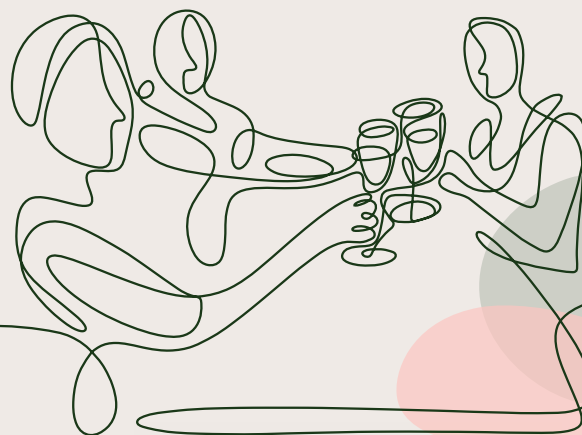


Jūsu svinībām veidota ēdienkarte restorānā “Baltvilla”

Mūsu restorāna komanda ir izveidojusi īpašu svinību ēdienkarti ar daudzveidīgiem un gardiem ēdieniem. Balstoties uz Jūsu izvēli, mēs izveidosim īpašu ēdienkarti Jūsu svinībām. Tās galvenās priekšrocības ir paredzams budžets, kā arī īsāks ēdienu pagatavošanas laiks.

Svinību ēdienkartes izveide:

1. izvēlieties vienu no mūsu piedāvātajiem uzskodu piedāvājumiem;
2. izvēlieties 2 vai 3 pamatēdienus, kas tiks iekļauti Jūsu svinību ēdienkartē, un svinību laikā Jūsu viesi varēs izvēlēties vienu no tiem;
3. izvēlieties vienu no desertu variantiem - desertu katram viesim vai svinību torti.



Baltvilla

UZKODAS

Lai Jūsu svinības iesāktos ar gardām uzkodām, kas tiks pasniegtas, tiklīdz Jūsu viesi būs ieradusies, aicinām Jūs izvēlēties vienu no diviem mūsu īpašajiem svinību uzkodu piedāvājumiem.

I variants

(17.00 Eur /1 persona)

Svaigo lapu salāti ar grilētas vistas fileju, mango, dzeltenajiem tomātiem un medus mērci.

Trifelēts kazas siers ar avokado un grilētiem sezonas dārzeņiem.

Mazsālīts lasis ar paipalu olām, Edamame pupiņām un spinātu pulveri.

Grilēts *Camembert* siers ar spargēļu salsu, mellenēm, cukurzirņiem, Indijas riekstiem un aveņu – konjaka mērci.

Plāni griezta liellopa kakla karbonāde ar tunča mērci, Paremezāna sieru un rukolas lapām.

II variants

(20.00 Eur /1 persona)

Svaigo lapu salāti ar grilētām tīģergarnelēm, sulīgām apelsīnu filejām, gurķiem, tomātiem un aveņu etiķa mērci.

Grilēto dārzeņu salāti ar trifelētu kazas sieru un avokado.

Lēni gatavota astonekāja mozaīka ar Edamame pupiņām, ķiršu tomātiem, mini kartupeļiem, maurlokiem un pikanto saldskābo mērci.

Mazsālīts lasis ar paipalu olām, marinētām Itālijas olīvām un spinātu pulveri.

Liellopu gaļas karpāčo ar rukolu, kaperiem, Parmezāna sieru un trifelēti eļļu.

Prosciutto šķiņķis un *Cantalupe* meloni, svaigām salātlapām, dzeltenajiem tomātiem, riekstiem un *Spritz* mērci.



Baltvilla

PAMATĒDIENI

Izvēlieties 2 vai 3 pamatēdienus, kas būs iekļauti īpaši Jūsu svinībām veidotā ēdienkartē. Jūsu viesi varēs izvēlēties vienu no tiem.

Zivis un jūras veltes

Grilēts omārs ar garneļu sviestu 42.00 €

Pasniedzam ar svaigiem lapu salātiem, brokolīnī, Edamame pupiņām un pašu gatavotu gvakamoles mērci.

Karaliskās melnās tīģergarneles 32.50 €

Pasniedzam ar svaigiem lapu salātiem, brokolīnī, Edamame pupiņām un pašu gatavotu gvakamoles mērci.

Atlantijas okeāna astoņkājis 40.00 €

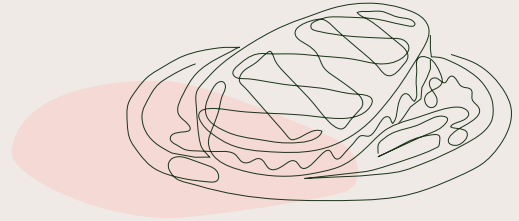
Pasniedzam ar svaigiem lapu salātiem, brokolīnī, Edamame pupiņām un pašu gatavotu gvakamoles mērci.

