

## Auksto uz kodu galda piedāvājums banketam restorānā

Minimums 10 personām

### **Uzkodas/ plates/salāti**

Mazsālīts lasis uz mini kartupeļu pankūciņu ar bazilika aioli un briedinātām sinepju sēklām

Ķilava ar biezpiena-zaļumu krēmu, marinētiem sīpoliem uz tumšās maizes grauzdiņa

Liellopa rostbifs ar čipotle un briedinātām sinepju sēklām uz tumšās maizes grauzdiņa

Grilēta vistas fileja ar paipalu olu, cēzara mērci un kaperiem uz gaišās maizes grauzdiņa

Avokado muss ar ceptu batāti groziņā ar tomātu džemu

Gaļas plate/ vārīta liellopa mēle, prošuto, čorizo, vistas fileja marinādē, liellopa rostbifs, marinēti dārzeņi

Zivju plate/ garneles butterfly, kūpināta sviesta zivs, mazsālīts lasis, mazie kalmāri cepti saldajā čilli mērcē, mīdijas, ķiršu tomāti, redīsi

Ceptas bietes ar lapu salātiem cidoniju mērcē ar kazas sieru

Kraukšķīgā pīles konfita salāti sezama-sojas mērcē ar redīsiem, zemesriekstiem, ķiršu tomātiem, svaigu gurķi un sezama sēklām.

Cēzara salāti ar garnelēm

### **Banketa piedāvājuma cena no personas 20,00 EUR**

Morss: 3,50 EUR / litrs

Citronūdens ar piparmētrām un ingveru – 3,50 EUR / 1,5 litri

Kafija -1,50 EUR, tēja (kanniņa400ml) – 2,20 EUR

Bērniem parasti pieaugušie pasūta pēc bērnu ēdienkartes.

Pēc plkst. 23.00 – papildus apkalpošanas maksa 30,00 EUR/stundā.

**Nomas un apkalpošanas izmaksas 10% no rēķina.**

**Pirms pasūtījuma lūdzu precizēt ar restorāna menedžeri, vai cenas nav mainījušās.**

## **Piedāvājums banketam restorānā – 30 Eur/pers.**

Minimums 10 personām

**Gaļas plate** / / vārīta liellopa mēle, prošuto, čorizo, vistas fileja marinādē, liellopa rostbifs, marinēti dārzeņi

**Zivju plate** / garneles Butterfly, kūpināta sama fileja, mazzālīts lasis, mazie kalmāri cepti saldajā čilli mērcē, mīdijas, ķiršu tomāti, redīsi

**Uzkodu plate** /ķiploku grauzdiņi, pavasara rullīši, grauzdēts bekons, kornišoni, ķiršu tomāti, marinēti sīpoli, ķiploku mērce

### **Salāti:**

*Ceptas bietes ar lapu salātiem cidoniju mērcē ar kazas sieru*

Tunča salāti Nicosie(lapu salāti kartupelis, ola, olives, gurķis, tuncis, kaperi, redīsi, sinepju-mārutku majonēzes mērce

Kraukšķīgie cepeša salāti ar grauzdētiem sīpoliem un marinētām celmenēm

### **Pamatēdieni (jaizvēlas trīs pamatēdieni) :**

Krāsni cepta sama fileja ar burkānu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un baltvīna-spinātu mērci

#### **Vai**

Krāsni cepta laša fileja ar biešu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un "Béarnaise" mērci

#### **Vai**

Krāsni cepts kukurūzas cālis ar burkānu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un "Béarnaise" mērci

#### **vai**

Pīles stilbiņa konfits ar ar biešu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un ķiršu-sarkanvīna mērci

#### **vai**

Sautēti liellopu vaigi - kartupeļu biezenis, marinēti sīpoli un sarkanvīna mērce

### **Banketa piedāvājuma cena no personas 30,00 EUR**

Morss: 3,50 EUR / litrs

Citronūdens ar piparmētrām un ingveru – 3,50 EUR / 1,5 litri

Kafija -1,50 EUR, tēja (kanniņa400ml) – 2,20 EUR

Bērniem parasti pieaugušie pasūta pēc bērnu ēdienkartes.

