

# Hercogs garden

TASTE LAB

## **Restorāna Hercogs Garden furšeta piedāvājums**

Furšets, jeb “zvedru galds” ir viens no populārākajiem risinājumiem dažādiem korporatīviem pasākumiem – prezentācijām, atklāšanu svinībām, darbinieku ballēm utt. Piedāvājums pieejams, sākot no 10 personām. Cena norādīta pasākumiem uz vietas restorānā.



# Piedāvājums Nr.1.

Cena no personas – 22,50€\*

## Salāti

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

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, anšovu-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

## Deserti

Mango marakuļas muss ar marakuļas-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 – 35,00€\*

### Siltais ēdiens, pasniegts marmītos

#### Pamatēdieni

Uz oglēm gatavots cūkgaļas cepetis ar Dižonas graudu sinepju velute mērci

Liellopa vaigi, gatavoti zemā temperatūrā ar sarkanvīna - balzamiko mērci

Āte ar sviesta (brown butter) - riekstu mērci

#### Piedevas / Veģetārais ēdiens

Kartupeļu biezenis

Cepti sezonas dārzeņi

Lēcu falafels ar sēklām, humusu, tofu krēmu

#### Salātu piedevas

Lapu salāti ar svaigiem dārzeņiem un olīveļļas-citronu mērci

Ledus salāti ar ķirbjiem, grilētu papriku un lazdu riekstiem

### Auksto uzkodu 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, anšovumajonēzes 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

## **Deserti**

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.3.

Cena no personas – 42,00 €\*

### 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

### Siltais ēdiens, pasniegts marmītos

#### Pamatēdieni

Vistas gaļas balotīne, pildīta ar sēnēm un trifeļu pastu, ar sēņu-baltvīna velute mērci

Liellopa vaigi gatavoti zemā temperatūrā ar sarkanvīna - balzamiko mērci

Āfrikas sams ar baltvīna- citronzāles velute mērci

#### Piedevas / Veģetārais ēdiens

Cepti Agata mini kartupeļi ar garšaugiem

Krāsni cepti sakņu dārzeņi ar kļavu sīrupu

Sautētas beluga lēcas ar dārzeņu šifonādi, citronzāles-kokosa-karija mērci un svaigām zemenēm (Vegāns)

#### Salātu piedevas

Lapu salāti ar svaigiem dārzeņiem un olīveļļas-citronu mērci

Ledus salāti ar Cēzara mērci, grauzdiņiem, parmezānu un ķiršu tomātiem

## **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

Vītinājumu 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*