



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 mīkļas 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- čilli mērci
- ✓ Gaļas plate no pašu gatavotām ruletēm ar marinētiem dārzeņiem
- ✓ Svaigi cepta pašgatavota maizīte ar sviestiņu

Pamatēdiens (tiekl pasniegts uz koplietošanas traukiem):

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

Deserts:

- ✓ Svaigi cepts ābolu – marmelādes kļiņģeris
vai
- ✓ Deserts pēc izvēles: Avene 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 – 19.00 EUR/ no personas ar iekļautu apkalpošanu

Telpu īre- 1.stāva banketu zāle- 30EUR (līdz 3 stundām) Līdz 25 personām.

- Par katru papildus stundu darba laikā- 10EUR,
- Par katru papildus stundu ārpus darba laikā- 20EUR,

2.stāva banketu zāles:

Nr.1 40 EUR (līdz 3 stundām). Līdz 55 personām

- Par katru papildus stundu darba laikā- 15 EUR,
- Par papildus stundu ārpus darba laikā- 25 EUR,

Nr.2 (ar papildus telpām) 50EUR (līdz 3 stundām). Līdz 65 personām

- Par papildus katru stundu darba laikā- 15EUR,
- Par papildus stundu ārpus darba laikā- 25EUR,

Korķa nauda 0.50 EUR no personas.

Piedāvājumā cenas ir norādītas bez PVN.