

ĒDIENKARĒS PIEDĀVĀJUMS Nr.3

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
- ✓ Zaļo lapu salāti medus – sinepju aizdarā ar cietā siera drumstalām
- ✓ Tradicionālā siļķe kažokā
- ✓ Burkānu salmiņi ar sēkļiņām un majonēzes – zaļumu mērci
- ✓ Zivju plate: m/s laša rozīte ar olīvām, baltās zivs gabaliņi sacepti kraukšķīgā panējumā ar saldskābo- čillī mērci
- ✓ Gaļas plate no pašu gatavotām ruletēm ar marinētiem dārzeņiem
- ✓ Svaigi cepta pašgatavota maizīte ar sviestīnu

Pamatēdiens (tiekl pasniegts uz koplietošanas traukiem):

- ✓ Cāļa veltnis ar SierŠtelles sieru
- ✓ Cūkgaļas cepetis
- ✓ Baltās zivs fileja cepta zaļumu – siera garozā
- ✓ Krāsni cepti kartupeļi ar rozmarīnu
- ✓ Sautēti kāposti
- ✓ Dārzeņi gatavoti bazilīka emulsijā
- ✓ Saldkrējuma mērce

Deserts:

- ✓ Svaigi cepts ābolu – marmelādes kļiņģeris
vai
- ✓ Deserts pēc izvēles:
 - * Aveneņu krēms ar vaniļas mērci
 - * Panna Cotta ar zemeņu mērci
 - * Šokolādes Panna Cotta ar zemeņu mērci

Dzērieni:

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

Cena šādai ēdienkartei – 16.00 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.