

Kad: plkst.

Kur:

Cik personām:

Kontaktpersona:

Uzkodas:

Antipasti uz kodu plate: grilētas tīģergarneles, grilēts tuncis, mazsālīts lasis, prosciutto, chorizo, aitas siers ar melno ķiploku, trifeļu siers, čedara cepumi, olīvas, marinējumi, jūras zāle

Pamatēdiens izvēlei:

Laša fileja cepta krāsnī: selerijas sakņu krēms, foreles ikri, rudzu maizes-sviesta drumstalas, zaļie zirnīši, spināti, krabju biska mērce

Vistas krūtiņa cepta krāsnī: kartupeļu biezenis, cepti dārzeņi, parmezāna mērce

Sautēti liellopu vaigi: kartupeļu biezenis, marinēti sīpoli, sarkanvīna mērce

Kartupeļu-spinātu knēdeļi: ceptas sēnes, trifeļu-saldā krējuma mērce, parmezāna siers, ķiršu tomāti

Deserts izvēlei:

Mango-marakuļas muss: melno plūmju-rūgtās šokolādes griljāža, marakuļas ganašs krēms

Crème brûlée: ar svaigām ogām

Čia-mandeļu pudiņš: ar mango-vaniļas salsu

Banketa piedāvājuma cena no personas 30,00 EUR

Kafija, tēja un ūdens — 6,00 EUR no personas.

Banketi uz vietas restorānā — papildus 10 % apkalpošanas izmaksas.

Pēc plkst. 23.00 papildus apkalpošana — 20,00 EUR stundā.

Pēc plkst. 23.00 atļauta tikai fona mūzika. Konfeti un pirotehnika nav atļauti.

Tel: +371 29106538 marupe@hercogi.lv

ATSEVIŠĶAS BANKETU ZĀLES NOMA 150,00 EUR

Izmantojot atsevišķu banketu zāli, apkalpošanas maksa ir ne mazāka kā 150,00 EUR.