



BANKETU KARTE

I variants
(35.00€ / 1 persona)

UZKODAS UN SALĀTI

Klasiskie Cēzara salāti ar vistas fileju un sieru *Grana Padano*.

Grieķu salāti ar dažādu krāsu Latvijas tomātiem un spāņu olīvām.

Mazsālīts lasis pasniegts ar viegli salātiem gurķiem, redīsiem, cukurzirņiem, melno Tobiko un greipfrūta krēmu.

Profitoroļi pildīti ar kūpināta sama filejas krēmu.

Liellopa rostbifā tīti plāni grieztiem dārzeņiem ar maigu Wasabi krēmu.

Šķiņķis *Prosciutto* ar meloni, svaigam ogām, rukolas lapām un *Balsamico* izturētiem šalotes sīpoliem.

PAMATĒDIENI

Grilēta sama fileja ar kvinoju, zaļajiem zirnīšiem, ceptiem cukini un avokado- *Velouté* mērci.

Tītara fileja ar garšaugu kartupeļiem un siera mērci *Mornay*.

Piedāvājam svinībām desertus un svētku tortes,
tos atradīsiet mūsu mājaslapā <https://www.baltvilla.lv/konditoreja-baltvilla/>

Baltvilla





BANKETU KARTE

II variants
(40.00€ / 1 persona)

UZKODAS UN SALĀTI

Klasiskie Cēzara salāti ar tīģergarnelēm un sieru *Grana Padano*.

Siera *Gorgonzola* salāti ar vīģēm, ceptām batātēm, zemenēm, ķirštomātiem, salātlapām un aveņu- laima mērci.

Mazsālīts lasis pasniegts ar viegli salītiem gurķiem, redīsiem, cukurzirņiem, melno Tobiko un greipfrūta krēmu.

Tīģergarneles Āzijas marinādē.

Groziņi ar *Yuzu* krēmu un foreļu ikriem.

Šķiņķis *Prosciutto* ar meloni, svaigam ogām, rukolas lapām un *Balsamico* izturētiem šalotes sīpoliem.

Liellopa tartars ar kaperiem, paipalu olām un Dižonas sinepju krēmu.

PAMATĒDIENI

Lēni gatavots liellopa šķiņķa steiks ar mazajiem kartupelišiem, Provansas zaļumu sviestu un sarkanvīna mērci.

Estragonā marinēta laša fileja ar grilētiem dārzeņiem un garneļu *Veloute* mērci.

*Piedāvājam svinībām desertus un svētku tortes,
tos atradīsiet mūsu mājaslapā <https://www.baltvilla.lv/konditoreja-baltvilla/>*

Baltvilla

