

Banketu ēdienkarte

BANKETU KARTE I
BANKETU KARTE II
BANKETU KARTE III
BANKETU KARTE IV
KAFIJAS PAUZES
SĀLĀS UZKODAS
SALDĀS UZKODAS
VESELĪGĀS UZKODAS
VEĢETĀRĀ KARTE



+371 28382594



restorans@baltvilla.lv

Baltvilla

BANKETU KARTE

Piedāvājums spēkā sākot no 20 personām

I variants
(30.00€ / 1 persona)

Uzkodas un salāti

Mazās kartupeļu pankūciņas ar
siļķu fileju un biezpiena - zaļumu krēmu

Gaļas asorti un dažādu sieru uz kodu plate

Zaļo lapu salāti ar grilētiem cukini, ābolu
daiviņām un kaltētām dzērvenēm

Klasiskie Cēzara salāti ar vistas
fileju un *Parmesan* sieru

Putota kazas siera un biešu salāti ar
rudzu maizes kraukšķiem, svaigiem
dīgstiem un ķirbju eļļu

Pamatēdieni

Vistas fileja ar krāsnī ceptiem
burkāniem, putotu pastinaka biezeni,
Pak Choi kāpostiem un ķiršu mērci

Maigi sulīga cūkgaļas krūtiņa
ar garšaugos ceptiem
kartupeļiem, sparģeļiem, burkānu
krēmu un buljona mērci

Mini desertu izlase

Burkānu kūka ar siera
krēmu un drupinātiem
valriekstiem

Kafija, tēja, ūdens un maizes groziņš iekļauts cenā



BANKETU KARTE

Piedāvājums spēkā sākot no 20 personām

II variants

(40.00€ / 1 persona)

Uzkodas un salāti

Valdorfa salāti ar plāni grieztu bumbieri un zilo sieru

Astoņkājis un mīkstčaulu krabja tempura ar salātlapām, mango, avokado, paipalu olu un *Sambala* mērci

Cūkgaļas filejas medaljoni ar sinepju – zaļumu mērci

Smalcināts pīles gaļas *Confit* ar blanšētiem mazajiem burkāniem un svaigām ogām

Zandarta fileja zaļumu marinādē ar sezonas sakņaugiem

Plāni griezta laša fileja ar marinētiem gurķīšiem

Pašu gatavots humoss ar dārzeņiem, grilētu pītas maizi un ķirbju eļļu

Pamatēdieni

2 pamatēdieni pēc Jūsu izvēles

Sarkanvīnā sautēti teļa vaigi ar krāsni ceptiem kartupeļiem, zaļumiem, kukurūzas vāļītēm un buljona mērci

vai

Sama fileja ar gargraudu basmati rīsiem, zaļajiem zirnīšiem, mazajiem burkāniem un citronu-dīļļu mērci

vai

Vistas fileja ar krāsni ceptiem kartupeļiem, burkāniem, putotu pastinaka biezeni, Pak Choi kāpostu un ķiršu mērci

Mini desertu izlase

Švarcvaldes ķiršu kūka ar putukrējumu

Aveņu siera kūciņa

Kafija, tēja, ūdens un maizes groziņš iekļauts cenā



BANKETU KARTE

Piedāvājums spēkā sākot no 20 personām

III variants
(45.00€ / 1 persona)

Uzkodas un salāti

Plāni griezta laša fileja ar mazzalītajiem gurķiem un svaigiem redīsiem

Tīģergarneles saldā čili un kinzas marinādē

Rostbifs ar rukolu, šimeji sēnēm, sieru *Parmesan* un ķiršu gēlu

Žāvēts Katalonijas reģiona šķiņķis ar *Cantaloupe* meloni

Buffalo Mozzarella siera un zaļo lapu salāti ar svaigām zemenēm

Klasiskie Cēzara salāti ar tīģergarnelēm

Viegli kūpinātu baklažānu salāti ar ledus salāta lapām, avokado, redīsiem, griķiem, pistācijām un greipfrūtu mērci.

