

Datums un laiks:

Personas:

Avanss:

Apmaksa:

Vieta:

Kontaktpersona:

Ēdienkartes valoda:

Papildus informācija:

Dzērieni:

HERCOGS
ĢIMENES RESTORĀNS

BANKETA PIEDĀVĀJUMS

Pirkstīņuzkodas uz galda:

Svīlināta tunča fileja ar wakame salātiem un vasabi mērci
Mazsālīts lasis uz maizītes ar zaļumu sviestu
Tīģergarnele groziņā ar vinegreta mērci un svaigu mango
Liellopa gaļas rostbifs ar Korejas burkāniem un zaļo ābolu biezeni
Putots karamelizēts kazas siers ar zemeni

Salāti uz galda (jāizvēlas 2 veidi):

Ceptu mazo kalmāru salāti · saldā čilī mērce, dārzeņi, salātlapas, yuzu mērce
vai
Plūkātas pīles gaļas salāti · svaigi dārzeņi, mango, granātāboli, zemesrieksti, Hoisin
mērce
vai
Grilētas pikantās vistas salāti · krāsainie kāposti, saulespuķu sēklu mozaīka
vai
Kazas siera - pistāciju salāti · salātlapas, koriandrs, cidonijas, svaigas zemenes, pikantie
Korejas burkāni

Plates uz galda (jāizvēlas 2 veidi):

Gaļas un siera plate
(Čorizo, Fuet, Prošuto, Salami Milano, kamambērs, Manchego, Tallegio, kazas siers
izturēts vīnā, vīnogas, medus, svaigas ogas, aprikožu ievārījums)

Zivju plate
(Mazsālīts lasis, kūpināta sviesta zivs, karsti kūpināts lasis, garneles vinegreta mērcē,
kaperi, Kalamati olīvas, auksti kūpināta skumbrija)

Dārzeņu plate
(gurķis, paprika, ķiršu tomāti, burkāni, balzamiko marinādē grilēti sezonas dārzeņi,
jogurta – gurķu – dilļu mērce)

Pamatēdieni (jāizvēlas trīs veidi):

Latvijā audzēts sams · dārzeņu buljona mērce, cepti dārzeņi ar spinātiem, burkānu – ingvera biezenis, karija eļļa, rīvīti svaigi mārrutki
vai

Miso glazūrā cepta Baltijas menca · dedzinātu ziedkāpostu biezenis, pākšaugi, svaigi spināti
vai

24 stundas sautēti liellopu vaigi · kartupeļu biezenis, biešu sulā marinēti sīpoli, sarkanvīna – balzāmetiķa mērce
vai

Grilēta pērļu vista · batāšu biezenis, Haricot pupiņas, ķiršu tomāti, pak čoi salāti, terijaki mērce
vai

Liellopu filejas chateaubriand · kartupeļu grafiņš, ķiršu tomāti, cepti brokoļi, sarkanvīna – kaulu smadzeņu mērce
vai

Baklažānu – tomātu sacepums · beluga lēcu sautējums kokospienā, cepts tofu siers, pākšaugi, vinegreta mērce, spināti

Deserti (jāizvēlas viens veids):

Čia sēklu deserts · mango biezenis, mandeļu pienā briedinātas čia sēklas, agaves sīrups, svaigas ogas
vai

Zaļās tējas deserts · sāļās karameles saldējums, ingvercepuma drupačs, svaigs mango, sezama sēklas
vai

Marcipāna kūka
vai

Skābā krējuma – vaniļas panna cotta · svaigas ogas, persiku – lazdu riekstu mērce

Cena par personu **40.00EUR**, iekļaujot pirkstiņuzkodas uz galda, salātus, plates, pamatēdienus, desertu, kafiju/tēju, negāzētu ūdeni un maizi ar balzamiko/olīveļļu un sviestu.

Cena par personu **35.00EUR**, iekļaujot pirkstiņuzkodas uz galda, salātus, pamatēdienus, desertu vai plates, kafiju/tēju, negāzētu ūdeni un maizi ar balzamiko/olīveļļu un sviestu.

Cena par personu **30.00EUR**, iekļaujot pirkstiņuzkodas uz galda, salātus, pamatēdienus, kafiju/tēju, negāzētu ūdeni un maizi ar balzamiko/olīveļļu un sviestu.

Lūgums informēt par precīzu personu skaitu vismaz vienu dienu pirms rezervācijas. Ja restorāns nebūs informēts par izmaiņām, rēķinā tiks rēķināts par sākotnējo personu skaitu.

Grupām, sākot no 6 personām un apkalpošanai uz vasaras terases - **piemērojam 10% apkalpošanas maksu.**

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

Šefpavārs Sergejs Gjačs