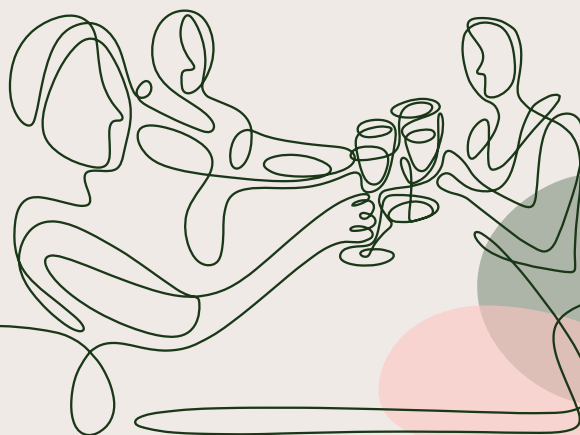


Jūsu svinībām veidota ēdienkarte restorānā “Baltvilla”

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 uzkožu piedāvājumiem.

I variants

(17.00 Eur /1 persona)

Vistas gaļas fileja ar svaigo lapu salātiem, pekanriekstiem, tvaicētām bietēm, marinētu ķirbi, garšaugu kuskusu un dzērvenēm.

Cēzara salāti ar sālsūdens garneļēm, pašu gatavotu anšovu mērci un sieru *Parmigiano Reggiano*.

Liellopa gaļas rostbifs ar karamelizētiem sīpoliem, ceptu batāti un sieru *Parmesan*.

Mazsālīts lasis ar zaļajām olīvām un kale kāpostu.

Cepts *Camembert* siers ar grilētu *Brioche* maizi, žāvētiem āboliem, dzērvenēm, valriekstiem un citrusu mērci.

II variants

(20.00 Eur /1 persona)

Kazas siera, tomātu un hurmas salāti ar rukolu, granātābolu sēkliņām un pašu smiltsērķšķu mērci.

Cēzara salāti ar sālsūdens garneļēm, pašu gatavotu anšovu mērci un sieru *Parmigiano Reggiano*.

Mazsālīts lasis ar zaļajām olīvām un kale kāpostu.

Grilētas tīģergarneles ar paipalu olām, kraukšķīgām kartupeļu nūdelēm, kale kāpostlapām un kokosa krēmu.

Kūpināta un plāni griezta Latvijas cūkgaļas mēle. Pasniegta ar medus kāli, grilētiem kartupeļiem, ķirbi un sinepju mērci.

Liellopa gaļas rostbifs ar karamelizētiem sīpoliem, ceptu batāti un sieru *Parmesan*.



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



Grilēta sama fileja 19.50 €

Pasniegta ar sviestā ceptu melnsakni, marinētiem artišokiem, burkānu krēmu un *Riesling* – vaniļas mērci.

Grilēts omārs ar garneļu sviestu 45.00 €

Pasniegts ar sviestā ceptu melnsakni, marinētiem artišokiem, burkānu krēmu un *Riesling* – vaniļas mērci.

Zandarta fileja 17.00 €

Pasniegta ar sviestā ceptu melnsakni, marinētiem artišokiem, burkānu krēmu un *Riesling* – vaniļas mērci.

Garneļu un astoņkāju *En Papillote* 20.00 €

Pergamentā sautētas jūras veltes, papildinātas ar dārzeņiem un garšaugiem.

STEIKI

Limousine filejas steiks /200g/ 42.00 €

Francija, barots ar zāli

Pasniegts ar kartupeļu *gratine*, dedzinātu kale kāpostu, konjakā izturētu dateli un *Peppercorn & Ghost* mērci.

Heart of Rump Black Angus /250g/ 29.00 €

Urugvaja, barots ar graudiem

Pasniegts ar kartupeļu *gratine*, dedzinātu kale kāpostu, konjakā izturētu dateli un *Peppercorn & Ghost* mērci.

Entrecôte /250g/ 28.00 €

Argentīna, barots ar zāli

Pasniegts ar kartupeļu *gratine*, dedzinātu kale kāpostu, konjakā izturētu dateli un *Peppercorn & Ghost* mērci.