Pamatēdieni

2 pamatēdieni pēc Jūsu izvēles

Melnās mencas fileja ar burkānu krēmu, sēnēm, turku zirņiem un *Café de Paris* mērce

vai

Cepta pīles krūtiņa ar burkānu krēmu, šimeji sēnēm, turku zirņiem un trifeļu mērci

vai

Cūkgaļas fileja ar burkānu krēmu, ceptiem mazajiem kartupeļiem, saulē kaltētiem tomātiem un sarkanvīna mērci

Mini desertu izlase

Vaniļas siera kūciņa ar svaigām ogām

Aveņu putukrējuma kūciņa ar šokolādes biskvītu

Kafija, tēja, ūdens un maizes groziņš iekļauts cenā



BANKETU KARTE

Piedāvājums spēkā sākot no 20 personām

IV variants

(55.00€ / 1 persona)

Uzkodas un salāti

Kūpināta laša un zaļo lapu salāti ar tomātiem,
viegli marinētiem gurķiem un citrusu mērci

Burrata siera, zaļo lapu un rukolas
salāti ar svaigām zemenēm

Grilētas vistas un zaļo lapu salāti ar svaigiem gurķiem,
vīgēm, mandelēm un *Balsamico* - medus mērci

Zivju assorti - mazzālīta laša fileja, mīdijas,
kalmāru gredzeni, tīģergarneles, anšovi un olīvas

Plāni griezts viegli cepts tuncis ar svaigām
spinātu lapām, kaperiem un marakujas mērci

Lēni gatavots astonkājis ar blanšētiem sparģeļiem,
apelsīnu filejām un Holandes mērci

Brieža gaļas tartars ar ceptu bieti, marinētu
olas dzeltenumu un trifeļu pulveri

Plāni griezta jēra ciska ar sparģeļiem, paipalu olu
un karamelizētiem sīpoliem

Portobello sēņu un pīles gaļas *Confit* ar
gurķu tartaru un sieru *Camembert*

Antipasti – zaļās un melnās olīvas, artišoki,
saulē kaltēti tomāti, pērļu sīpoliņi *Cipolline*
un mazie, marinētie gurķīši *Cornichon*

Pamatēdieni

2 pamatēdieni pēc Jūsu izvēles

Paltusa fileja ar ceptu selerijas sakni,
tomātu salsu un kaperiem

vai

Cepta pīles krūtiņa ar burkānu krēmu, šimeji
sēnēm, turku zirņiem un trifeļu mērci

vai

Liellopa filejas steiks ar kūpinātiem kartupeļiem,
sparģeļiem, baklažānu krēmu un trifeļu mērci

Mini desertu izlase

Šokolādes kūka ar braunija
gabaliņiem un ķiršiem

Baltās šokolādes siera
kūka ar svaigām ogām

Kafija, tēja, ūdens un maizes groziņš iekļauts cenā



KAFIJAS PAUZES

Izvēlieties kafijas pauzes veidu un papildiniet to pēc saviem ieskatiem

Kafijas pauze

“Klasika”

3.50 € / 1 persona

- Svaigi grauzdēta *Rocket Bean* kafija
- Tēju izlase
- Atdzesēts negāzēts ūdens ar dabīgām
- piedevām – citrona, piparmētru, gurķa u.c.

Kafijas pauze

“Visai darba dienai”

8.00 € / 1 persona /
visa pasākuma laikā

- Svaigi grauzdēta *Rocket Bean* kafija
- Tēju izlase
- Atdzesēts negāzēts ūdens ar dabīgām
- piedevām – citrona, piparmētru, gurķa u.c.

