

Дата: **время:**

Место:

Количество людей:

Контактное лицо:

От 10 персон

Закуски:

Мясное ассорти/ жаркое из филе индейки, прошутто, чоризо, жаркое из свинины, ростбиф

Рыбное ассорти/ копченый сом, маринованные тигровые креветки, малосольный лосось, мини кальмары, обжаренные в сладком соусе чили, мидии

Закусочное ассорти/ чесночные гренки, спринг-роллы, чоризо, прошутто, террин из утки, маринованные овощи, маринованные оливки каламата, печенье с чеддером

Салаты:

Запеченные баклажаны с листьями салата, козьим сыром, кунжутным соусом и жареными помидорами черри

Салат из филе индейки с картофелем, яблоками и йогуртовым соусом

Салат Цезарь с креветками

Основные блюда (необходимо выбрать 3 основных блюда):

Филе палтуса запеченное в духовке с пюре из зеленого горошка, обжаренными овощами и грейпфрутово-масляным соусом

или

Куриная грудка с пюре из зеленого горошка, обжаренными овощами, соусом из бульона и пармезаном

или

Жаркое из слегка копченой свинины с картофельно-трюфельным пюре, грибами и соусом из красного вина и сливок

или

Тушеные говяжьи щеки с картофельным пюре, маринованным луком и соусом из красного вина

или

Грибное ризотто со спаржей, портобелло, эренге, твердым сыром, помидором на гриле

или

Фаршированный сладкий картофель с карамелизированным тофу и овощами

Стоимость банкетного предложения на человека – 34,00 EUR

Десерты для банкетов можно выбрать из действующего меню (6,00 евро за порцию)

За проведение банкетов в ресторане взимается дополнительная плата за обслуживание в размере 10%

Морс: 4,50 EUR/ литр, вода с лимоном и мятой: 4,50 EUR/ 1,5 литра, кофе: 2,00 EUR, чай: 2,50 EUR

Для детей взрослые обычно выбирают блюда из действующего детского меню

После 23.00 – дополнительная плата за обслуживание EUR 20,00/ час

После 23.00 дополнительное воспроизведение музыки и т. д. допускается, а также не допускается использование конфетти и пиротехники

Тел.: +371 29106538

Эл. почта: marupe@hercogi.lv

АРЕНДА ОТДЕЛЬНОГО БАНКЕТНОГО ЗАЛА EUR 150,-