CITI GAĻAS ĒDIENI

Grilēta cūkgaļa

Tonkatsa plūmju glazūrā 16.50 €

Pasniegts ar trifeļu - kartupeļu biezeni, marinētām meža sēnēm, baklažānu un ābolu – BBQ mērci.

Pīles *Confit* 24.50 €

Pasniegts ar dedzinātu pak čoi kāpostu, burkānu krēmu, ķirbja daiviņām, karamelizētiem sīpoliem un sarkanvīna- ķiršu mērci.

Rudzu maizē cepts kukurūzas cālis 28.50 €

Pasniegts ar dedzinātu pak čoi kāpostu, burkānu krēmu, ķirbja daiviņām, karamelizētiem sīpoliem un sarkanvīna- ķiršu mērci.

RISOTO UN PASTA

Risoto ar jūras veltēm 15.00 €

Sālsūdens garneles, krabju gaļa, siers *Parmesan*.

Baravīku risoto  15.00 €

Baravīkas, šampinjoni, trifeļeļļa, siers *Parmesan*.

Pasta fregola ar brieža gaļu 21.00 €

Pasniegta ar marinētiem baklažāniem, kraukšķinātām austersēnēm, kūpinātu sieru *Pecorino* un teļa buljona mērci.

Kartupeļu ņoki ar jūras asari 15.00 €

Pasniegti ar *Edamame* pupiņām, rukolas lapām, cukīni, sieru *Parmesan* un baltvīna- saldā krējuma mērci.

PAMATĒDIENI

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

ĒDAM KOPĀ !

**Grilēts brieža plecs
ar kaulu ~1,2 kg. 80.00 €**

Pasniegts ar putotu kartupeļu biezeni, grilētiem dārzeņiem, zaļo lapu salātiem un divu veidu mērcēm.

**Grilētas cūkgaļas ribas ābolu
& BBQ glazūrā ~1,2 kg. 47.50 €**

Pasniegtas ar putotu kartupeļu biezeni, grilētiem dārzeņiem, zaļo lapu salātiem un divu veidu mērcēm.

**Baltvīnā un garšaugos
cepts jūras asaris ~1 kg. 76.50 €**

Pasniegts ar putotu kartupeļu biezeni, grilētiem dārzeņiem, zaļo lapu salātiem un divu veidu mērcēm.



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 fritēti sīpolu riņķi, majonēze.

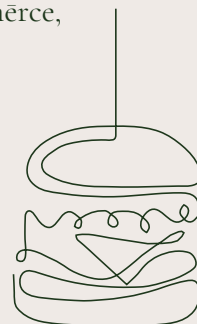
Green power  14.00 €

Cepts *Camembert* siers, kūpināts čedaras siers, vīgu ievārījums, tomāts, salātlapas.

Vegānais burgers ar dārzeņiem  14.00 €

Vegānais gaļas aizvietotājs, BBQ mērce, marinēti gurķi, tomāti, salāti, tempura mīklā fritēti sīpolu gredzeni, vegānā majonēze.

Pie katra burgera pasniedzam
frī kartupeļus un tomātu mērci



Baltvilla

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.

Crème brûlée ar sukādēm

8.00 €

Tiramisu ar pašu gatavotu bezē

8.00 €

Kazas siera kūciņa ar kastaņiem
un pekanriekstiem

11.00 €

Karamelu fondants
ar cidoniju-persiku saldējumu

8.00 €



II variants. Izvēlieties kādu no mūsu izcilās konditores 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!

35 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 mandeles 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

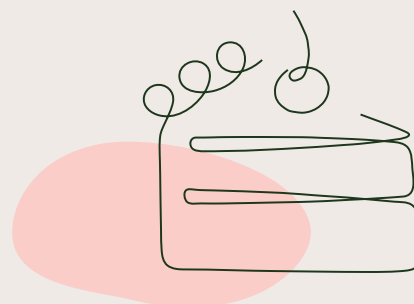
Torte “Provansa”

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

