

Rozmarīns



GRILA PIEDĀVĀJUMS 45€ no personas*

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

Sagaidīšanas uzkodas:

- Lielā antipasti grilēto uz kodu plate - pildītie pipariņi ar piļu aknu pastēti, ceptas tīģergarneles, grilēts siers, grilēta kukurūza, fokača ar rozmarīnu un ķiploku eļļu, grilēti dārzeņi, prosciutto, chorizo desa, kūpināta mozzarella, grilēts astoņkājis (1;2;11;13)

Pamatēdieni no grila:

- Mīdijas baltvīna mērcē (8;13)
- Jēra rumpsteiks ar gremolatu (9)
- Teļa gaļas pichanja (marinēts steiks) (9)
- Laša šašliks marinēts ar lakšu pesto (10;11;13)

Piedevas:

- Cepti sezonas dārzeņi ar spinātiem (13)
- Kartupeļi mundierī ar sieru un zaļumiem (2;4;9;13)
- Lapu salāti ar svaigiem dārzeņiem un olīveļļas-citrona mērci
- Brie siera salāti ar ķirbja čatniju, grauzdiņiem, svaigām ogām un balzamiko-medus mērci (2;9;13)
- Ledussalāti ar Cēzara mērci, ķiršu tomātiem, grauzdiņiem un rīvētu cieto sieru (4;9;11;13)
- Mājas marinējumi
- Grilēta fokača ar rozmarīna-ķiploku eļļu (2)

Mērces pie grila ēdieniem:

- Chimichurri mērce
- Skābā krējuma zaļumu mērce (13)
- Tomātu mērce (vieglā adžikas mērce)

Auksto uz kodu bufetes galds:

- Steika brušete ar romesco biezeni, ceptiem kaperiem un grauzdētiem šalotes sīpoliem (2;10;13)
- Cēzara brušete ar vistu, parmezānu, grauzdētu bekonu un kaperiem (2;4;9;11;13)
- Brušete ar kausēto sieru, ceptām sēnēm, bekonu un teriyaki mērci (2;6;13)
- Alus uz kodu plate - grauzdiņi ar parmezāna sieru, Čedara siera- jalapenjo mērce, Čedaras siers, vistu spārniņi BBQ mērcē, pavasara rullīši, prosciutto, marinējumi (2;13)
- Vidusjūras plate - baklažānu rullīši ar svaigo sieru un saulē kaltētiem tomātiem, pildītie pipari ar sieru, ķiršu mozzarella, cepti-grilēti dārzeņi, falafel, griscinī un olīvas (2;7;13) Veģetāra
- Gaļas plate - čorizo salami, trifeļu salami, prosciutto, vista teriyaki, teļa gaļasa briskete cepta uz oglēm un piedevas (2;9)
- Rostbifa salāti - marinēta jaunlopa gaļas briskete cepta uz oglēm, cepti dārzeņi, salātlapas, žāvētas hurmas-sinepju vinegreta mērce (9)

- Cēzara salāti ar sālsūdens garnelēm - anšovu-majonēzes mērce, ķiršu tomāti, grauzdiņi, parmezāns, romiešu lapas, garneles (2;4;6;9;11;13)

Deserti burciņās (jāizvēlas 2 opcijas):

- Iebiezināta piena creme brule ar svaigām ogām (4;13)
- Mango marakujas muss ar marakujas-baltās šokolādes ganache krēmu un šokolādes biskvītu (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:

Grila aprīkojums un kurināmais materiāls 100€

Transports: sākot no 80€, tiek individuāli apreķināts pēc pasākuma specifikas un attāluma

Apkalpojošais personāls 18€/h par darbinieku

Vienreizlietojamo trauku komplekts - 2€ 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