

**Когда:**

**Где:**

**Сколько персон.**

**Контактное лицо:**

## **Закуски**

**Тартар из лосося** морские водоросли, каперсы, маринованный жемчужный лук, яичный гель, жареные каперсы, бриошь, икра форели, соус айоли с травами  
или

### **Вителло тоннато**

медленно приготовленная телячья голень, слегка обжаренное филе тунца, маринованный жемчужный лук, каперсы, сыр пармезан и соус цезарь  
или

**Карамелизированный сыр Камамбер** с мармеладом из брусники и лука, маринованными яблоками, солеными фундуком и маслом петрушки.

## **Основные блюда**

**Стейк из желтоперого тунца** с кремом из запеченной моркови и кокоса, капустой жареной в чесночном масле, острым соусом из апельсинов и терияки  
или

### **Утиная грудка**

с морковно-кокосовым кремом, черной чечевицей, брокколи, хрустящими ломтиками сельдерея, зернистой горчицей и соусом из красного вина  
или

### **Стейк из филе говядины**

с террином из картофеля и пармезана, жареными на масле грибами, шпинатом, обжаренным 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, кремом-ганаш с маракуйей, сорбетом из черной смородины  
или

**Фондант из темного шоколада** с засахаренными ягодами, кремом из черной смородины, домашним мороженое с черным бальзамом  
или

**Пудинг из чиа и миндаля** с соусом из манго и ванили

## **Цена по предложению меню на человека: 45,00 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**