

BRĪVDIENU KASTE

Kā ikdienai, tā svētku galdam: 4x4 – četras pilnvērtīgas maltītes četru cilvēku kompānijai. Kopējais kastes svars – ap 12 kg!
Šajā piedāvājumā atradīsi:

UZKODAS/SALĀTI

Ceptu dārzeņu salāti ar paipalu olām, grauzdiņiem un yuzu mērci (produkts gatavs lietošanai)

Vitello tonnato ar tunča majonēzes mērci, kaperiem, paipalu olām un zaļumiem (produkts gatavs lietošanai)

Kārtainie vistas salāti ar kartupeļiem, majonēzi, valriekstiem, parmezānu, marinētiem šampinjoniem un grillētu papriku (produkts gatavs lietošanai)

Olu-siera-ķiploku pastēte ar zaļumiem (produkts gatavs lietošanai)

ZUPAS

Tomātu-lēcu buljona zupa ar truša gaļu un timiānu (produktu pārliet katliņā, karsēt līdz gatavībai)

Sparģeļu-puravu krēmzupa ar grauzdiņiem (produktu pārliet katliņā, karsēt līdz gatavībai un tad pārberēt grauzdiņus pirms pasniegšanas)

PAMATĒDIENI

Viltotais zaķis ar olām un rozmarīna-sarkanvīna mērci (produktu ievietot krāsnī (180°C), karsēt 25-30 min)

Pīļu konfits (gatavots savos taukos) ar baltvīna-sēņu mērci (produktu ievietot krāsnī (180°C), karsēt 25-30 min)

Akmens bute panēta auzu miltos ar baltvīna-citronzāles mērci (produktu ievietot krāsnī (180°C), karsēt 20-25 min)

Marinēts cāļa cepetis ar timiānu un ķiploku (vistai uzber pa virsu ķiploka-timiāna garšvielu un produktu ievieto krāsnī (180°C), karsēt 25-30 min)

PIEDEVAS

Mazie vāriņi kartupelīši (produktu ievietot krāsnī (180°C), karsēt 20-25 min)

Grubotto ar sēnēm, ķirbju čatniju un dzintara krēmsieru (produktu ievietot krāsnī (180°C), karsēt 20-25 min, var arī uzsildīt uz pannas)

Burkānu biezenis (produktu ievietot krāsnī (180°C), karsēt 20-25 min)

Sakņu dārzeņi gatavoti souse vide ar garšaugu sviestu (produktu ievietot krāsnī (180°C), karsēt 20-25 min)

DESERTI

Rabarberu plātsmaize (produkts gatavs lietošanai)

Produktu sildīšanas laiks un temperatūra dažādās krāsnīs var atšķirties

Kopējais kastes svars ap 12kg

Labu apetīti!



Kā garšoja? Noskenē un atstāj savu atsauksmi! :)

*Strādājam ar svaigiem produktiem un sortimentā var būt korekcijas