

Gaddi's

Christmas Eve Gala Dinner 2021

Tourteau des Côtes Bretonnes

Caviar Kristal, Crème de Fenouil Anisé, Radis Noir

Brittany Crab, Kristal Caviar, Fennel Cream, Black Radish

法國麵包蟹、特級魚子醬、茴香忌廉、黑蘿蔔



Foie Gras de Canard du Périgord

Courge Butternut, Condiment au Fruit de la Passion, Basilic

Pan-seared Périgord Foie Gras, Butternut Squash, Passion Fruit Condiments, Basil

香煎鴨肝、牛油南瓜、熱情果佐料、羅勒



Turbot Sauvage Français

Sauce au Champagne, Marinière de Coquillages, Légumes Racine

Wild French Turbot, Champagne Beurre Blanc, Clams, Root Vegetables

法國野生多寶魚、香檳牛油汁、蛤蜊、根莖蔬菜



Caille de la Maison Miéral

Châtaignes, Poitrine de Porc Fumé, Truffe Noire

Miéral Quail, Chestnuts, Smoked Pork Belly, Black Truffle

法國鸚鵡、栗子、煙肉、黑松露



Le Reine, Compote d'Orange Amère, Glace Vanille, Croustillant d'Amandes Caramélisées

The Reindeer, Bitter Orange Jam, Vanilla Ice Cream, Caramelised Almonds

馴鹿甜品、苦橙果醬、雲呢拿雪糕、焦糖杏仁



La Cloche de Noël, Biscuit au Pain d'Epice, Coque de Chocolat, Mousse au Miel

Jingle Bell, Gingerbread Biscuit, Fine Chocolate Shell, Honey Mousse

聖誕鐘甜品、薑餅蛋糕、薄朱古力脆皮、蜂蜜慕絲



Café, Thés Peninsula ou Tisanes

Coffee, Proprietary Peninsula Teas or Herbal Infusions

咖啡、半島精選名茶或香草茶

Chocolats et Friandises

Chocolates and Christmas Cookies

朱古力及聖誕曲奇

3,488 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

每位 3,488

價錢以港元計算及另加一服務費

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

THE PENINSULA

HONG KONG



Christmas Eve Gala Dinner 2021 Vegetarian Menu

Salade de Boulgour

Avocat Mexicaine, Pamplemousse Rosé, Estragon
Bulgur Salad, Hass Avocado, Pink Grapefruit, Tarragon
布格麥、牛油果、西柚、龍蒿



Variation de Carottes au Épices Vadouvan

Miel Manuka, Emulsion au Gingembre, Kumquat Confit
Carrot Variations with Vadouvan Spices, Manuka Honey, Ginger Foam, Confit Kumquats
雜色甘筍、法式咖喱香料、麥盧卡蜜糖、薑汁泡沫、醃漬金橘



Les Pâtes Orzo à La Truffe Blanche du Piémont

Artichaut Poivrades, Parmigiano Reggiano, Noisettes
White Truffle Orzo Pasta, Baby Artichokes, Parmigiano Reggiano, Hazelnuts
白松露米形意大利粉、迷你雅枝竹、陳年巴馬臣芝士、榛子



Pithiviers de Courge Butternut

Truffe Noire, Jus de Légumes Réduit, Comté de Garde
Butternut Squash Pithiviers, Black Truffle, Vegetable Jus, Comté Cheese
法式牛油南瓜酥、黑松露、蔬菜汁、法國康提芝士



Le Reine, Compote d'Orange Amèr, Glace Vanille, Croustillant d'Amandes Caramélisées

The Reindeer, Bitter Orange Jam, Vanilla Ice Cream, Caramelised Almonds
馴鹿甜品、苦橙果醬、雲呢拿雪糕、焦糖杏仁



La Cloche de Noël, Biscuit au Pain d'Épice, Coque de Chocolat, Mousse au Miel

Jingle Bell, Gingerbread Biscuit, Thin Chocolate Shell, Honey Mousse
聖誕鐘甜品、薑餅蛋糕、薄朱古力脆皮、蜂蜜慕絲



