

5 μυστικά που θα απογειώσουν το χριστουγεννιάτικο dinner party σου!

Η εορταστική σεζόν είναι η ιδανική εποχή για να οργανώσεις ένα υπέροχο dinner party με άρωμα Χριστουγέννων! Μπες στον ρόλο του οικοδεσπότη και προσκάλεσε τα πιο αγαπημένα σου πρόσωπα σε ένα δείπνο που χαρίσει σε όλους ξεχωριστές αναμνήσεις. Αν ωστόσο και μόνο η σκέψη της οργάνωσης ενός μενού, ανεβάζει επικίνδυνα το επίπεδο του στρες σου, τότε παρακάτω θα βρεις όλα όσα χρειάζεσαι για να το καταφέρεις εύκολα και χωρίς άγχος. Το μόνο που θα χρειαστείς είναι καλή διάθεση και δημιουργικότητα!

Δημιούργησε το σκηνικό

Δεν νοείται χριστουγεννιάτικο τραπέζι χωρίς χριστουγεννιάτικη διακόσμηση! Δημιούργησε ένα μαγευτικό σκηνικό για εσένα και τους καλεσμένους σου, ξεφεύγοντας από το στερεοτυπικό δέντρο και επεκτείνοντας την διακόσμηση σε διαφορετικές γωνιές του σπιτιού αλλά και του τραπεζιού. Μερικές σειρές από φωτάκια είναι αρκετές για να δώσουν εορταστική χροιά στο χώρο ενώ μερικά στολισμένα με γιορτινά κλαδιά βάζα, θα προσθέσουν μια πινελιά χρώματος σε κάθε γωνιά. Μην παραμελήσεις το art de la table επιλέγοντας μία γιορτινή σύνθεση για το κέντρο του τραπεζιού.

Πρόσθεσε μια προσωπική νότα

Κάνε τους καλεσμένους σου να αισθανθούν πόσο σημαντικοί είναι για εσένα βάζοντας ένα στολίδι με ζωγραφισμένο το όνομα καθενός, στη θέση του στο τραπέζι. Θα τα φτιάξεις και μόνος σου πανεύκολα με ένα χρυσό ανεξίτηλο μαρκαδόρο και μονόχρωμες μπάλες. Φτιάξε δύο για τον καθένα και ζήτησέ τους να στολίσουν το δέντρο σου με την μία από αυτές και να πάρουν μαζί τους την άλλη.



Διάλεξε το τέλειο κρασί
Η επιλογή του σωστού κρασιού είναι τέχνη όμως υπάρχουν μερικά απλά tips για να επιλέξεις το κατάλληλο για το δικό σου μενού. Αν λοιπόν το μενού σου κινείται σε πλούσια πιάτα με βάση το κόκκινο κρέας, το κυνήγι αλλά και τα ώριμα τυριά, το Cabernet Sauvignon Μελισσόμαντρα-Καλλιγιά, της Ελληνικά Κελλάρια Οίνων, είναι η τέλεια επιλογή. Έχει πλούσια και

Διάλεξε το τέλειο κρασί

γεμάτη γεύση, απολαυστική επίγευση και αφήνει σαφές αποτύπωμα παλαιώσης και άρωμα βανίλιας που θα αναδείξει τα πιάτα σου. Αν πάλι σερβίρεις θαλασσινά ή λευκό κρέας το Μοσχάτο Άσπρο του ΕΟΣ Σάμου είναι η τέλεια επιλογή αφού ισορροπεί ανάμεσα στο γλυκό και το ξηρό, έχει πλούσια αρώματα από ροδάκινο, βερίκοκο και πεπόνι αλλά και φρέσκια επίγευση. Αυτό είναι και το ιδανικό κρασί για πιάτα με έμπνευση από την Άπω Ανατολή!

