

## ĒDIENKARTES PIEDĀVĀJUMS Nr.3 Jubilejas galds

### Sagaidīšanas dzēriens pēc izvēles:

- ✓ Šampanieša glāze
- ✓ Mājas vīns
- ✓ Sulas

### Aukstās uzķodas:

- ✓ Lapu – dārzenu salāti ar medus-sinepju aizdaru un karamelizētu SierŠtelles sieru
- ✓ Garšvielās gatavotas liellopa gaļas salāti ar dārzeņiem majonēzes mērcē
- ✓ Lauku zaļumu plate ar mērcītēm
- ✓ Sviesta mīklas spilventiņš ar sīpolu marmelādi un SierŠtelles sieru
- ✓ Mocarellas siera bumbiņa uz kartupeļu lakstas ar ķiršu tomātiņu
- ✓ Gaļas plate no pašu gatavotām ruletēm ar marinētiem dārzeņiem
- ✓ Zivju plate: m/s laša rozīte ar olīvām, baltās zivs gabaliņi sacepti kraukšķīgā panējumā ar saldskābo- čillī mērci, ķalmāra gredzeni
- ✓ Svaigi cepta pašgatavota maizīte ar sviestiņu

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

- ✓ Cepta laša fileja citronzāles- ingvera marinādē
- ✓ Cāļa krūtiņas giross medus- sinepju marinādē nogatavināts bekona kažociņā
- ✓ Liellopa filejas medaļjons provansas zaļumos
- ✓ Rozmarīnā cepti kartupeļi
- ✓ Sacepti sakņaugi
- ✓ Šalotes sīpolu- sarkanvīna mērce
- ✓ Citronzāles- krējuma mērce

### Deserts:

- ✓ Creme brulē ar svaigām ogām
- ✓ Augļu plate

\*Pēc papildus pasūtījuma iespējams pasūtīt arī kūkas vai torti / papildus makša

### Dzērieni:

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

Cena šādai ēdienkartei – 25.00 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.