Kafijas pauze

“Baltvillas īpašā”

4.50 € / 1 persona

- Svaigi grauzdēta *Rocket Bean* kafija
- Tēju izlase
- Atdzesēts negāzēts ūdens ar dabīgām
- piedevām – citrona, piparmētru, gurķa u.c.
- Svaigi ceptu cepumu izlase

Papildus dzērieni

Ūdens <i>Surgiva</i> negāzēts, stikla pudelē	0.25cl / 2.50€ gb.
Ūdens <i>Surgiva</i> negāzēts, stikla pudelē	0.5cl / 4.50€ gb.
Ūdens <i>Surgiva</i> gāzēts, stikla pudelē	0.25cl / 2.50€ gb.
Ūdens <i>Surgiva</i> gāzēts, stikla pudelē	0.5cl / 4.50€ gb.
Atspirdzinoši dzērieni <i>Coca Cola, Sprite, Fanta, Tonic</i>	0.25cl / 3.00€ gb.
Pašmāju limonāde	1l / 7€ gb.
Svaigi spiesta sula	0.3cl / 6€ gb.
Sula	1l / 6€ gb.
Smūtijs	0.2cl / 7€ gb.



SĀĻĀS UZKODAS

pasūtījums sākot no 6 gab.



Brusketa ar mazzālītu lasi, svaigsiera krēmu un paipalu olu	2.20 €
Grauzdiņš ar tunča tartaru un sezama sēklām	2.00 €
Grauzdiņš ar vistas fileju, burkānu krēmu un olīvām	1.80 €
Mandeļu miltu sāļā maizīte ar sieru <i>Maasdam</i> un baziliku	1.50 €
Panini maizīte ar krēmsieru, kūpinātu vistu un tomātiem	5.50 €
Melones un šķiņķa <i>Prosciutto</i> uzkoda	2.20 €
Kruasāns ar sieru <i>Mozzarella</i> un tomātiem	2.00 €
Klasiskie Cēzara salāti ar sālsūdens garnelēm	1.30 €
Grilētu bumbieru un siera <i>Gorgonzola</i> salāti	1.40 €
Grieķu salāti ar Fetas sieru	1.30 €
<i>Nicoise</i> salāti ar tunci, olu un madaīnu – vinegreta mērci	1.60 €
Mazais speķrausis	0.80 €
Sendvičs ar vistas fileju, tomātiem un Čedaras sieru	3.20 €
Sviestmaize ar kūpinātu lasi, olu un svaigiem zaļumiem	4.00 €
Sviestmaize ar liellopa cepeti, rukolu, svaigiem gurķiem un mango mērci	3.20 €
Mazais burgerīts ar kraukšķinātu bekonu, ceptu olu un dārzeņiem	2.00 €



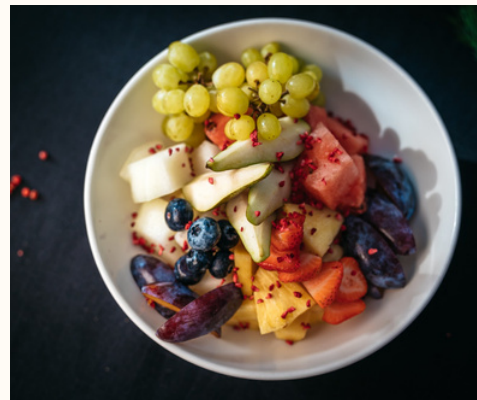
SALDĀS UZKODAS

pasūtījums sākot no 6 gab.



Sāļo un saldo cepumu izlase	2.00 €
Svaigi cepts sviesta kruasāns	1.60 €
Kruasāns ar šokolādes pildījumu	2.00 €
Virtulis ar ābolu - kanēļa pildījumu	1.50 €
Melleņu mafins	2.00 €
Kārtainās mīklas kanēļmaizīte	1.30 €
Ābolu drumstalu kūciņa	2.00 €
Mandarīnu kūciņa	2.50 €
Šokolādes - ogu kūciņa ar putukrējumu	2.50 €
Šokolādes braunijs	2.00 €
Profitoris ar biezpiena krēmu	1.80 €
Vegāna ābolu un riekstu tartelete	2.30 €
* Pašu gatavotas žāvētu augļu un riekstu enerģijas trifeles	1.90 €
* Grieku jogurts ar kļavu lapu sīrupu, grauzdētām auzu pārslām un riekstiem	1.50 €
* Ābolu-bumbieru krēms ar karamelizētām mandeļu skaidiņām	1.80 €
Augļi	2.20 €

**Produkti, kas atzīmēti ar zvaigznīti (*), pēc pieprasījuma var tikt
pielāgoti 🌱 vegānu, 🥛 bezlaktozes un 🚫 bezglutēna versijām.**



VESELĪGAS UZKODAS

QUICK LUNCH

pasūtījums sākot no 6 gab.



