



BANKETU KARTE

24/25

I variants
(40.00€ / 1 persona)

UZKODAS UN SALĀTI

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

Svaigo lapu salati ar ceptiem ziedkāpostiem, aprikozēm, Sicīlijas olīvām, pistacijām un bazilika mērci.

Mazsālīta laša fileja ar lielajām melnajām olīvām.

Liellopa rostbifā tīti plāni griezti dārzeņi ar maigu *Wasabi* krēmu.

Tīģergarneļu tatars pasniegts ar paipalu olām, kinzu un trifeļu garšvielām.

Vistas gaļas *Teryaki* iesmiņi ar konjakā izturētiem ananāsa gabaliņiem.

PAMATĒDIENI

Piles kajas *Confit* ar putotu burkānu biezeni, vitinātiem ķirštomātiem, un plūmju mērci.

Cepta sama fileja ar kartupeļu-kastaņu biezeni, *Edamame* pupiņam, krēmsiera mērci un sarkanajiem ikriem.

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

Baltvilla





BANKETU KARTE

24/25

II variants
(45.00€ / 1 persona)

UZKODAS UN SALĀTI

Klasiskie Cēzara salāti ar grilētas vistas fileju.

Siers *Burrata* ar tomātiem, pašu gatavotu
svaiga bazilika pesto un paprikas marmelādi.

Mazsālīta laša fileja ar lielajām melnajām olīvām.

Tunča tartars ar japāņu garšvielām un avokado – mango salsu.

Tīģergarneles saldiskābā glazūrā ar *Edamame* pupiņām.

Rokfeller austeres ar kraukšķinātu bekonu.

Liellopa rostbifā tīti plāni griezti dārzeņi ar maigu *Wasabi* krēmu.

Brieža gaļas tartars ar ceptām baravikām un marinētiem ķiršiem.

PAMATĒDIENI

Grilēta Arktiskā palija ar japaņu rīsiem, glazētām šitake sēnēm,
Edamame pupiņām, melno sezamu un kokosa-vaniļas mērci.

Sarkanvīnā gatavots brieža gaļas šķiņķis pasniegts ar mazajiem kartupelišiem
La Ratte, sviestā ceptām gailenēm un krēmīgo franču *Bearnaise au Estragon* mērci.

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

Baltvilla

