

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ – HERCOGS ĶĪPSALA

Закуски на столе:

Поджаренное филе тунца, с салатом Wakame и соусом Wasabi
Малосольный лосось на хлебе с маслом с зеленью
Тигровая креветка в соусе винегрет на креветочном крекере
Телячий карбонат с Корейской морковкой и пюре из зелёных яблок
Взбитый карамелизированный козий сыр с клубникой

Салаты на столе (выбрать две позиции):

Салат с рваной уткой · свежие овощи, манго, гранат, арахис, соус Hoisin
Салат с запеченными маленькими кальмарами · соус сладкий чили, овощи,
листья салата, соус
Мини Mozzarella di Bufala · вариация сезонных томатов, рукколы, малина,
миндаль, бальзамико-малиновый крем, соус из мяты и кинзы
Салат с козьим сыром и фисташками · листья салата, кориандр, цидония,
свежая клубника, Корейская морковь

Платы на столе:

Плата с сырами и мясом (чоризо, колбаса фуэт, прошутто, салями Milano,
Камамбер, Manchego, Tallegio, козий сыр, выдержанный в вине, виноград,
мед, свежие ягоды, абрикосовое варенье)
Рыбная плата (Малосольный лосось, копченая масляная рыба, угорь, горячего
копчения, лосось, горячего копчения, креветки в соусе винегрет, каперсы,
оливки Каламата, скумбрия холодного копчения)

Основные блюда (выбрать три позиции):

Выращенный в Латвии сом (жареные томаты / белая фасоль / чипсы из са-
войской капусты)

Филе лосося (ризотто с чернилами каракатицы и пармезаном / томаты
черри / соус из шпината и мяты)

Говяжьих щечки, приготовленные при низкой температуре (картофельное
пюре / пропитанный лук / соус из красного вина и бальзамико)

Рамп стейк из ягнёнка приготовленный на гриле (Дижонская горчица / мор-
ковно имбирный пюре / обжаренные брокколи / соус на основе красного
вина с перцем)

Конфи из утиной ножки (пюре из пастернака / чечевица "Белуга" / руккола/
финиковый соус)

Десерты (выбрать одну позицию):

Ванильно-сметанная панна-котта с соусом из персиков и лесных орехов,
подается со свежими ягодами

Чизкейк с соусом из персиков и клубники, и ягодам

Марципановый торт

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

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

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

Группам, начиная с 6 персон, дополнительно 10% за обслуживание.

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