Café, Thés Peninsula ou Tisanes

Coffee, Proprietary Peninsula Teas or Herbal Infusions
咖啡、半島精選名茶或香草茶

Chocolats et Friandises

Chocolates and Christmas Cookies
朱古力及聖誕曲奇

3,488 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

每位 3,488

價錢以港元計算及另加一服務費

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

Gaddi's

New Year's Eve Gala Dinner 2021

Caviar Kristal de la Maison Kaviari

Blinis, Crème Fraîche Normande, Condiments

Kaviari Kristal Caviar, Blinis, Brittany Crème Fraîche, Traditional Condiments

特級魚子醬、法式鬆餅、法國忌廉、傳統佐料

§

Les Oursin d'Hokkaido

Royale Noix de Coco et Citronnelle, Crème de Fenouil, Citron Caviar

Hokkaido Sea Urchin, Coconut and Lemongrass Custard, Fennel Cream, Finger Lime

北海道海膽、香茅椰子燉蛋、茴香忌廉、手指檸檬

§

Foie Gras du Périgord

Consommé de Champignon, Courge Butternut, Truffe Noire Melanosporum

Seared Périgord Foie Gras, Mushroom Consommé, Butternut Squash, Black Truffle

香煎鴨肝、蘑菇清湯、牛油南瓜、黑松露

§

Homard Bleu des Côtes Bretonnes

Polenta Crémeuse, Sauce Armoricaïne, Feuilles de Capucine

Blue Brittany Lobster, Creamy Polenta, Armoricaïne Sauce, Nasturtium Leafs

法國藍龍蝦、忌廉粟米蓉、法式龍蝦汁、金蓮葉

§

Sole de Douvres de Petit Bateau

Écrevisses, Nage à l'Arbois, Légumes Racines

Dover Sole, Crayfish, Arbois Wine Emulsion, Root Vegetables

法國龍脷魚、小龍蝦、黃酒泡沫、根莖蔬菜

§

Pithiviers de Canard au Sang de Challans

Chou Frisée, Sauce aux Airelles, Salsifis

Challans Duck Pithiviers, Savoy Cabbage, Cranberry Sauce, Salsify

夏隆鴨、皺葉椰菜、紅莓汁、婆羅門參

§

Compote de Citron Vert et Pomme Verte, Meringue Française, Glace Vanille

Lime and Green Apple Compote, French Meringue, Vanilla Ice Cream

糖漬青檸與青蘋果、法式蛋白脆、雲哩拿雪糕

§

Dessert Surprise du Réveillon du Nouvel An

New Year's Eve Dessert Surprise

除夕驚喜甜品

§

Le Café, Thés Peninsula ou Tisanes

Coffee, Proprietary Peninsula Teas or Herbal Infusions

咖啡、半島精選名茶或香草茶

Les Chocolats et Petits Fours

Chocolates and Petits Fours

朱古力及法式小點

4,888 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

每位 4,888

價錢以港元計算及另加一服務費

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

THE PENINSULA

HONG KONG

Gaddi's

New Year's Eve Gala Dinner 2021

Vegetarian Menu

Salade de Boulgour

Avocats Mexicain, Pamplermousse Rosé, Estragon
Bulgur Salad, Hass Avocado, Pink Grapefruit, Tarragon
布格麥、牛油果、西柚、龍蒿



Les Betteraves Mini Bio Françaises, Feta Fumé, Bortsch, Basilic

Organic French Baby Beetroots, Smoked Feta, Bortsch, Basil
法國迷你紅菜頭、煙燻羊奶芝士、雜菜湯、羅勒



Variation de Carottes Multicolores

Miel Manuka, Emulsion au Gingembre, Kumquat Confit
Carrot Variations with Vadouvan Spices, Manuka Honey, Ginger Foam, Confit Kumquats
雜色甘筍、法式咖喱香料、麥盧卡蜜糖、薑汁泡沫、醃漬金橘



Les Pâtes Orzo à La Truffe Blanche du Piémont

Artichaut Poivrades, Parmigiano Reggiano, Noisettes
White Truffle Orzo Pasta, Baby Artichokes, Parmigiano Reggiano, Hazelnuts
白松露米形意大利粉、迷你雅枝竹、陳年巴馬臣芝士、榛子



Choux Fleur Breton Rôti

Gel de Citron Confit, Épices Vadouvan, Herbes Marine
Roasted Brittany Cauliflower, Confit Lemon Gel, Vadouvan Spices, Sea Herbs
烤法國椰菜花、醃漬檸檬、法式咖喱香料、海香草



Pithiviers de Courge Butternut, Truffe Noire, Jus de Légumes Réduit, Comté de Garde

Butternut Squash Pithiviers, Black Truffle, Vegetable Jus, Comté Cheese
法式牛油南瓜酥、黑松露、蔬菜汁、法國康提芝士



Compote de Citron Vert et Pomme Verte, Meringue Française, Glace Vanille

Lime and Green Apple Compote, French Meringue, Vanilla Ice Cream
糖漬青檸與青蘋果、法式蛋白脆、雲拿雪糕



Dessert Surprise du Réveillon du Nouvel An

New Year's Eve Dessert Surprise
除夕驚喜甜品



Le Café, Thés Peninsula ou Tisanes

Coffee, Proprietary Peninsula Teas or Herbal Infusions
咖啡、半島精選名茶或香草茶

Les Chocolats et Petits Fours

Chocolates and Petits Fours
朱古力及法式小點

4,888 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

每位 4,888

價錢以港元計算及另加一服務費

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

THE PENINSULA

HONG KONG

Gaddi's

Christmas Day, Boxing Day, New Year's Day Menu 2021



Terrine de Foie Gras du Périgord

Poires Comice, Pain d'Épices, Gewurztraminer Alsacien

Périgord Foie Gras Terrine, Comice Pears, Spiced Bread, Alsatian Gewurztraminer

法式鵝肝醬、啤梨、香料麵包、阿爾薩斯葡萄酒



Coquille Saint Jacques des Côtes Bretonnes

Boudin Noir, Rémoulade de Céleri Rave et Pomme Verte, Sarrazin Soufflé

Brittany Scallop, Black Pudding, Celeriac and Green Apple Rémoulade, Puffed Buckwheat

