

Hercogs garden

TASTE LAB

Restorāna Hercogs Garden furšeta piedāvājums

Furšets, jeb “zviedru 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. Par papildus transporta un apkalpošanas izmaksām izbraukumā lūdzam interesēties individuāli pa e-pastu:

bankets@hercogi.lv vai tālruni: 27880993



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, 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.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

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