Vidusjūras Corvina jeb savvaļas ērgļzivs fileja 24.00 €

Pasniedzam ar svaigiem lapu salātiem, brokolīnī, Edamame pupiņām un pašu gatavotu gvakamoles mērci.

Sviesta zivs fileja 16.50 €

Pasniedzam ar svaigiem lapu salātiem, brokolīnī, Edamame pupiņām un pašu gatavotu gvakamoles mērci.



Steiki

Flank Black Angus /200g/ 34.50 €
Urugvaja, barots ar graudiem

Pasniedzam ar pikantajiem tomātu salātiem, mini kartupeļiem, baraviku mērci un Peppercorn & Ghost piparu mērci.

Heart of Rump Black Angus/250g/ 32.50 €
Urugvaja, barots ar graudiem

Pasniedzam ar pikantajiem tomātu salātiem, mini kartupeļiem, baraviku mērci un Peppercorn & Ghost piparu mērci.

Entrecôte /250g/ 35.00 €
Argentīna, barots ar zāli

Pasniedzam ar pikantajiem tomātu salātiem, mini kartupeļiem, baraviku mērci un Peppercorn & Ghost piparu mērci.

Limousine steiks /200g/ 42.00 €
Francija, barots ar zāli

Pasniedzam ar pikantajiem tomātu salātiem, mini kartupeļiem, baraviku mērci un Peppercorn & Ghost piparu mērci.

Vegānais steiks 🌱 18.50 €

Pasniedzam ar pikantajiem tomātu salātiem, mini kartupeļiem, vegāno majonēzi.

PAMATĒDIENI

Izvēlieties 2 vai 3 pamatēdienus, kas būs iekļauti īpaši Jūsu svinībām veidotā ēdienkartē. Jūsu viesi varēs izvēlēties vienu no tiem.

Citi gaļas ēdieni

Grilēts puscālis skābkrējuma marinādē 17.00 €

Papildināts ar grilētiem šampinjoniem, dārzeņu ragū un plūmju - konjaka mērci.

Zemā temperatūrā gatavota pīles krūtiņa 18.50 €

Papildināts ar grilētiem šampinjoniem, dārzeņu ragū un plūmju - konjaka mērci.

Baltvillas tradicionālās cūkgaļas ribiņas 16.50 €

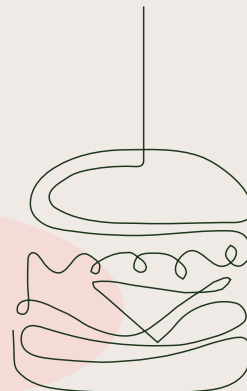
Pasniedzam ar kartupeļiem frī, pikantajiem burkānu salātiem un BBQ mērci.

Maiga cūkgaļas fileja BBQ glazūrā 14.00 €

Pasniedzam ar kartupeļiem frī, pikantajiem burkānu salātiem un BBQ mērci.

Lēni gatavota cūkgaļas kakla karbonāde Tonkatsu glazūrā 14.00 €

Pasniedzam ar kartupeļiem frī, pikantajiem burkānu salātiem un BBQ mērci.



Burgeri

Black Angus spicy 16.50 €

Premium Black Angus liellopa gaļa, tomāti, marinēti gurķi, salātlapas, marinēti halapenjo pipari, čedaras siers, pikantā mērce, Sriracha pipari.

Black Angus classic 16.50 €

Premium Black Angus liellopa gaļa, BBQ mērce, marinēti gurķi, tomāti, salātlapas, dubultais kūpināts čedaras siers, Tempura mīklā kraukšķināti sīpolu riņķi, majonēze

Green power 12.00 €

Cepts Camembert siers, kūpināts čedaras siers, vīgu ievārījums, tomāts, salātlapas. (Veģetārs)

Vegānais burgers ar dārzeņiem 14.00 €

BBQ mērce, marinēti gurķi, tomāti, salāti, tempura mīklā cepti sīpolu gredzeni, vegānā majonēze.

Pie katra burgera pasniedzam frī un tomātu mērci

DESERTI

I variants. Izvēlieties 2 vai 3 no mūsu piedāvātajiem svinību desertiem. Tie būs iekļauti Jūsu svinībām veidotā ēdienkartē. Jūsu viesi varēs izvēlēties vienu no tiem.

