

# HERCOGS

ĢIMENES RESTORĀNS

**BANKETA PIEDĀVĀJUMS. 20,00EUR+PVN NO PERSONAS \*.** /Sākot no 100 personām/

Kad: \_\_\_\_\_ plkst: \_\_\_\_\_

Kur: \_\_\_\_\_

Cik personām: \_\_\_\_\_

Kontaktpersona: \_\_\_\_\_

## Veģetārās uzkodas

- Mozzarellas siers ar bazilika ajoli mērci un ķiršu tomātiem
- Groziņi ar bietēm, ķirbju sēklu pesto un putotu kazas sieru
- Humuss ar lavaša čipsiem
- Pavasara rullīši ar čili mērci

## Zivju uzkodas

- Groziņi ar guakamoli un Grenlandes garnelēm
- Matje siļķe uz Agata mini kartupeļa ar mārrotku krēmu
- Kartupeļu – sēpijas makarūni ar kūpināta laša musu
- Mazsālīta laša tartars ar vasabi krēmu, pasniegts austeru čaulā
- Kūpināta sviesta zivs ar jūras aļģēm un biešu želejbiezeni

## Gaļas uzkodas

- Tortiljas ar marinētu vistu, dārzeņiem saldskābā mērcē un Cajun garšvielu
- Groziņi ar briedinātu pīles fileju, smiltsērķšķu želejbiezeni un kapātu mango
- Vītināts Prosciutto ar medus meloni
- Liellopa mēle ar Dižonas sinepju krēmu
- Pīles pastēte ar žāvētām melnajām plūmēm, tomātiem želejā, pasniegta ar maizes grauzdiņiem



## Salāti

- Ledus salāti ar biešu sulā marinētu lasi, pasniegti ar pesto mērci un pērļu sīpoliem
- Kraukšķīgie cepeša salāti ar Dižonas graudu sinepju - majonēzes mērci, kraukšķīgiem kartupeļu salmiņiem un marinētām celmenēm
- Plūkāta pīļu konfita salāti ar Korejas burkāniem, ķiršu tomātu-tekilas mērci, mango un ķiršu tomātiem
- Krāsni ceptas bietes, vinegreta mērce, rukola, valrieksti un drupinātais Busche kazas siers
- Beluga lēcu salāti ar antipasti dārzeņiem un vinegreta mērci

## Karstie pamatēdieni

- 24 stundas sautēti liellopu vaigi · sarkanvīna – balzāmetiķa mērce
- Souse vide gatavota vistas gaļas rulete, pildīta ar sauē kaltētiem tomātiem · Grana Padano siera mērce
- Krāsni cepta Atlantijas menca ar garšaugu sviestu · baltvīna – citronzāles mērce

## Piedevas

- Zaļumu sviestā cepti Agata mini kartupeļi
- Cepti sezonas dārzeņi ar spinātiem
- Kokosa pienā gatavots pērļu grūbu sautējums

## Desertu galds

- Marakujas panna cotta ar svaigām ogām un zemeņu želejbiezeni
- Šokolādes kūka ar smiltsērķšķu mērci
- Mini Pavlova kūciņas ar maskarpones krēmu

## Dzērieni

- Tēja, kafija, citronūdens, svaigi cepta maize

---

Šefpavārs strādā ar sezonāliem produktiem, līdz ar to ir iespējamās korekcijas.

\* Banketa piedāvājuma cena no personas 20,00 EUR + PVN. Piedāvājums spēkā banketiem virs 100 personām. Papildus izmaksas: transports, trauku noma, apkalpošana. Lūdzam precizēt pa tālruni: 28012218 vai e-pastu: banketi@hercogi.lv