

Banketu ēdienkarte

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



BANKETU KARTE

Piedāvājums spēkā sākot no 20 personām

I variants
(35.00€ / 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

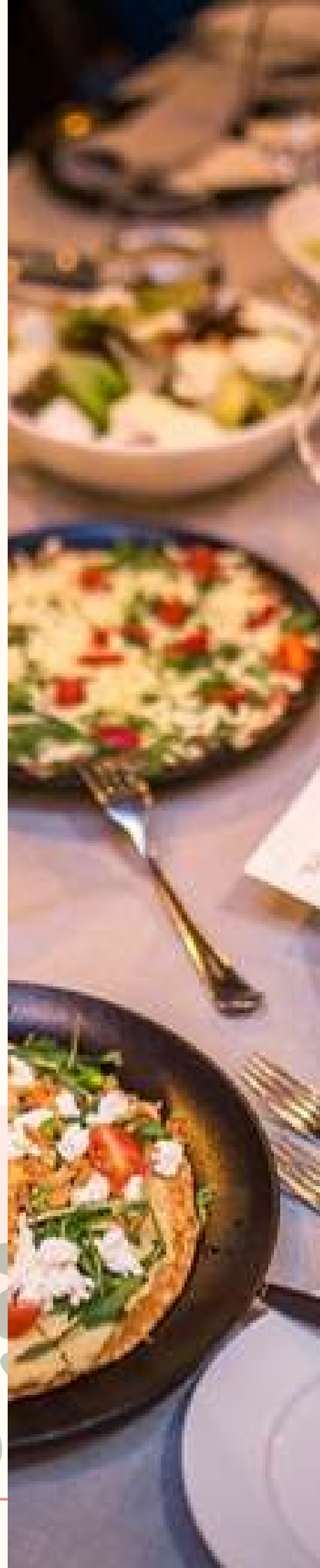
Vistas fileja ar krāsni ceptiem
burkāniem, putotu pastinaka biezeni
un *Demi glace* mērce

Maigi sulīgs cūkgaļas cepetis
ar garšaugos ceptiem
kartupeļiem, 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

Tunča tatakis ar zaļo salātu lapām, apelsīnu filejām,
fenheļa šķēlēm un sezama sēklām

Cūkgaļas terīne ar pīļu aknu pastēti, marinētiem
ziedkāpostiem, grilētu papriku, marinētu
patisonu un *Brioche* maizi

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 pitas 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

Krāsni cepta zandarta fileja pasniegta ar sviestā
un zaļumos stampātiem kartupeļiem un
aromātisku citronzāles mērci

vai

Vistas fileja ar krāsni ceptiem kartupeļiem,
burkāniem, putotu pastinaka biezeni
un Demi glace mērce

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 mazzālītājiem 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

Foreles fileja ar pastinaku, ābolu un seleriju biezeni, blanšētiem kale kāpostiem un *Chimichurri* mērci

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 merci

Zivju asorti - 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 astoņkājis 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, pārļu sīpoliņi *Cipolline* un mazie, marinētie gurķīši *Cornichon*

Pamatēdieni

Paltusa fileja ar ceptu selerijas sakni, tomātu salsu un kaperiem

Cepta pīles krūtiņa ar burkānu krēmu, šimeji sēnēm, turku zirņiem 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.



Rupjmaizes grauzdiņš ar kūpinātu lasi, mārrutku krēmu un paipalu olu	2.20 €
Brusketa ar grilētu vistas fileju, anšovu krēmu un <i>Grana Padano</i> sieru	2.00 €
Grauzdiņš ar <i>Prosciutto</i> , mascarpone krēmu un bumbiera šķēli	2.00 €
Mini tartaletes ar plucinātu liellopa gaļu un ceptu kartupeļu biezeni	1.70 €
Grauzdiņš ar plucinātu pīles gaļu un karamelizētu sīpolu krēmu	1.90 €
Mini tartaletes ar kazas sieru un vīgu džemu	1.70 €
Tartaletes ar humusu, sālsūdens garnelēm un saldā čili mērci	1.90 €
Profitolis ar tunča krēmu	1.70 €
🌿 Pitas maize ar rikotas siera krēmu un grilētu cukini (veģ.)	1.80 €
Mini kartupeļu salāti ar tunci, paipalu olām, zaļumiem un aioli mērci	1.80 €
Mini grieķu salāti ar fetas sieru un ķiršu tomātiem	1.60 €
Mini garneļu un tomātu salsas salāti	1.80 €

SILTĀS UZKODAS UN MAIZĪTES

Panini maizīte ar <i>Prosciutto Cotto</i> šķiņķi, trifeļu majonēzi un svaigu gurķi	4.00 € /150g
Panini ar mocarellas sieru, tomātiem un pesto	3.80 € /180g
Sendvičs ar kūpinātu laša fileju, svaigsiera krēmu un zaļumiem	4.00 € /150g
Mazais burgerītis ar plucinātu vistas gaļu un čedara siera mērci	3.80 € /180g



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 €
Plūmju plātsmaize	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

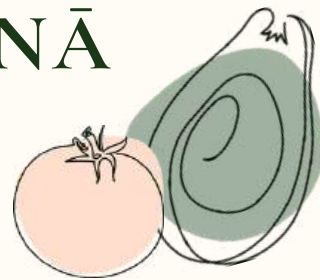
Tiek servētas vestibilā
14.00 € / 1 persona

- *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








VEĢETĀRĀ & VEGĀNĀ ĒDIENKARTE





UZKODAS

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

Tomātu karpačo ar sieru *Mozarella*,
rukolu un ar trifeļu   10.00 €

Grilēti šampinjoni ar siera
un olu pildījumu   6.50 €




Plaucētas mīklas rauši pildīti
ar dārzeņu krēmu   7.00 €




Grilētu kāļu un tofū 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
pārslām un riekstiem    6.00 €

Braunijs ar
pistāciju mērci    6.00 €

 - vegāns  - veģetārs  - bezglutēna  - bezlaktozes

Baltvilla

