

Предложение обеда-ужина

Дата: время:

Место:

Количество людей:

Контактное лицо:

Закуски:

Севиче с авокадо, манго, лососем и тигровыми креветками, кинзой

или

Vitello tonnato

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

или

Запеченные баклажаны с козьим сыром, соусом тахини и жареными помидорами черри

Основные блюда:

Стейк из розового тунца на гриле в кунжутно-медовой глазури с запеченными овощами и сливово-медовым соусом

или

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

или

Стейк из говяжьего филе с пюре из сладкого картофеля и трюфелей, салатом из свежих овощей 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 – 45,00 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

АРЕНДА ОТДЕЛЬНОГО БАНКЕТНОГО ЗАЛА EUR 150,-