

## ĒDIENKARTES PIEDĀVĀJUMS Nr.2

Bēru mielasts

### Tradicionālais bēru mielasta sākums:

- ✓ Glāze mājas vīna
- ✓ Mini dzērveņu groziņš ar šokolādes krēmu
- ✓ Cāļa gaļas buljons ar svaigiem garšaugiem un lapu mīklas buljona pīrādziņu

### Aukstās uzķodas:

- ✓ Garšvielās gatavotas liellopa gaļas salāti ar dārzeņiem majonēzes aizdarā
- ✓ Svaigu kāpostu salmiņi ar gurķi zaļumu – eļļas mērcē
- ✓ Baltā zivs cepta krakšķīgā panējumā, pasniegta ar mērci
- ✓ Gaļas plate ar marinētiem dārzeņiem
  - \* Vistas rulete ar brokoļiem un sieru
  - \* Tradicionālā Ogres rulete
  - \* Marinētu dārzeņu izlase
- ✓ Svaigi cepta pašgatavota maizīte ar sviestiņu

### Pamatēdiens (tieķ pasniegts uz koplietošanas traukiem):

- ✓ Cāļa krūtiņas karbonāde sacepta putotā oliņā
- ✓ Cūkgaļas karbonāde krakšķīgā panējumā
- ✓ Krāsni cepti kartupeļi ar rozmarīnu
- ✓ Sautēti kāposti
- ✓ Dārzeņi gatavoti bazilikā emulsijā
- ✓ Saldfkrējuma mērce

### Deserts:

- ✓ Svaigi cepts ābolu – marmelādes kļiņģeris  
**vai**
- ✓ Deserts pēc izvēles:
  - \* Biezpiena krēms ar zemeņu mērci
  - \* Banānu- kafijas krēms ar ogu kļseli
  - \* Panna Cotta ar zemeņu mērci

### Dzērieni:

- ✓ Tēja / kafija
- ✓ Avota ūdens ar citronu
- ✓ Ogu morss

Cena šādai ēdienkartei – 12.50 EUR/ no personas ar iekļautu apkalpošanu

Telpu īre- 20 EUR (līdz 3 stundām). Par katru papildus stundu- 5 EUR,

Korķa nauda 0.50 EUR no personas.