

Kad: plkst.  
Kur:  
Cik personām:  
Kontaktpersona:

### Uzkodas uz galda, viesiem ierodoties:

#### **Antipasti uz kodu plate**

grilētas tīģergarneles, kalmāri cepti čili sviesta glazūrā, mazaļlīts lasis, prosciutto, chorizo, aitas siers ar melno ķīplokus siers, trifeļu siers, čedara cepumi, olīvas, marinējumi, jūras zāle

#### **Avokado-kvinojas tartars**

rukola, kaltēti tomāti, parmezāna siers, diļļu pesto mērce

#### **Vitello tonnato**

lēni gatavots teļa langets, viegli liesmota tunča fileja, marinēti pērļu sīpoli, kaperogas, parmezāna siers, garšaugu-cēzara mērce

### Pamatēdieni:

#### **Melnās ātes fileja cepta krāsnī**

ar ciedru riekstu-garšaugu salsu, romesko biezeni, sarkano kvinoju, brokoļiem un zivju-baltvīna mērci vai

#### **Pīles krūtiņa**

ar ceptu burkānu-kokospiena krēmu, melnajām lēcām, brokoļiņi, selerijas saknes kraukšķiem, graudu sinepēm, un sarkanvīna mērci

vai

#### **Jēra 'rump' steiks**

ar kartupeļu konfitu, zaļajām pupiņām, "cherry" tomātiem, spinātiem sīpolu kraukšķiem, piparmētru-sarkanvīna mērci

vai

**Kartupeļu-spinātu knēdeļi** ar sēņu salsu, trifeļu-saldā krējuma mērci un parmezāna sieru

### Deserts:

**Mango-marakujas muss** ar melno plūmju-rūgtās šokolādes grilējāžu marakujas ganaša krēmu un upeņu sorbetu

vai

**Rūgtas šokolades fondants** ar glazētām ogām, upeņu gēlu, pašu gatavotu melnā balzāma saldējumu

vai

**Čia -mandeļu pudiņš** ar mango-vaniļas salsu

### Piedāvājuma cena no personas 40,00 EUR

#### **Kafija, tēja un ūdens 6.- euro no pers**

Banketiem uz vietas restorānā – papildus 10% apkalpošanas izmaksas

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

Pēc plkst.23.00 papildus apskatīšana nav atļauta, kā arī nav atļauts izmantot konfiti un pirotehniku.

Tel: +371 29106538 [marupe@hercogi.lv](mailto:marupe@hercogi.lv)

**ATSEVIŠKAS BANKETU ZĀLES NOMA 150,- EURO**