

Kad: plkst.:

Kur:

Cik personām:

Kontaktpersona:

Pusdienu, vakariņu ēdienkartes piedāvājums

Uzkodas uz galda viesiem ierodoties:

Mazsālīts lasis uz mini kartupeļu pankūciņām ar bazilika aioli un briedinātām sinepju sēklām
Ķilava ar biezpiena-zaļumu krēmu, marinētiem sīpoliem uz tumšās maizes grauzdiņa
Liellopa rostbifs ar čipotle un briedinātām sinepju sēklām uz tumšās maizes grauzdiņa
Grilēta vistas fileja ar paipalu olu, cēzara mērci un kaperiem uz gaišās maizes grauzdiņa
Avokado muss ar ceptu batāti groziņā un tomātu džemu

Uzkodas/ salāti:

Laša tartars ar avokado salsu un marinētām jūras aļģēm

vai

Vitello tonnato

lēni gatavots teļa langets, tunča aioli, kaperi, ķiršu tomāti, grauzdēti sīpoli

vai

Krāsni cepts 'camembert' siers ar rozmarīnu

ar vārītām brūklenēm sarkanvīnā, sīpolu džemu, svaigām vīgēm un brioš maizi

Pamatēdieni:

Ātes fileja cepta krāsni ar ceptiem dārzeņiem un greipfrūtu-sviesta mērci

Vai

Pīles fileja cepta krāsni ar beluga lēcām un sarkanvīna mērci

Vai

Jēra apakšstilbs lēni gatavots ar beluga lēcu-dārzeņu ragū un sarkanvīna mērci

Vai

Pildīts batātes kartupelis ar karamelizētu tofu un dārzeņiem

Deserti:

Mango-marakuļas muss ar ceptu balto šokolādi

vai

Tumšās šokolādes fondants ar ķiršu želejas biezeni un vaniļas saldējumu

vai

Čia-mandeļu pudiņš ar melleņu-citronzāles *compote*

Piedāvājuma cena par ēdienu no personas – 48,00 EUR

Kafija, tēja un ūdens 6,00 EUR no pers.

Banketiem uz vietas restorānā – papildu 10% apkalpošanas izmaksas

Pēc plkst. 23.00 – papildu apkalpošanas maksa 20,00 EUR/ stundā

Pēc plkst. 23.00 papildu apskaņošana nav atļauta, kā arī nav atļauts izmantot konfeti un pirotehniku

Tel.: +371 29106538

E-pasts: marupe@hercogi.lv

ATSEVIŠKAS BANKETU ZĀLES NOMA 150,- EURO