

Дата: Время:
Место:
Количество гостей:
Контактное лицо:

Закуски:

Ассорти закусок: тигровые креветки на гриле, тунец на гриле, малосольный лосось, прошутто, чоризо, овечий сыр с чёрным чесноком, трюфельный сыр, печенье с чеддером, оливки, маринованные овощи, морские водоросли

Основное блюдо на выбор:

Филе лосося, запеченное в духовке: крем из корня сельдерея, икра форели, крошка из ржаного хлеба и сливочного масла, зелёный горошек, шпинат, соус из крабового биска

Запеченная куриная грудка: картофельное пюре, запечённые овощи, пармезановый соус

Тушеные говяжьи щечки: картофельное пюре, маринованный лук, соус из красного вина

Картофельные клецки со шпинатом: жареные грибы, сливочный соус с трюфелем, сыр пармезан, помидоры черри

Десерт на выбор:

Мусс манго-маракуйя: грильяж из чернослива и горького шоколада, крем-ганаш из маракуйи

Крем-брюле: свежие ягоды

Чиа-миндальный пудинг: с сальсой из манго и ванили

Стоимость банкетного меню 30,00 EUR на человека

Кофе, чай и вода — 6,00 EUR на человека.

При проведении банкета в ресторане дополнительно взимается плата за обслуживание в размере 10 %.

После 23:00 дополнительное обслуживание — 20,00 EUR в час.

После 23:00 разрешена только фоновая музыка. Конфетти и пиротехника запрещены.

Tel: +371 29106538 marupe@hercogi.lv

АРЕНДА ОТДЕЛЬНОГО БАНКЕТНОГО ЗАЛА 150,00 EUR

При использовании отдельного банкетного зала плата за обслуживание составляет не менее 150,00 EUR.