Pašu gatavots saldējums "Gelato" 3.00 €
Vaniļas / šokolādes / ananāsu -kokosa / zaļo ābolu / mango -marakujas

Mango musa kūciņa uz spinātu spilventiņa
ar ananāsu tartaru 7.00 €

Apelsīnu Crème brûlée ar svaigām ogām 8.00 €

Laima siera kūka ar dedzinātu maršmelo un mandelēm 7.00 €

Dienvitālijas Tiramisu 7.00 €



II variants. Izvēlieties kādu no mūsu izcilās konditorees ceptajām tortēm. Skatīt nākamajā lapā. Minimālais tortes pasūtījums no 1,5 kg.

Rezervējiet laiku svinībām restorānā „Baltvilla”

REZERVĒT

Baltvilla

TORTE PĒC PASŪTĪJUMA

Torte “Aveņu sirds”

Tortes pamatā liktās vaniļas biskvītu kārtas ir maigas un porainas. Tām pa vidu tiek pildīts mūsu konditores īpašais vārītā krēma un olu liķiera krēms, bet maigo aveņuogu slānis izcelsun harmonizēs pārējās kārtu garšas.

Torte lieliski izskatīsies arī sagriezta!

40 eiro – 1kg / min. pasūtījums 2 kg

Torte “Snickers”

Torte īstiem šokolādes un riekstu cienītājiem, kur būs šokolādes piesātināti biskvīti, karameleļar apceptiem zemesriekstiem, lazduriekstu un šokolādes kraukšķis un Beļģijas šokolādes krēms.

40 eiro – 1kg / min. pasūtījums 2 kg

Torte “Zemeņu šampanieša”

Torti veido kārtu kārtām likti mandeļu miltu biskvīta slāņi ar šampanieša, putukrējumavaniļas, svaigo zemeņu krēmiem. Visas kārtas harmoniski papildina un akcentē garšas – franču šampanietis ar zemenēm tortes veidā!

30 eiro – 1kg / min. pasūtījums 1,5 kg

Torte “Lavandas kapučino”

Torte īpaša ar to, ka veidota no slāņiem, kas neatkārtojas! Tortes pamatu veido mandeļu miltu – kafijas biskvīts. Kafijas karameleļi seko lavandas siera kūkas slānis. Lavandās kraukšķinātas mandeļes tortes slāņu vidū, bet tam seko gaisīgais japāņu krēms ar nosaukumu Namelak, kuru gatavo no šokolādes, karameles un liķiera “Baileys”

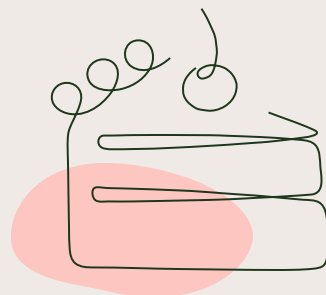
30 eiro – 1kg / min. pasūtījums 2 kg

Torte “Provansa”

Torte, kas apvieno šim Francijas reģionam raksturīgās garšas – citrons, vaniļa, mellenes! Gaisīgs, īpaši pagatavots biskvīts ar citronu liķieri veido tortes pamatgaršu. Svaigsiera kārtā un nedaudz melleņu-citrona želejas – īsts Provansas šarms
Jūsu svētku galdam!

40 eiro – 1kg / min. pasūtījums 2 kg

Baltvilla



TORTE PĒC PASŪTĪJUMA

Klasiskā medus kūka

Ar latviešu dravnieku medu gatavotas biskvīta kārtas ar skābā krējuma, svaigsieru un citrona pildījumu. Pēc izvēles piedāvājam papildināt ar karamelu vai ogu kārtojumu. Garda un klasiska kūka, kas īpaši patiks latvisko garšu cienītājiem!

30 eiro – 1kg / min. pasūtījums 1,5 kg

Kūku karalis “Napoleons”

Kūku karalis “Napoleons” iekarojis neviena vien gardēža sirdi! Tortes pamatsastāvdaļas ir divas – kraukšķīgā kārtainā mīkla un krēms “Diplomat”, kas veidots no putukrējuma un vārītā krēma. Pēc Jūsu vēlmēm, kūkai iespējams pievienot maigu ogu akcentu.

40 eiro – 1kg / min. pasūtījums 2 kg

Torte “Melleņu vasara”

Torti veido gaisīgs citrona biskvīts ar magoņu sēkliņām un sulīgs melleņu muss ar balto šokolādi. Tortes vidusslānī ir drupināta smilšu mīkla ar skābenu citrona akcentu. Garšos tiem, kas mīl vasarīgi vieglu un atspirdzinošu desertu!

40 eiro – 1kg / min. pasūtījums 2 kg

Dekorējums ar krēmu ietilpst cenā.
Īpašs tortes noformējums – cena pēc vienošanās.

Rezervējiet laiku svinībām restorānā „Baltvilla”

[REZERVĒT](#)

Baltvilla

