

Когда:

Где:

Сколько персон.

Контактное лицо:

Ассорти закусок

(тигровые креветки на гриле, кальмары, запеченные в глазури из масла чили, малосоленый лосось, прошутто, чоризо, овечий сыр с черным чесноком, трюфельный сыр, крекеры чеддер, оливки, соленые огурцы, морские водоросли)

Основные блюда

Филе лосося, запеченное в духовке, со сливочным соусом из корня сельдерея, икрой форели, крошками ржаного хлеба с маслом, конфи из цветной капусты, соусом из крабового биска
Или

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

Тушеные говяжьи щеки 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

Десерт

Мусс из манго и маракуйи

с гратеном из черной сливы и темного шоколада, крем-ганаш с маракуйей, сорбетом из черной смородины
или

Крем-брюле с засахаренными ягодами
или

Пудинг из чиа и миндаля с соусом из манго и ванили

Цена по предложению меню на человека: 30,00 евро

Кофе, чай, вода – 6 евро на человека

Для банкетов на территории ресторана – дополнительная плата за обслуживание 10%

Для детей взрослые обычно выбирают блюда из текущего детского меню.

После 23:00 – дополнительная плата за обслуживание 20,00 евро/час.

По 23:00 использование дополнительного звука, конфетти и пиротехники запрещено.

Тел.: +371 29106538 marupe@hercogi.lv

АРЕНДА ОТДЕЛЬНОГО БАНКЕТНОГО ЗАЛА 150 евро