

Baziliks

BUFETES PIEDĀVĀJUMS 35€ no personas*

bankets@hercogi.lv; T.: +371 27880993



Sagaidīšanas kanape uzkodas:

- Mazsālīts lasis uz maizītes ar citrona krēmu un apelsīnu sukādēm (2;10;11;13)
- Jaunlopa briskete, cepta uz oglēm ar kalē pesto, sīpolu marmelādi uz Čedaras siera cepuma (2;10;13)
- Putots kazas siers uz batātes-valriekstu cepuma ar tomātu džemu, vīģi un svaigu zemeni (2;10;13)
- Burkānu tepanāde groziņā ar kūpinātām mandelēm (2;10)

Pamatēdieni bufetes veidā (jāizvēlas 3 opcijas):

- Sams no audzētavas "Mūnas" ar baltvīna-mārrutku mērci (11;13)
- Krāsni cepta laša fileja ar krabju biska mērci un foreļu ikriem (1;11;13)
- Sautēti liellopa vaigi ar sarkanvīna-balzamiko mērci un impregnētiem sīpoliem biešu marinādē
- Tītara gaļas balotīne tīta prosciutto ar pistāciju-spinātu pildījumu ar baltvīna-citronzāles mērci (10;13)
- Beluga lēcu sautējums ar dārzeni šifonādi, sparģeļiem un citronzāles-karija-kokosa mērci
- Sēņu risotto ar sparģeļiem, trifeļu pastu un rīvētu cieto sieru (13)

Piedevas bufetes veidā:

- Krāsni cepti agata mini kartupeļi ar garšaugu sviestu (13)
- Cepti sezonas dārzeni ar spinātiem (13)

Salātu piedevas:

- Lapu salāti ar svaigiem dāržiem un olīveļļas-citrona mērci
- Ledussalāti ar Cēzara mērci, ķiršu tomātiem, grauzdiņiem un cieto sieru (4;9;11;13)

Uzkodu galds pēc pamatēdiena (pasniegts bufetes veidā):

- Zivju plate – garneles ceptas ķiploku sviestā, zivju kroketes, cepti kraukšķīgie kalmāri ar saldo čili mērci, mazsālīts lasis, cepts lasis tempūras mīklā, marinētās olīvas (1;2;4;11;13)
- Gaļas plate - čorizo salami, trifeļu salami, prosciutto, vista teriyaki, teļa gaļas briskete, cepta uz oglēm un piedevas (2;9)
- Fritatta plate - cepti vistas spārniņi, cepti kalmāru gredzeni, cepti sīpolu gredzeni, cepts Čedaras siers panējumā, ceptas mozzarella standziņas, padron pipari, BBQ mērce (2;4;6;9;11;13)
- Vidusjūras plate - baklažānu rulliši ar svaigo sieru un saulē kaltētiem tomātiem, pildītie pipari ar sieru, ķiršu mozzarella, cepti-grilēti dārzeni, falafel, griscīni un olīvas (2;7;13) Veģetārs
- Kazas siera salāti ar pistācijām, svaigam zemenēm, Korejas burkāniem un cidoniju mērci (10;13)

- Cēzara salāti ar vistu, romiešu salātiem, grauzdiņiem, ķiršu tomātiem, parmezānu (2;4;6;9;11;13)
- Hercoga klasiskie liellopa gaļas salāti (4;9;13)

Deserti burciņās (iāizvēlas 2 opcijas):

- Siera kūka ar kokosa ganasche krēmu, kokosa skaidiņām un Malibu marinētiem ananasiem (2;4;13)
- Ābolu drumstalkūka ar miso karameli (2;13)
- Čia sēklu pudiņš ar mandeļu pienu, agaves sīrupu un mango biezeni

Dzērieni pasākuma garumā: ūdens, rabarberu limonāde, kafija, tēja - papildus 5€ no personas

* Piedāvājums sākot no 30 personām. Cenas norādītas bez PVN.

Papildus izmaksas:

Transports: sākot no 25€ , tiek individuāli apreķināts pēc pasākuma specifikas un attāluma

Apkalpojošais personāls 18€/h par darbinieku

Trauku komplekts - 6€ no personas

Tekstils, floristika, papildus mēbeļu noma - pēc nepieciešamības

Alerģēni: 1- Vēžveidīgie un to produkti ; 2 - Graudaugu, kas satur glutēnu, 3- Selerijas un to produkti; 4 - Olas un to produkti; 5 - Zemesrieksti un to produkti; 6 - Sojas pupas un to produkti; 7- Sezama sēklas un to produkti; 8 - Gliemji un to produkti; 9 - Sinepes un to produkti; 10 - Rieksti un to produkti; 11 - Zivis un to produkti; 12 - Lupīna un tās produkti; 13 - Piens un tā produkti