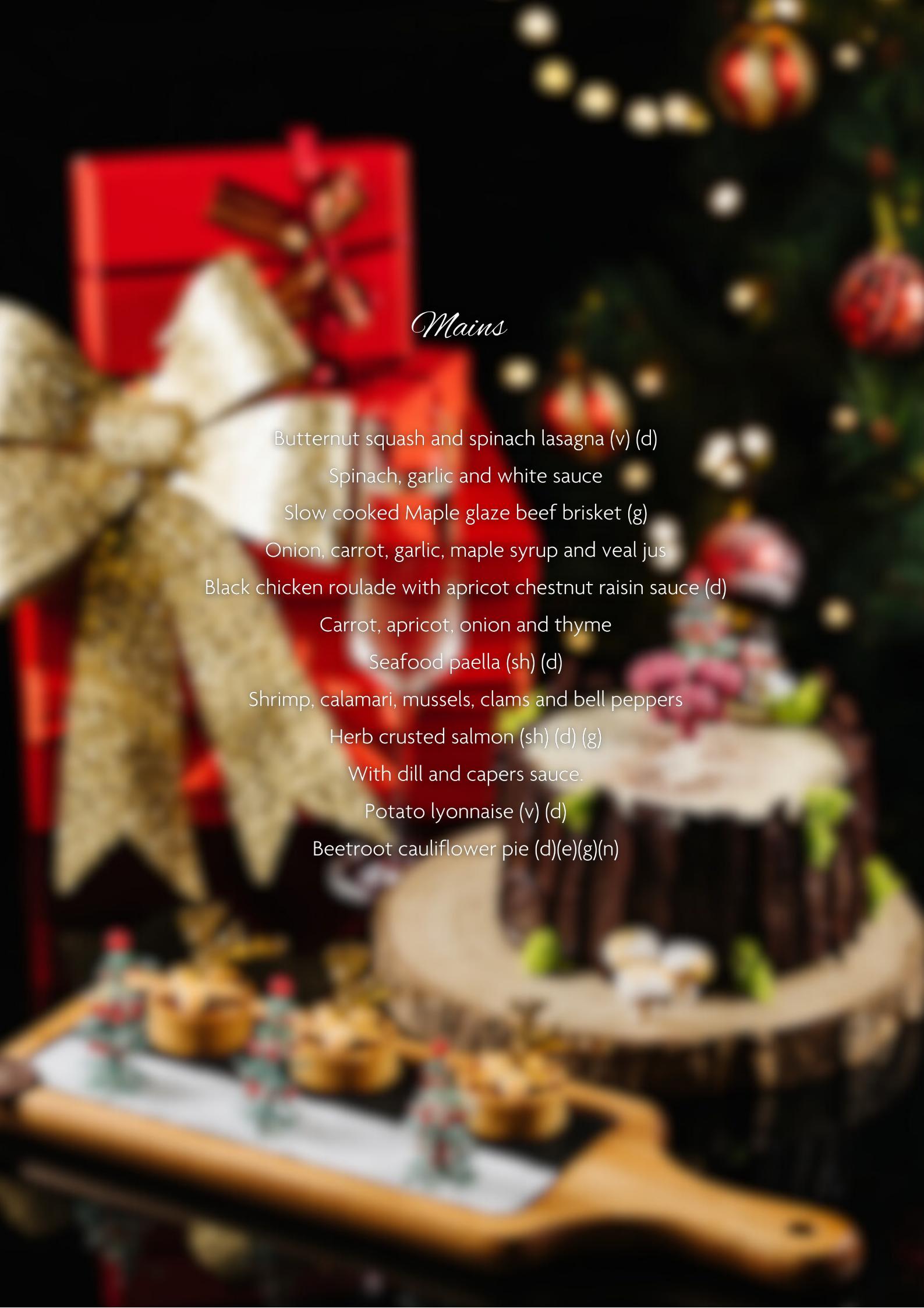
Roasted potatoes wedges, roasted winter squashes (v)

Brussels sprouts, braised red cabbage (v)

Vegetable ratatouille, sautéed string bean (v)

Glazed carrots and parsnips (v)

Chestnut, mushroom and beef bacon stuffing (d) (g)(n)



Mains

Butternut squash and spinach lasagna (v) (d)

Spinach, garlic and white sauce

Slow cooked Maple glaze beef brisket (g)

Onion, carrot, garlic, maple syrup and veal jus

Black chicken roulade with apricot chestnut raisin sauce (d)

Carrot, apricot, onion and thyme

Seafood paella (sh) (d)

Shrimp, calamari, mussels, clams and bell peppers

Herb crusted salmon (sh) (d) (g)

With dill and capers sauce.

Potato lyonnaise (v) (d)

Beetroot cauliflower pie (d)(e)(g)(n)

Sweets

Chocolate fountain

Marshmallow, brownie, fruits and strawberry

Cakes

Selection of yule log (d) (g) (e)

Chocolate, mango & strawberry (d) (g) (e)

English fruit cake (d) (e)(g)(n)

Christmas pudding with brandy cream sauce (d) (e)(g)(n)

English mince pie (d) (e)(g)(n)

Panettone (g) (d) (e) (n)

Stolen bread (d) (e) (g) (n)

Pumpkin pie (d) (e) (g)

Giant maple doughnuts cake (d) (e) (g) (n)

Orange chocolate pudding (d) (e) (g)

Raspberry pavlova (d) (e)

Croquembouche (d) (e) (g)

New York cheese cake (d) (e)

Raspberry breton (d) (e) (g) (n)

Crunchy raspberry cremeux (d) (e) (g)

Berries clafoutis tart (d) (e) (g)

Orange Millie faille (d) (g) (e) (n)

Glassy

Sago and mango pudding (d)

Eggnog (d) (e)

Black forest shooter (d) (g) (e)

Passion posset (d) (e)

White chocolate port de cream (d)

English Christmas trifle (d) (g)