

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

Закуски на столе к прибытию гостей:

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

Тартар из авокадо и киноа: руккола, вяленые помидоры, сыр пармезан, укропный песто-соус

Вителло тоннато: медленно приготовленная телятина, обожжённое на огне филе тунца, маринованный жемчужный лук, сыр пармезан, айоли с зеленью

Основное блюдо на выбор:

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

Утиная грудка: черная чечевица в крем-сыре с травами, конфи из моркови, чернослив, мини-брокколи, соус из красного вина

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

Фондант из темного шоколада: свежие ягоды, гель из чёрной смородины, домашнее мороженое с чёрным бальзамом

Чиа-миндальный пудинг: с сальсой из манго и ванили

Стоимость банкетного меню 40,00 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.