

## 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

Сыр камамбер, запеченный в духовке,

с розмарином, отварной брусникой в красном вине, луковым джемом, свежим инжиром и бриошь

### Основные блюда:

Стейк из розового тунца в глазури из кунжута и меда с жареными овощами  
или

Филе утки, запеченное в духовке с чечевицей белуга и соусом из красного вина  
или

Стейк из филе говядины (Аргентина) с жареными овощами, пюре из батата 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](mailto:marupe@hercogi.lv)

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