

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

Закуска на выбор:

Тартар из лосося: морские водоросли, каперсы, маринованный жемчужный лук, яичный гель, жареные каперсы, бриошь, икра форели, соус айоли с травами

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

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

Основное блюдо на выбор:

Филе осетра «Мотра»: крем из сельдерея, террин из картофеля с сыром, салат пак-чой, «икра» из семян чиа, соус из белого вина

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

Стейк рибай: террин из картофеля и сыра, грибы эринги обжаренные на сливочном масле, шпинат, лук, маринованный в бальзамическом уксусе, 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 50,00 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.