

KĀZU BANKETA PIEDĀVĀJUMS. 30,00 EUR NO PERSONAS.

/Sākot no 10 personām/

Kad: _____ plkst: _____

Kur: _____

Cik personām: _____

Kontaktpersona: _____

UZKODAS

Tempurā cepta jūras forele nori jūraszāļu lapās ar sojas sezama mērci

Dūmota cūkas pavēdere ar sinepju krēmu uz maizes grauzdiņa

Vistas gaļas rulāde ar melnajiem ķiplokiem un spinātiem

Grillēts halloumi siers ar olīvu tapenādi un glazētām olīvām

Kazas siera trifeles

Svaigi sezonas dārzeņi ar mārrutku – ābolu mērci

SALĀTI

Kartupeļu - bumbieru salāti ar kaperiem, Matje siļķi sarkanvīnā, marinētām paipalu olām un citronu vinegreta mērci

Kraukšķīgie cūkgāļas cepeša salāti ar marinētām celmenēm un sinepju mērci

Svaigu dārzeņu salāti ar bazilika pesto, olīvām, fetas sieru un grauzdiņiem

Pašcepta maize, garšaugu sviests

PAMATĒDIENI SILTUMTRAUKOS (JĀIZVĒLAS 3 OPCIJAS)

Jūras foreles fileja ar ceptiem jaunajiem kartupeļiem, medū ceptiem burkāniem un baltvīna -kārveļu mērci

Dūmota cūkas fileja ar karamelizētiem āboliem, krāsni ceptām saknēm un sinepju sēklu -sarkanvīna mērci



24 stundas sautēti teļa vaigi ar kartupeļu biezeni, biešu sulā marinētiem sīpoliem un sarkanvīna mērci

Pērļu grūbu un meža sēņu sautējums ar spinātiem, grauzdētiem riekstiem un cieto sieru

OTRAIS CĒLIENS

Antipasta (marinēti dārzeņi, salami, prosciutto, olīvas, cietais siers, Kamambērs)

Kūpināta cāļa salāti ar ceptām sēnēm, marinētu ķirbi un žāvēto plūmjū mērci

Mazsālīta laša fileja ar citronu krēmu un sīpoliem uz maizes grauzdiņa

Ceptas fišergarneles ar kale kāpostiem un greipfrūtu želejbiezeni

Mocarella ar krāsainajiem tomātiem un bazilika pesto

Šefpavārs strādā ar sezonāliem produktiem, līdz ar to ir iespējamas korekcijas.

Banketa piedāvājuma cena no personas 30,00 EUR

Banketiem uz vietas restorānā – papildus 10% apkalpošana

Morss: 3,50 EUR / litrs

Citronūdens ar piparmētrām un ingveru – 3,50 EUR / 1,5 litri

Kafija -1,50 EUR

