

## Uzkodas uz galda, viesiem ierodoties:

Avokado tartars ar ciedru riekstu salsu, bazilika pesto mērci pelnu mīklas groziņā  
Mazsālīta laša fileja ar marinēti pērļu sīpoliem, mārrutku krēmsieru uz 5graudu plāceņa  
Piparota brētliņas fileja ar garšaugu krēmu, bietēs marinēti sīpoliem uz rudzu maizes grauzdiņa  
Liellopa rostbifs ar brūkleņu-sīpolu čatniju uz Čedaras siera cepuma  
Grilēta vistas fileja ar olu gēlu, parmezāna sieru, kaperiem, Cēzara mērci uz kviešu bagetes

## Uzkodas:

### **Laša tartars**

jūras zāle, kaperi, marinēti pērļu sīpoli, olu gels, cepti kaperi, briošs, foreles ikri, garšaugu aioli mērce  
vai

### **Vitello tonnato**

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

**Karamelizēts "Camembert" siers** ar brūkleņu-rozā sīpolu marmelādi, marinētiem āboliem, sāļtiem lazdu riekstiem, pētersīļu eļļu

## Pamatēdieni :

### **Melnās ātes fileja cepta krāsni**

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 sīnepēm, 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 griljāžu 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 par ēdienu no personas 48,00 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 apskaņošana nav atļauta, kā arī nav atļauts izmantot, konfiti un pirotehniku.

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

ATSEVIŠĶAS BANKETU ZĀLES NOMA 150,- EURO