Pēc plkst. 23.00 – papildus apkalpošanas maksa 30,00 EUR/stundā.

**Nomas un apkalpošanas izmaksas 10% no rēķina.**

**Pirms pasūtījuma lūdzu precizēt ar restorāna menedžeri, vai cenas nav mainījušās.**

## **Piedāvājums banketam restorānā – 33 Eur/pers.**

Minimums 10 personām

### **Uzkodas/ plates/salāti**

Mazsālīts lasis uz mini kartupeļu pankūciņu ar bazilika aioli un briedinātām sinepju sēklām  
Ķilava ar biezpiena-zaļumu krēmu, marinētiem sīpoliem uz tumšās maizes grauzdiņa  
Liellopa rostbifs ar čipotle un briedinātām sinepju sēklām uz tumšās maizes grauzdiņa  
Grilēta vistas fileja ar paipalu olu, cēzara mērci un kaperiem uz gaišās maizes grauzdiņa  
Avokado muss ar ceptu batāti groziņā ar tomātu džemu

**Gaļas plate/** vārīta liellopa mēle, prošuto, čorizo, vistas fileja marinādē, liellopa rostbifs, marinēti dārzeņi

**Zivju plate/** garneles butterfly, kūpināta sama fileja, mazsālīts lasis, mazie kalmāri cepti saldajā čilli mērcē, mīdijas, ķiršu tomāti, redīsi

Ceptas bietes ar lapu salātiem cidoniju mērcē ar kazas sieru

Kraukšķīgā pīles konfita salāti sezama-sojas mērcē ar redīsiem, zemesriekstiem, ķiršu tomātiem, svaigu gurķi un sezama sēklām.

Cēzara salāti ar garnelēm

### **Pamatēdieni ( jaizvēlas 3 pamatēdieni) :**

Krāsni cepta sama fileja ar burkānu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un baltvīna-spinātu mērci

#### **Vai**

Krāsni cepta laša fileja ar biešu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un "Béarnaise" mērci

#### **Vai**

Krāsni cepts kukurūzas cālis ar burkānu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un "Béarnaise" mērci

#### **vai**

Pīles stilbiņa konfits ar ar biešu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un ķiršu-sarkanvīna mērci

#### **vai**

Sautēti liellopu vaigi - kartupeļu biezenis, marinēti sīpoli un sarkanvīna mērce

### **Banketa piedāvājuma cena no personas 33.00 EUR**

Morss: 3,50 EUR / litrs , Citronūdens ar piparmētrām un ingveru – 3,50 EUR / 1,5 litri

Kafija -1,50 EUR, tēja (kanniņa400ml) – 2,20 EUR

Bērniem parasti pieaugušie pasūta pēc bērnu ēdienkartes.

Pēc plkst. 23.00 – papildus apkalpošanas maksa 30,00 EUR/stundā.

**Nomas un apkalpošanas izmaksas 10% no rēķina.**

**Pirms pasūtījuma lūdzu precizēt ar restorāna menedžeri, vai cenas nav mainījušās.**

## **Piedāvājums bērnu mielastam restorānā Hercogs**

Maza glāzīte salda vīna

Kūciņa

Morss - ūdens

Buljons ar pīrādziņu

Cepeša salāti

Dārzeņu salāti ar Fetaki sieru, laima/etiķa mērce

**Uzkodu plate**/ Čederas siers, mednieku siers, marinēta liellopa mēle, grauzdēts bekons, grillēti

vidusjūras dārzeni, grissini

### **Pamatēdieni uz koplietošanas traukiem:**

Krāsni cepta baltā zivs ar garšaugu sviestu

Cūkgaļas cepetis

Kotletes

### **Piedevās:**

Krāsni cepti kartupeļi garšaugu sviestā

Štovēti kāposti

Baltvīna mērce

Svaigi cepta maize

### **Deserts:**

Marakujas panna cotta ar ogu mērci

Kafija vai tēja

**Bēru mielasta piedāvājuma cena no personas 27,00 EUR**

**Nomas un apkalpošanas izmaksas 10% no rēķina.**

Pirms pasūfijuma lūdzu precizēt ar restorāna menedžeri, vai cenas nav mainījušās.