

Piparmētra

PIEDĀVĀJUMS AR PAMATĒDIENIEM PORCIJĀS
45€ no personas*



bankets@hercogi.lv; T: +371 27880993

Uzkodas, pasniegtas uz galdiem:

- Vitello tonnato ar tunča-majonēzes mērci, ceptiem kaperiem, ķiršu tomātiem, svilinātu tunci un ceptiem grauzdētiem sīpoliem (2;4;6;11;13)
- Rostbifa salāti: marinēta jaunlopa gaļas briskete, cepta uz oglēm, cepti dārzeņi, salātlapas, žāvētas hurmas-sinepju vinegreta mērce (9)
- Plūkāta burrata ar tomātu asortiem, grilētiem nektarīniem, svaigām vīgēm un balzamiko medus mērci (9;13)
- Brušetu assorti (steika brušete ar romanesco biezeni, ceptiem sīpoliem un grauzdētiem kaperiem, brušete ar sālsūdens garnelēm, chipotle mērci un grauzdētu kalē, brušete ar mocarellu un tomātu - olīvu tepanādi) (1;2;4;9;10;13)

Pamatēdieni, pasniegti porcijās (jāizvēlas 3 opcijas: zivs, gaļas un veģetārais ēdiens):

- Sama fileja no audzētavas "Mūnas" ar ceptiem burkāniem, brokolīni, cukīni, marinētiem ķiršu tomātiem, citronzāles-karija eļļu un baltvīna-mārrutku mērci (11;13)
- vai Krāsni cepta laša fileja ar ceptiem burkāniem, brokolīni, cukīni, marinētiem ķiršu tomātiem, seleriju saknes biezeni, drupinātu maizi, krabju biska mērci un foreļu ikriem (1;2;3;11;13)
- Zemā temperatūrā sautēti liellopa vaigi ar sarkanvīna-balzamiko mērci, biešu marinādē impregnētiem sīpoliem un krēmīgo kartupeļu biezeni (3;13)
- vai Tītara gaļas balotīne tīta prosciutto ar pistāciju-spinātu pildījumu, kartupeļu gratīni, pētersīļu gremolattu un baltvīna-citronzāles mērci (10;13)
- Beluga lēcu sautējums ar dārzeņu šifonādi, sparģeļiem, svaigām zemenēm un citronzāles-karija-kokosa mērci
- vai Sēņu risotto ar sparģeļiem, trifeļu pastu un rīvētu cieto sieru (13)

Uzkodu galds pēc pamatēdiena, pasniegts bufetes veidā:

- Zivju plate - garneles ceptas ķiploku sviestā, zivju kroketes, cepti krauksķīgie kalmāri ar saldo čili mērci, mazzālīts lasis, cepts lasis tempūras mīklā, marinētas olīvas (1;2;4;11;13)
- Gaļas plate - čorizo salami, trifeļu salami, prosciutto, vista teriyaki, teļa gaļasa 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 rullīši ar svaigo sieru un saulē kaltētiem tomātiem, pildītie pipari ar sieru, ķiršu mozzarella, cepti-grilēti dārzeņi, falafel, griscīni un olīvas (2;7;13) Veģetārs
- Garneļu salāti ar avokado, mango, čili, piparmētru un laima-vaniļas mērci (1)
- Cēzara salāti ar vistu, romiešu salātiem, grauzdiņiem, ķiršu tomātiem, parmezānu (2;4;6;9;11;13)
- Hercoga klasiskie liellopa gaļas salāti (4;9;13)
- Kazas siera salāti ar pistācijām, zemenēm, Korejas burkāniem un cidoniju mērci (10;13)

Deserti, pasniegti porcijās ar sausā ledus dūmiem (jāizvēlas 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