

Hercogs garden

TASTE LAB

Restorāna Hercogs Garden kāzu svinību piedāvājums

Kāzas ir viens no skaistākajiem dzīves notikumiem. Hercogs Garden ar prieku

kļūs par Jūsu sadarbības partneri kāzu plānošanā! Piedāvājam gan telpas

svinībām, gan arī ēdināšanu izbraukumā jebkurā Jūsu izvēlētajā vietā!

Hercogs Garden telpas ar saviem zaļajiem augiem ir lielisks fons krāšņām

svinībām, kas neprasa daudz ieguldījumus dekorācijās. Parūpēsimies par īpaši

Jums pielāgotu ēdienkarti, apkalpošanu, bāru, galda noformējumu un daudzām

citām niansēm, lai kāzu plānošana Jums nesagādātu raizes!



Piedāvājums Nr.1.

Cena no personas – 39,00€*

Uzkodas pasniegtas galdā, viesiem ierodoties

Vitello tonnato ar tunča mērci, grauzdētiem kaperiem un svilinātu tunci

Baklažāni ar tahini mērci, semi-dry tomātiem un kaņepju sēklām

Pašmāju gatavotie springrolls ar sēnēm un trifeļu pastu, pasniedz ar trifeļu majonēzi

Pamatēdiens, pasniegts porcijās pēc izvēles

Liellopa vaigi ar krēmīgu kartupeļu biezeni, biešu sulā marinētiem sīpoliem un sarkanvīna mērci

vai

Krāsni cepts lasis ar zirņu biezeni, ceptiem cukurzirņiem, puraviem, edamame pupiņām un vēža biska mērci

vai

Beluga lēcu sautējums (dārzeņu šifonāde, spināti, svaigās zemenes, citonzāles-karija-kokospiena mērce) (Vegāns)

Furšeta galds

Salāti

Kalmāru salāti: Burkāni, edamame pupiņas, gurķi, cukurzirņi, sezama sēklas, nam džim mērce

Hercoga klasiskie liellopa gaļas salāti: Liellopu gaļa, kartupeļi, burkāni, vistu olas, mārrutki, sinepes, majonēze, zaļumi

Cezara salāti ar vistas fileju: Ķiršu tomāti, grauzdiņi, parmezāns, romiešu lapas, vistas fileja, anšovju-majonēzes mērce

Uzkodu plates

Vīna plate: Čedara siers, dorblue siers, karamelizēts kazas siers, svilināts kamamberts ar sīpolu marmelādi, karamelizēti valrieksti, Kalamata olīvas, vīnogas, Čedara siera cepumi, pašmāju gatavots vīgu-lauru lapu džems

Mājas gaļas plate: Gaļas bumbiņas, BBQ vista, teriyaki vista, teļa gaļas karbonāde, pastēte, siera cepumi, kornišoni, marinēti ķirbji

Zivju plate: Torpēdo garneles, zivju rulete, cepti kraušķīgie kalmāri ar sweet chili mērci, mazzālīts lasis, cepts lasis tempūras mīklā, grilēta paprika, marinētas olīvas

Alus tempūras mīklā ceptu dārzeņu plate: Lotusa sakne, rapšu ziedi, savvaļas brokoļi, kabači, šampinjoni, pašmāju gatavota remulādes mērce

Deserts

Mango marakujas muss ar marakujas-baltās šokolādes ganache krēmu un šokolādes biskvīta maizi

Čia sēklu pudiņš ar mandeļu pienu, agaves sīrupu un mango biezeni



Piedāvājums Nr.2

Cena no personas – 46,00€*

Uzkoda (pasniedz viesiem porcijās pēc izvēles)

Dūmota sama salāti ar ķiršu tomātiem žeļejā un mārrutku aioli mērci

vai

Tofu salāti ar karamelizētiem valriekstiem, greipfrūtu segmentiem, redīsiem, gurķiem un yuzu mērci

Pamatēdiens

Jēra rumpsteiks ar seleriju-kafijas biezeni, kartupeļu konfitu, marinētiem sīpoliem, redīsiem un sarkanvīna mērci

vai

Zandarts ar sēņu tapenādi, krāsni ceptiem dārzeņiem, vītīnātiem tomātiem un baltvīna- citronzāles mērci

vai

Burkānu grūbas ar svilinātām dzeltenajām bietēm, žāvētiem ķiršu tomātiem, kazas sieru un ķirbju sēklām

Furšeta galds

Salāti

Kazas siera salāti: Kazas siers, pistācijas, zemenes, cidoniju mērce, Korejas burkāni, svaigi burkāni

Hercoga klasiskie liellopa gaļas salāti: Liellopu gaļa, kartupeļi, burkāni, vistu olas, mārrutki, sinepes, majonēze, zaļumi

Cēzara salāti ar sālsūdens garnelēm: Anšovu-majonēzes mērce, ķiršu tomāti, grauzdiņi, parmezāns, romiešu lapas, garneles

Uzkodu plates

Vīna plate: Čedara siers, dorblue siers, karamelizēts kazas siers, svilināts kamamberts ar sīpolu marmelādi, karamelizēti valrieksti, Kalamata olīvas, vīnogas, čedara siera cepumi, pašmāju gatavots vīgu-lauru lapu džems

Vītīnājumu gaļas plate: Čorizo, salami, trifeļu salami, salami Milano, prošuto, marinētas olīvas, grilēta paprika, grilēti artišoki, saulē kaltēti tomāti, griscini

Zivju plate: Torpēdo garneles, zivju rulete, cepti kraušķīgie kalmāri ar sweet chili mērci, mazzālīts lasis, cepts lasis tempūras mīklā, grilēta paprika, marinētas olīvas

Sezonas augļu plate ar žāvētiem augļiem un riekstiem

Deserts

Pašmāju ābolu drumstalu kūka ar miso karameli
Iebiezinātā piena creme brulle ar svaigām ogām

**Cenas norādītas bez PVN 21%. Telpu nomas, tekstila un apkalpojošā personāla izmaksas piedāvājumā nav iekļautas.*

Visi piedāvājumi spēkā, sākot no 10 personām

Telpu noma (bez PVN) – 70,00€ / stundā

Viesmīlis (neiekļaujot nodokļus) - 18,00€ / stundā