

Предложение обеда-ужина

Дата: время:

Место:

Количество людей:

Контактное лицо:

Закуски :

Малосольный лосось на мини-картофельных оладьях с лимонным кремом и апельсиновыми цукатами

Килька с творожным кремом с зеленью, маринованным луком на гренке из темного хлеба

Ростбиф из говядины с чатни из смородины и лука на бисквите из сыра чеддер

Куриное филе на гриле с яичным гелем, соусом цезарь и каперсами на гренке

Мусс из авокадо с запеченным сладким картофелем в корзинке с домашним лечо

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

Сыр камамбер, запеченный в духовке,

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

Основные блюда:

Филе черного палтуса, запеченное в духовке с жареными овощами и соусом из грейпфрутов и масла.
или

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

Голень ягненка, медленного приготовления с рагу из чечевицы белуга и овощей с 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,-