

Kad: plkst.
Kur:
Cik personām:
Kontaktpersona:

Uzkodas uz galda viesiem ierodoties:

Avokado tartars ar ciedru riekstu salsu un bazilika pesto mērci pelnu mīklas groziņā

Mazsālīta laša fileja ar marinētiem pārļu sīpoliem un mārrutku krēmsieru uz piecu graudu plāceņa

Piparota brētliņas fileja ar garšaugu krēmu un bietēs marinētiem sīpoliem uz rudzu maizes grauzdiņa

Liellopa rostbifs ar brūkleņu un sīpolu čatniju uz Čedaras siera cepuma

Grilēta vistas fileja ar olu gēlu, parmezānu, kaperiem un Cēzara mērci uz kviešu bagetes

Uzkodas izvēlei:

Laša tartars: jūras zāle, kaperi, marinēti pārļu sīpoli, olu gēls, cepti kaperi, briošs, foreles ikri, garšaugu aioli mērce

Vitello tonnato: lēni gatavots teļa langets, liesmota tunča fileja, marinēti pārļu sīpoli, parmezāna siers, garšaugu aioli

Cepta Halloumi siera salāti: avokado, lapu salāti, valriekstu vinegreta mērce

Pamatēdiens izvēlei:

Melnās ātes fileja cepta krāsni: ciedru riekstu-garšaugu salsa, romesko biezenis, sarkanā kvinoja, jaunie brokoļi, baltvīna mērce

Pīles krūtiņa: melnās lēcas garšaugu krēmsierā, burkānu konfits, melnās plūmes, jaunie brokoļi, sarkanvīna 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

Rūgtās šokolādes fondants: svaigas ogas, upeņu gēls, pašu gatavots melnā balzāma saldējums

Čia-mandeļu pudīņš: ar mango-vaniļas salsu

Banketa piedāvājuma cena no personas 48.00 EUR

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

Banketiem 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.