

ĒDIENKARTE PIEDĀVĀJUMS Nr.2 Jubilejas galds

Sagaidīšanas dzēriens pēc izvēles:

- ✓ Šampanieša glāze
- ✓ Mājas vīns
- ✓ Sulas

Aukstās uzķodas:

- ✓ Lapu – dārzeņu salāti ar medus-sinepju aizdaru un karamelizētu SierŠtelles sieru
- ✓ Ģaršvielās gatavotas liellopa gaļas salāti ar dārzeņiem majonēzes mērcē
- ✓ Lauķu zaļumu plate ar mērcītēm
- ✓ Baklažānu – papriķas teriņe ar provansas zaļumiem un fetas sieru
- ✓ Gaļas plate no pašu gatavotām ruletēm ar marinētiem dārzeņiem
- ✓ Baltās zivs gabaliņi sacepti krāukšķīgā panējumā ar saldskābo- čillī mērci
- ✓ Svaigi cepta pašgatavota maizīte ar sviestiņu

Pamatēdiens (tieķ pasniegts uz koplietošanas trauķiem):

- ✓ Cāļa giross sinepju- medus marinādē
- ✓ Sama fileja sacepta baltvīna mērcē ar sīpoliem
- ✓ Rozmarīnā cepti kartupeļi
- ✓ Sacepti sakņaugi
- ✓ Sarkanvīna- citrusu mērce

Deserts:

- ✓ Augļu plate
- ✓ Salkrējuma Panna Cotta ar aveņu mērci

*Pēc papildus pasūtījuma iespējams pasūtīt arī kūķas vai torti / papildus makša

Dzērieni:

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

Cena šādai ēdienkartei – 19.00 EUR/ no personas ar iekļautu apkalpošanu
Telpu īre- 30 EUR (līdz 4 stundām). Par katru papildus stundu- 5 EUR.
Korķa nauda 1.00 EUR no personas.