布列塔尼帶子、豬血腸、奶油芹菜莖及青蘋果、蕎麥



Dos de Bar de Ligne

Caviar Kristal, Marinière de Coquillages, Emulsion Citronnelle

Line-caught Sea Bass, Kristal Caviar, Clams Chowder, Lemongrass Foam

法國線釣海鱸魚、特級魚子醬、周打蜆湯、香茅泡沫



Suprême de Poulet de Bresse

Truffe Noire, Sauce Périgourdine, Polenta Crémeuse

Bresse Chicken Breast, Black Truffle, Périgourdine Sauce, Creamy Polenta

布雷斯雞胸、黑松露、松露汁、忌廉粟米蓉



ou/or/或

Filet de Chevreuil de Rhug Estate

Sauce Grand Veneur Fumé, Topinambour, Choux de Bruxelles

Rhug Estate Roe Deer Loin, Grand Veneur Sauce, Jerusalem Artichokes

威爾斯鹿柳、野莓醬汁、耶路撒冷雅枝竹



Vacherin Mont d'Or

Mont d'Or Cheese

法國精品牛乳芝士

ou/or/或

Le Flocon de Neige, Mousse de Châtaigne, Coulis de Cassis, Meringue Française

The Snowflakes, Chestnut Mousse, Cassis Coulis, French Meringue

聖誕雪花、栗子慕絲、黑醋栗果醬、法式蛋白脆餅



La Griotte au Kirsch, Biscuit au Chocolat, Crème Chantilly, Sorbet Cacao

Wild Cherries with Kirsch, Chocolate Biscuit, Vanilla Cream, Cocoa Sorbet

車厘子酒朱古力蛋糕、朱古力餅、輕雲呢拿忌廉、朱古力雪葩



Café, Thés Peninsula ou Tisanes

Coffee, Proprietary Peninsula Teas or Herbal Infusions

咖啡、半島精選名茶或香草茶

Chocolats et Friandises

Chocolates and Christmas Cookies

朱古力及聖誕曲奇

4 courses 1,388 per person / 6 courses 2,288 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

每位 1,388 四道菜 / 每位 2,288 六道菜

價錢以港元計算及另加一服務費

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

THE PENINSULA

HONG KONG



Christmas Day, Boxing Day, New Year's Day Menu 2021 Vegetarian

Salade de Boulgour

Avocats Mexicain, Pamplemousse Rosé, Estragon

Bulgur Salad, Hass Avocado, Pink Grapefruit, Tarragon

布格麥、牛油果、西柚、龍蒿



Variation de Carottes au Épices Vadouvan

Miel Manuka, Emulsion au Gingembre, Kumquat Confit

Carrot Variations with Vadouvan Spices, Manuka Honey, Ginger Foam, Confit Kumquats

雜色甘筍、法式咖喱香料、麥盧卡蜜糖、薑汁泡沫、醃漬金橘



Les Pâtes Orzo à La Truffe Blanche du Piémont

Artichaut Poivrades, Parmigiano Reggiano, Noisettes

White Truffle Orzo Pasta, Baby Artichokes, Parmigiano Reggiano, Hazelnuts

白松露米形意大利粉、迷你雅枝竹、陳年巴馬臣芝士、榛子



Pithiviers de Courge Butternut,

Truffe Noire, Jus de Légumes Réduit, Comté de Garde

Butternut Squash Pithiviers, Black Truffle, Vegetables Jus, Comté Cheese

法式牛油南瓜酥、黑松露、蔬菜汁、法國康提芝士



Vacherin Mont d'Or

Mont d'Or Cheese

法國精品牛乳芝士

ou/or/或

Le Flocon de Neige, Mousse de Châtaigne, Coulis de Cassis, Meringue Française

The Snowflakes, Chestnut Mousse, Cassis Coulis, French Meringue

聖誕雪花、栗子慕絲、黑醋栗果醬、法式蛋白脆餅



La Griotte, au Kirsch, Biscuit au Chocolat, Crème Chantilly, Sorbet Cacao

Wild Cherries with Kirsch, Chocolate Biscuit, Vanilla Cream, Cocoa Sorbet

車厘子酒朱古力蛋糕、朱古力餅、輕雲呢拿忌廉、朱古力雪葩



Café, Thés Peninsula ou Tisanes

Coffee, Proprietary Peninsula Teas or Herbal Infusions

咖啡、半島精選名茶或香草茶

Chocolats et Friandises

Chocolates and Christmas Cookies

朱古力及聖誕曲奇

4 courses 1,388 per person / 6 courses 2,288 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

每位 1,388 四道菜 / 每位 2,288 六道菜

價錢以港元計算及另加一服務費

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料

THE PENINSULA

HONG KONG