Rīsu galette ar avokado un paipalu olu 2.20 €

Čiabatas maizīte ar humosu
un sezonas dārzeņiem 2.20 €

Fokača ar saulē kaltētiem tomātiem,
svaigu baziliku un meloni 2.35 €

Mazie Poké salāti ar Tofu 1.60 €

Grilēts cukini ar sieru
Camembert un ķiršu gēlu 1.80 €

Grilētu baklažānu un ķirštomātu salāti ar
indijas riekstiem un greipfrūta mērci 2.20 €

ĀŠĀS PUSDIENAS

*Tiek servētas vestibālā
12.00 € / 1 persona*

- Nicoise salāti ar tunci, olu, ķiršu tomātiem un citrusu- vinegreta mērci
- Panini maizīte ar krēmsieru, kūpinātu vistu un tomātiem
- Cannolli pildīti ar vaniļas krēmu
- Sezonas augļu - ogu smūtījs
- Kafija, tēja, ūdens



konferences@baltvilla.lv

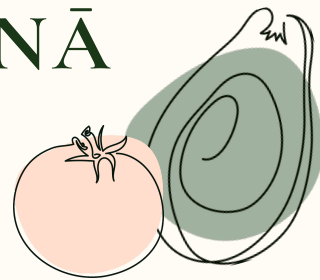


+371 2 9411396

Baltvilla



VEĢETĀRĀ & VEGĀNĀ ĒDIENKARTE



UZKODAS

Svaigo lapu salāti ar kūpinātu
baklažānu, avokado, redīsiem
un pistācijām ✓ ✗ 🥚 7.00 €

Tomātu karpāčo ar sieru *Mozarella*,
rukolu un ar trifeļu eļļu ✓ ✗ 10.00 €

Grilēti šampinjoni ar siera
un olu pildījumu ✓ ✗ 6.50 €

Plaucētas mīklas rauši pildīti
ar dārzeņu krēmu ✓ 🥚 7.00 €

Grilētu kāļu un tofu uzskoda ar
persikiem un cukurzirņiem ✓ 🥚 8.00 €

Pašu gatavots humoss ar gailenēm,
grilētu kukurūzas Pitas maizi un
karamelizētu sviestu ✓ 12.00 €



DESERTI

Svaigu zemeņu zupa ar baziliku
un kokosriekstu gabaliņiem ✓ ✗ 🥚 6.00 €

Latvijas smiltsērķšķu muss
ar pistācijām un sublimētām
avenēm ✓ ✗ 🥚 6.00 €

Zemeņu krēms ar persikiem un
pasifloras augļu mērci ✓ ✗ 🥚 6.00 €

PAMATĒDIENI

Selerijas saknes steiks ar Vidusjūras
garšvielām, pasniegts ar ābolu –
piparmētru salātiem un
Café de Paris mērci ✓ ✗ 10.00 €

Ravioli, pildīti ar *Burrata* sieru,
pasniegti ar tomātu – bazilika
mērci un citrusaugļu pesto ✓ 12.00 €

Brokoļa steiks, pasniegts ar saulē
kaltētiem tomātiem, sparģeļu salsu
un trifeļu - ķirbju eļļu ✓ 🥚 15.00 €

Saldo kartupeļu ragū kokspienā ar
turku zirņiem, kvinoju, koriandru
un sezama sēkliņām ✓ ✗ 🥚 10.00 €



Panna Cotta ar magoņu sēklām,
aveņu mērci un ogām ✓ ✗ 🥚 6.00 €

Ceptu ābolu un kanēļa krēms
ar karamelizētām auzu
pārsļām un riekstiem ✓ ✗ 🥚 6.00 €

Braunijs ar
pistāciju mērci ✓ ✗ 🥚 6.00 €

✓ - vegāns ✗ - veģetārs ✗ - bezglutēna 🥚 - bezlaktozes

Baltvilla

