

## Предложение обеда-ужина

Дата:                    время:

Место:

Количество людей:

Контактное лицо:

### Закуски:

Тартар из лосося с солью из авокадо и маринованными морскими водорослями  
или

*Vitello tonnato*

телячий лангет медленного приготовления, айоли из тунца, каперсы, помидоры черри, жареный лук  
или

Карамелизированный козий сыр с листьями салата и свежими ягодами

### Основные блюда:

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

или

Запеченное в духовке филе утки с пюре из пастернака и соусом из красного вина

или

Голень ягненка, приготовленная на медленном огне, с пюре из сладкого картофеля и трюфелей и соусом из красного вина

или

Фаршированный сладкий картофель с карамелизированным тофу и овощами

### Десерты:

Мусс манго-маракуйя с запеченным белым шоколадом

или

Фондант из темного шоколада с вишневым пюре и ванильным мороженым

или

Чиа — миндальный пудинг с чернично-лимонным соусом.

### Стоимость предложения на человека – 37,00 EUR

Кофе, чай, вода – EUR 6,00 на человека

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

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

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

Тел.: +371 29106538

Эл. почта: [marupe@hercogi.lv](mailto:marupe@hercogi.lv)

**АРЕНДА ОТДЕЛЬНОГО БАНКЕТНОГО ЗАЛА EUR 150,-**