

Дата:

Место:

Количество людей:

Контактное лицо:

От 10 персон

Холодный стол:

Рыбное ассорти/ Филе копчёного лосося, икра форели, маринованные тигровые креветки, малосольный лосось, кальмары в сладком чили-глазури, морские водоросли в кунжутном масле

Мясное ассорти/ Филе индейки на гриле, прошутто, чоризо, запечённая свинина, ростбиф, оливки Каламата, ассорти маринованных овощей

Ассорти из сыров/Подборка сыров с карамелизированными орехами, инжирным мармеладом и крекерами из сыра Чеддер

Салаты:

Салат с козым сыром «Buche» Запечённая свёкла в розмариновом масле, солёные тыквенные семечки, клюква в сахарной глазури, соус песто из базилика

Салат с филе индейки на гриле С картофелем, яблоками и йогуртовой заправкой

Салат «Цезарь» С креветками или куриным филе

Основные блюда (выберите 3 основных блюда):

Филе черного палтуса с сальсой из кедровых орехов и трав, пюре ромеско, красной киноа, брокколи, соусом из рыбы и белого вина
или

Куриная грудка с картофельным пюре, жареными овощами и соусом из пармезана
или

Жаркое из свинины с картофельным пюре, жареными грибами и соусом из бульона
или

Тушеные говяжьи щечки с картофельным пюре, маринованным луком и соусом из красного вина
Или

Клецки из картофеля и шпинатов с грибной сальсой, сливочным соусом с трюфелям и сыром пармезан

Цена банкетного предложения на человека: 34,00 EUR

Десерты для банкетов можно выбрать из текущего меню (6,00 EUR за порцию)

Для банкетов на месте в ресторане – дополнительная плата за обслуживание 10%

Морс: 4,50 EUR / литр, лимонная вода с мятой – 4,50 EUR / 1,5 литра, Кофе - 2.50 евро, чай - 2.50 евро.

Для детей взрослые обычно выбирают блюда из текущего детского меню.

После 23:00 – дополнительная плата за обслуживание 20.00 евро/час.

После 23:00 использование дополнительных звуков, конфетти и пиротехники запрещено.

Тел.: +371 29106538 marupe@hercogi.lv

АРЕНДА ОТДЕЛЬНОГО БАНКЕТНОГО ЗАЛА 150 евро.