

Дата, время:
Количество персон:
Аванс:
Способ оплаты:
Место:
Контактная персона:
Язык меню:
Информация:
Напитки:

HERCOGS
ĢIMENES RESTORĀNS

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Пальчиковые закуски на столе:

Поджаренное филе тунца, подается с салатом Wakame и соусом Wasabi
Малосольный лосось на хлебе с маслом с зеленью
Тигровая креветка в корзине с соусом винегрет и свежим манго
Ростбиф из говядины с корейской морковью и пюре из зеленого яблока
Взбитый карамелизированный козий сыр с клубникой

Салаты на столе (выбрать две позиции):

Салат с запеченными маленькими кальмарами · сладкий чили соус, овощи,
листья салата, соус юзу

или

Салат с рваной уткой · свежие овощи, манго, гранат, арахис, соус Hoisin

или

Салат с пикантной курице-гриль · разноцветная капуста, мозаика из подсолнечных
семечек

или

Салат с козьим сыром и фисташками · листья салата, кориандр, цидония, свежая
клубника, корейская морковь

Платы на столе (выбрать две позиции):

Плата с сырами и мясом

(чоризо, колбаса фуэт, прошутто, салями Milano, Камамбер, Manchego, Tallegio,
выдержанный в вине козий сыр, виноград, мед, свежие ягоды, абрикосовое
варенье)

Рыбная плата

(Малосольный лосось, масляная рыба горячего копчения, лосось горячего
копчения, креветки в соусе винегрет, каперсы, оливки Каламата, скумбрия
холодного копчения)

Овощная плата

(огурец, паприка, томаты черри, морковь, сезонные овощи на гриле,
маринованные в бальзамико, огуречно-укропный соус на йогурте)

Основные блюда (выбрать три позиции):

Выращенный в Латвии сом · соус из овощного бульона, жареные овощи со шпинатом, морковно-имбирное пюре, масло карри, натертый свежий хрен
или

Балтийская треска, обжаренная в глазури Мисо · пюре из обожженной цветной капусты, бобовые, свежий шпинат
или

Говяжьи щечки, тушеные 24 часа · картофельное пюре, маринованный в свекольном соке лук, бальзамический соус с красным вином
или

Цесарка-гриль · пюре из батата, бобы Haricot, томаты черри, салат пак-чой, соус терияки
или

Говяжий стейк *chateaubriand* · картофельный гратен, томаты черри, жареная брокколи, соус на основе костного мозга и красного вина
или

Запеканка из баклажанов и томатов · соте из чечевицы белуга в кокосовом молоке, жареный сыр тофу, бобовые, соус винегрет, шпинат

Десерты (выбрать одну позицию):

Десерт с семенами чия · Пюре манго, семена чиа, выдержанные в миндальном молоке, сироп агавы, свежие ягоды
или

Десерт из зеленого чая · мороженое со вкусом соленой карамели, крошка из имбирного печенья, свежий манго, сезам
или

Марципановый торт
или

Ванильно-сметанная панна-котта · свежие ягоды, персиковый соус с лесными орехами

Цена за персону **40.00EUR**, включено: пальчиковые закуски на столе, салаты, платы, основные блюда, десерт, кофе/чай, негазированная вода и хлеб с бальзамико/оливковым маслом и сливочным маслом.

Цена за персону **35.00EUR**, включено: пальчиковые закуски на столе, салаты, основные блюда, десерт или платы, кофе/чай, негазированная вода и хлеб с бальзамико/оливковым маслом и сливочным маслом.

Цена за персону **30.00EUR**, включено: пальчиковые закуски на столе, салаты, основные блюда, кофе/чай, негазированная вода и хлеб с бальзамико/оливковым маслом и сливочным маслом.

Просим информировать о конкретном количестве персон минимум за день до запланированной резервации. Если ресторан не будет оповещен об изменениях, счет будет составлен за прописанное до того количество персон. Группам, начиная с 6 персон, а также за обслуживание на летней террасе – **дополнительно 10% за обслуживание.**

Шеф-повар работает с сезонными продуктами, в связи с этим, возможны коррекции.
Шеф-повар Сергей Гяч

