

Предложение обеда-ужина

Дата: время:

Место:

Количество людей:

Контактное лицо:

Закуски :

Малосольный лосось на мини-картофельных оладьях с базиликовым айоли и семенами горчицы
Килька с творожным кремом с зеленью, маринованным луком на гренке из темного хлеба
Ростбиф из говядины с чипотле и семенами горчицы на гренке из темного хлеба
Куриное филе на гриле с перепелиным яйцом, соусом цезарь и каперсами на гренке из белого хлеба
Мусс из авокадо с запеченным сладким картофелем в корзинке с томатным джемом

Закуски/ салаты:

Тартар из лосося с сальсой 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

Филе утки запеченное в духовке 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 – 48,00 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,-