

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

Закуски на столе к прибытию гостей:

Тартар из авокадо с сальсой из кедровых орехов и соусом песто из базилика в корзиночке из теста с древесным углём

Малосольный лосось с маринованным жемчужным луком и сливочным сыром с хреном на пятизлаковой лепёшке

Филе кильки с перцем, травяным кремом и луком, маринованным со свёклой, на ржаном тосте

Ростбиф с чатни из брусники и лука на печенье с сыром чеддер

Куриное филе на гриле с яичным гелем, пармезаном, каперсами и соусом «Цезарь» на пшеничном багете

Ассорти закусок:

Мясное ассорти: филе индейки на гриле, прошутто, чоризо, запечённая свинина, ростбиф, оливки каламата и маринованные овощи

Рыбное ассорти: копчёный лосось, икра форели, маринованные тигровые креветки, малосольный лосось, тунец на гриле и водоросли с кунжутным маслом

Салаты:

Салат с жареным сыром халуми: авокадо, листья салата, винегрет с грецким орехом

Салат с индейкой на гриле, картофелем, яблоками и йогуртовой заправкой

Салат “Цезарь” с креветками: листья салата, сыр пармезан, хлебные сухарики, томаты черри, соус из анчоусов

Основные блюда — выберите три варианта:

Филе черного палтуса: сальса из кедровых орехов и зелени, пюре ромеско, красная киноа, брокколини, соус из белого вина

или

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

или

Буженина с картофельным пюре, жареными грибами и бульонным соусом

или

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

или

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

Стоимость банкетного меню 38,00 EUR на человека

Десерты можно выбрать из действующего меню — 6,00 EUR за порцию.

Морс — 4,50 EUR/л; лимонная вода с мятой — 4,50 EUR/1,5 л; кофе и чай — по 2,50 EUR.

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

Детские блюда обычно выбирают из действующего детского меню.

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.