

2018.gada piedāvājums - banketu ēdienkarte 30-EUR

Pirkstiņuzkudas

- *Groziņš ar saulē kaltētu tomātu musu*
- *Vistu aknu muss vafelē*

Dārzeni uzkudas un salāti

- *Baklažānu, cukini karpačo ar rukolu un cieto sieru*
- *Lauku kūpinājumu salāti ar Latvijas mini kartupeļiem*
- *Lapu salāti ar kūpinātām bietēm, apelsīnu filejām un ciedru riekstiem*

Zivju uzkudas

- *Kalmāru gredzeni ar pikanto ķiploku majonēzi*
- *Mazsālīta, garšaugos marinēta Latvijas zandarta fileja ar diļļu majonēzi un rupjmaizes čipsiem*
- *Viegli marinēta laša fileja ar rozā pipariem un marinētiem gurķiem*
- *Tortilla ar svaigsieru, tunci, gurķiem un garšaugu emulsiju*

Gaļas uzkudas

- *Vistas gaļas iesmiņš apelsīnu marinādē*
- *58° gatavots liellopgaļas rostbifs ar marinētām sēnēm un cieto sieru*
- *Teļa mēles terīne ar svaigsiera-mārrutku krēmu un griķu popkornu*

Pamatēdieni (lūdzam izvēlēties 2 pamatēdienus)

- *12 stundas 82° gatavoti liellopa vaigi pasniegti ar teļa buljona mērci*
- *Garšaugu buljonā lēni sautētas cūku ribiņas ar ābolu-alus mērci*
- *Grilēta vistas fileja apelsīnu-sinepju marinādē ar smiltsērķšķu mērci*
- *Latvijas zandarta fileja cepta saldkrējumā ar baltvīna mērci*
- *Laša fileja pasniegta ar garšaugu krējuma mērci*

Piedevas

- *Blanšēti sezonas dārzeni ar marinētiem baklažāniem*
- *Krāsni cepti mini kartupeļi ar rozmarīna sviesta mērci*
- *Pērļu grūbas ar sēņu trio un maigu saldkrējuma mērci*
- *Lēcas ar maigi saldu tomātu un dārzeņu mērci*

Deserts

- *Augļi*