Δώσε βάση στο επιδόρπιο
Κανένα τραπέζι, χριστουγεννιάτικο και μη, δεν είναι ολοκληρωμένο χωρίς το επιδόρπιο! Και δεν εννοώ τα μελομακάρονα ή τους κουραμπιέδες αλλά ένα πλούσιο, γευστικό επιδόρπιο που θα κλείσει ιδανικά το μενού σου. Ένας χριστουγεννιάτικος κορμός σοκολάτας με κόκκινα φρούτα είναι πάντα safe επιλογή, την οποία θα συνοδεύσει ιδανικά ένα Samos Nectar του ΕΟΣ Σάμου. Πρόκειται για ένα από τα καλύτερα κρασιά στον κόσμο από υπερώριμο, λιαστό σταφύλι που παλαιώνεται 6 χρόνια σε δρύινα βαρέλια με έντονα αρώματα σταφίδας, αποξηραμένων φρούτων, ακούσματα καραμέλας βουτύρου, ώριμου πορτοκαλιού, ακόμα και γαρύφαλλου. Εναλλακτικά, μπορείς να προσφέρεις μία ελαφριά lemon pie ή μια πάβλοβα με φρούτα του δάσους και πλούσια κρέμα Βαυαρίας! Τα φρουτώδη αυτά επιδόρπια θα απογειωθούν από το περίφημο Samos Vin Doux με χρυσαφί χρώμα και αρώματα μαρμελάδας βερίκοκου, ώριμου πεπονιού και νύξεις καραμέλας βουτύρου.

Μην αφήσεις κανέναν να φύγει με άδεια χέρια
Τα χριστουγεννιάτικα δώρα δεν είναι μόνο για τα παιδιά! Γι'αυτό και το να προσφέρεις ένα μικρό δώρο στους καλεσμένους σου είναι η κίνηση που θα τους κερδίσει. Ιδανικό είναι ένα κρασί Grenache Μελισσόμαντρα-Καλλιγιά Ροζέ, με υπέροχο άρωμα γαρδένιας και τριαντάφυλλων και φρουτώδη, καραμελένια γεύση που θα συνοδεύσει επάξια το επόμενο γεύμα ή επιδόρπιο τους και θα κρατήσει ζωντανή την ανάμνηση του υπέροχου dinner party σου.

Μην αφήσεις κανέναν να φύγει με άδεια χέρια

110 GENERAL HOLMS DRIVE, KYEEMAGH- ΤΗΛ: 95679122

Στο Ρεβεγιόν Παραμονής των Χριστουγέννων μαζί μας και ο δημοφιλής **ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΙΔΕΡΗΣ**



ΔΕΥΤΕΡΑ ΒΡΑΔΥ 24 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

Κλείστε αμέσως τραπέζι στο Χριστουγεννιάτικο Ρεβεγιόν του C-SIDE για εξαιρετική διασκέδαση με φαγητά μπύρα, κρασιά κι αναψυκτικά



MONO \$90
για ενήλικους
\$35 για παιδιά

Απολαύστε το υπέροχο μουσικό μας συγκρότημα **ΚΑΘΕ ΣΑΒΒΑΤΟ ΒΡΑΔΥ ΜΟΝΟ ΣΤΟ C - SIDE** ΤΟ ΠΑΡΑΘΑΛΑΣΣΙΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΠΕΣΙΑΛ ΒΡΑΔΙΕΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ



Συναρπαστικές πενιές από τον **ΤΖΩΝ ΔΙΑΜΑΝΤΗ**

με τον μάεστρο **Θωμά Παδημητρίου**



Μοναδικές ερμηνείες από τον **TAKH NIRBANA** και τα τραγούδια που αγαπάτε από την μπριόζα **ΓΕΩΡΓΙΑ**



Αξέχαστες διασκεδάσεις κι απολαυστικό φαγοπότι

Μόνο στο **C-Side** του **ΒΑΓΓΕΛΗ ΚΑΡΑΒΕΛΑΤΖΗ**

ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ
ΣΤΟ ΓΛΕΝΤΙ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΤΟΥ 2019
Πλούσιο φαγοπότι, άφθονη μπύρα, κρασιά, αναψυκτικά
\$130 ενήλικοι και \$45 για παιδιά

