



Christmas Day Set Lunch 2021

Salade de crevette et St. Jacques, purée de chou-fleur fumé, cresson de fontaine
Prawn and scallop salad, smoked cauliflower purée, watercress

ou/or

Crème de topinambours, suprême de caille et bonbons de foie gras
Cream of Jerusalem artichoke, quail breast, duck liver bonbons

* * *

Filet de lotte enveloppé au bacon, saucisse de homard, romanesco sauce é la truffe noire
Monkfish wrapped in bacon, lobster sausage, romanesco, truffle sauce

ou/or

Filet de bœuf américain rôti, endives braisés et sauce à la moelle
Roasted US beef tenderloin, braised endive, bone marrow sauce

* * *

Traditionnel pudding de Noël, sauce au Cognac et glace vanille de Tahiti
Traditional Christmas pudding
Cognac sauce, Tahitian vanilla ice cream

ou/or

La Foret Noire, croustillant chocolat, mousse de kirsch, griottes marinées, sorbet cacao
Black forest, chocolate crunch, kirsch mousse
marinated cherries, cocoa sorbet

* * *

Le café, les thés exclusifs du Peninsula ou tisanes
Coffee, proprietary Peninsula teas or herbal infusions

Chocolats et friandises
Chocolates and Christmas cookies

668 per person

Price is in Hong Kong dollars and is subject to 10% service charge
Please advise our associates if you have any special dietary requirements



Christmas Eve Early Dinner 2021

Salade de homard, purée de chou-fleur fumé et caviar Kristal
Lobster salad, smoked cauliflower purée, Kristal caviar

* * *

Selle d'agneau en croûte de pistache, endives braisés et sauce au vin rouge
Pistachio-crusted lamb saddle, braised endive, red wine sauce

ou/or

**Dindonneau cuit doucement, farce aux châtaignes,
gratin de patates douces et canneberges sauvages**
Slow-roasted young turkey
chestnut stuffing, sweet potato gratin, wild cranberries

* * *

**Traditionnel pudding de Noël,
sauce au Cognac et glace vanille de Tahiti**
Traditional Christmas pudding
Cognac sauce, Tahitian vanilla ice cream

ou/or

**Le Lutin de Noël à la cannelle, coulis de fruits rouges,
biscuit aux cinq épices**
The Christmas Elf
cinnamon cream, red fruit coulis, fives spices biscuit

* * *

Le café, les thés exclusifs du Peninsula ou tisanes
Coffee, proprietary Peninsula teas or herbal infusions

Chocolats et friandises
Chocolates and Christmas cookies

1,488 per person
Price is in Hong Kong dollars and is subject to 10% service charge
Please advise our associates if you have any special dietary requirements

Available from 6:00pm to 8:00pm

THE PENINSULA
HONG KONG



Christmas Eve Early Dinner 2021 Vegetarian Menu

**Légumes et champignons marinés,
purée de chou-fleur fumé, salade de cresson de fontaine**
Marinated vegetables and mushrooms,
smoked cauliflower purée, watercress salad

* * *

Endives braisés et gratinés au Gruyère, truffe noire et jus
Braised endive baked in Gruyère crust, asparagus, black truffles and jus

* * *

**Traditionnel pudding de Noël,
sauce au Cognac et glace vanille de Tahiti**
Traditional Christmas pudding
Cognac sauce, Tahitian vanilla ice cream

ou/or

**Le Lutin de Noël à la cannelle, coulis de fruits rouges,
biscuit aux cinq épices**
The Christmas Elf
cinnamon cream, red fruit coulis, fives spices biscuit

* * *

Le café, les thés exclusifs du Peninsula ou tisanes
Coffee, proprietary Peninsula teas or herbal infusions

Chocolats et friandises
Chocolates and Christmas cookies

1,488 per person
Price is in Hong Kong dollars and is subject to 10% service charge
Please advise our associates if you have any special dietary requirements

Available from 6:00pm to 8:00pm

THE PENINSULA
HONG KONG



Christmas Eve Gala Dinner 2021

Salade de homard, purée de chou-fleur fumé et caviar Kristal
Lobster salad, smoked cauliflower purée, Kristal caviar

* * *

Crème de topinambours, suprême de caille et bonbons de foie gras
Cream of Jerusalem artichoke, quail breast, duck liver bonbons

* * *

Filet de lotte et truffe noire enveloppé au bacon, romanesco
Monkfish and black truffle wrapped in bacon with romanesco

* * *

Selle d'agneau en croûte de pistache, endives braisés et sauce au vin rouge
Pistachio-crusted lamb saddle, braised endive, red wine sauce

ou/or

**Dindonneau cuit doucement, farce aux châtaignes,
gratin de patates douces et canneberges sauvages**
Slow-roasted young turkey
chestnut stuffing, sweet potato gratin, wild cranberries

* * *

**Traditionnel pudding de Noël,
sauce au Cognac et glace vanille de Tahiti**
Traditional Christmas pudding
Cognac sauce, Tahitian vanilla ice cream

ou/or

**Le Lutin de Noël à la cannelle, coulis de fruits rouges,
biscuit aux cinq épices**
The Christmas Elf
cinnamon cream, red fruit coulis, fives spices biscuit

* * *

Le café, les thés exclusifs du Peninsula ou tisanes
Coffee, proprietary Peninsula teas or herbal infusions

