

## Piedāvājums banketam restorānā – 30 EUR/pers

Minimums 10 personām

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

**Zivju plate/** garneles Butterfly, marinētas tīģergarneles, 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 3 pamatēdieni):**

**Krāsni cepta laša fileja ar violeto burkānu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un "Béarnaise" mērci**

vai

**Krāsni cepta Nīlas asara fileja ar violeto burkānu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un kokosa-laima mērci**

vai

**Vistas balotīne tīta parmas šķiņķī, pildīta ar sēņu musu, pasniegta ar ceptiem sezonas dārzeņiem, pastinaka biezeni un "Béarnaise" mērci**

vai

**Cūkgaļas pavēdere lēni gatavota ar batātes biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un sinepju, medus, sarkanvīna mērci**

vai

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

**Pīles stilbiņa konfits ar pastinaka biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un sarkanvīna mērci-  
papildus piemaksa 3EUR par porciju**

**Jēra apakšstilbs lēni gatavots ar batātes biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un sarkanvīna mērci -  
papildus piemaksa 5EUR par porciju**

**Deserti banketu piedāvājumam no aktuālās ēdienkartes 5EUR līdz 6EUR par porciju**

Banketiem uz vietas restorānā – papildus 10% apkalpošanas izmaksas

Morss: 4,50EUR/litrs, citronūdens ar piparmētrām – 4,50EUR /1,5 litri, kafija -2,00EUR, tēja - 2,50EUR

Bērniem parasti pieaugušie izvēlās pēc aktuālās bērnu ēdienkartes.

Pēc plkst. 22.00 – papildus apkalpošanas maksa 30,00EUR/stundā.

**Pēc plkst.23.00 papildus apskaņošana nav atļauta**

**Nav atļauts izmantot, konfiti un pirotehniku.**

Tel: +371 29106538 [marupe@hercogi.lv](mailto:marupe@hercogi.lv)

## Piedāvājums banketam restorānā – 33 EUR/pers

Minimums 10 personām

### Uzkodas:

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, marinētas tūģergarneles, mazsālīts lasis, mazie kalmāri cepti saldajā čilli mērcē, mīdijas, ķiršu tomāti, redīsi**

### Salāti:

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 laša fileja ar violeto burkānu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un "Béarnaise" mērci**

vai

**Krāsni cepta Nīlas asara fileja ar violeto burkānu biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un kokosa-laima mērci**

vai

**Vistas balotīne tīta parmas šķiņķī, pildīta ar sēņu musu, pasniegta ar ceptiem sezonas dārzeņiem, pastinaka biezeni un "Béarnaise" mērci**

vai

**Cūkgaļas pavēdere lēni gatavota ar batātes biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un sinepju, medus, sarkanvīna mērci**

vai

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

**Pīles stilbiņa konfits ar pastinaka biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un sarkanvīna mērci - papildus piemaksa 3EUR par porciju**

**Jēra apakšstilbs lēni gatavots ar batātes biezeni, ceptiem sezonas dārzeņiem un sarkanvīna mērci - papildus piemaksa 5EUR par porciju**

**Deserti banketu piedāvājumam no aktuālās ēdienkartes 5EUR līdz 6EUR par porciju**

Banketiem uz vietas restorānā – papildus 10% apkalpošanas izmaksas

Morss: 4,50EUR/litrs, citronūdens ar piparmētrām – 4,50 EUR/1,5 litri, kafija -2,00EUR, tēja - 2,50 EUR

Bērniem parasti pieaugušie izvēlās pēc aktuālās bērnu ēdienkartes.  
Pēc plkst. 22.00 – papildus apkalpošanas maksa 30,00EUR/stundā.  
Pēc plkst.23.00 papildus apskatīšana nav atļauta  
Nav atļauts izmantot, konfeti un pirotehniku.  
Tel: +371 29106538 [marupe@hercogi.lv](mailto:marupe@hercogi.lv)