Chocolats et friandises
Chocolates and Christmas cookies

1,988 per person
Price is in Hong Kong dollars and is subject to 10% service charge
Please advise our associates if you have any special dietary requirements



Christmas Eve Gala Dinner 2021 Vegetarian Menu

**Légumes et champignons marinés,
purée de chou-fleur fumé, salade de cresson de fontaine**
Marinated vegetables and mushrooms,
smoked cauliflower purée, watercress salad

* * *

Crème de topinambours et châtaignes caramélisées
Cream of Jerusalem artichoke with caramelised chestnut

* * *

Céleri cuit au four, pesto aux morilles et sauce au Champagne
Oven-baked celeriac, morel pesto, Champagne sauce

* * *

Endives braisés et gratinés au Gruyère, truffe noire et jus
Braised endive baked in Gruyère crust, asparagus, black truffle and jus

* * *

**Traditionnel pudding de Noël,
sauce au Cognac et glace vanille de Tahiti**
Traditional Christmas pudding
Cognac sauce, Tahitian vanilla ice cream

ou/or

**Le Lutin de Noël à la cannelle, coulis de fruits rouges,
biscuit aux cinq épices**
The Christmas Elf
cinnamon cream, red fruit coulis, fives spices biscuit

* * *

Le café, les thés exclusifs du Peninsula ou tisanes
Coffee, proprietary Peninsula teas or herbal infusions

Chocolats et friandises
Chocolates and Christmas cookies

1,988 per person
Price is in Hong Kong dollars and is subject to 10% service charge
Please advise our associates if you have any special dietary requirements



New Year's Day Set Lunch 2022

**Rillettes de canard et bonbons de foie gras de canard,
rhubarbe, endives et chips de brioche**

Duck rillettes and duck liver bonbons
rhubarb, endive, brioche chips

ou/or

Consommé de celery, crevettes et royale de crustacés

Celeriac consommé, prawns, shellfish custard

* * *

**Filet de légine australe sauté,
fricassée de homard et pomme de terre, saucy au Champagne**

Pan-fried toothfish fillet
lobster and potato stew, Champagne sauce

ou/or

**Steak de veau grillé, cannelloni de tête de veau,
feuilles de choux de Bruxelles, sauce à la truffe noire**

Grilled veal loin
veal head cannelloni, Brussels sprout leaves, truffle sauce

* * *

Mille-feuille, crème à la fleur d'orange, glace au marrons, mousse vanille

Mille feuille, orange blossom cream, chestnut ice cream, vanilla mousse

ou/or

**Roule à la menthe, biscuit au cacao,
croustillant chocolat et sorbet menthe**

Mint cream roll, cocoa sponge, chocolate crunch, mint sorbet

* * *

Le café, les thés exclusifs du Peninsula ou tisanes

Coffee, proprietary Peninsula teas or herbal infusions

Chocolats et petits fours

Chocolates and petits fours

668 per person

Price is in Hong Kong dollars and is subject to 10% service charge
Please advise our associates if you have any special dietary requirements



New Year's Eve Gala Dinner 2021

Terrine de foie de canard et rillettes rhubarbe et brioche aux amandes
Terrine of duck liver and rilette, rhubarb, almond brioche

* * *

Consommé de céleri, royale de crustacés, langoustine poêlée
Celeriac consommé, shellfish custard, pan-seared langoustine

* * *

**Filet de sole de Douvres sauté,
fricassée de poulpe et palourdes, caviar Kristal, sauce au Champagne**
Pan-fried Dover sole fillet,
octopus and clam stew, Kristal caviar, Champagne sauce

* * *

Fraîcheur de pomme verte et gelée de Calvados
Green apple and Calvados jelly

* * *

**Filet de veau du pays bas rôti, cannelloni de tête de veau et truffe noire,
feuilles de choux de Bruxelles et jus à la truffe**
Roasted Dutch veal tenderloin
veal head and truffle cannelloni, Brussel sprout leaves, truffle jus

* * *

Surprise de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve dessert surprise

* * *

Le café, les thés exclusifs du Peninsula ou tisanes
Coffee, proprietary Peninsula teas or herbal infusions

Chocolats et petits fours
Chocolates and petits fours

2,788 per person

Price is in Hong Kong dollars and is subject to 10% service charge
Please advise our associates if you have any special dietary requirements



New Year's Eve Gala Dinner 2021
Vegetarian Menu

Royale de morilles, noix toastées, reinette et salade arugula
Morel custard, toasted walnut, apple, arugula salad

* * *

Consommé de céleri, quenelles de quark, poireau frit
Celeriac consommé, quark cheese dumplings, fried leeks

* * *

Cœur d'artichaut farcie à la viande végétarienne et cuit au four
Baked artichoke heart filled with Impossible meat and herb crumbs

* * *

Fraîcheur de pomme verte et gelée de Calvados
Green apple and Calvados jelly

* * *

**Cannelloni au potiron et truffe noire,
feuilles de choux de Bruxelles et jus à la truffe**
Pumpkin and black truffle cannelloni, Brussels sprout leaves, truffle jus

* * *

Surprise de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve dessert surprise

* * *

Le café, les thés exclusifs du Peninsula ou tisanes
Coffee, proprietary Peninsula teas or herbal infusions

Chocolats et petits fours
Chocolates and petits fours

2,788 per person

Price is in Hong Kong dollars and is subject to 10% service charge
Please advise our associates if you have any special dietary requirements