

# Lavanda

PIEDĀVĀJUMS AR PAMATĒDIENIEM PORCIJĀS  
55€ no personas\*

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



## Sagaidīšanas kanape uzkodas:

- Medū marinēts lasis, cepts tempūras mīklā ar tobiko ikriem un wasabi majonēzi (2;4;6;9;11)
- Tartallete ar grilētu-dūmotu samu, mārrutku krēmu, paipalu olu un dillēm (2;4;11;13)
- Pašu kūpināta pīles fileja uz prosecco rauga pankūkas ar smiltsērķšķu želeju un apelsīnu sukādi (2;4;13)
- Tītara cepetis uz siera cepuma ar vaniļas majonēzi un sīpolu - upeņu balzāma džemu (2;4;9;13)
- Tartallete ar sautētām šitaki sēnēm un avokado - wasabi krēmu (2)

## Uzkodas, pasniegtas uz galdiem :

- Svilināts tuncis medus glazūrā ar avokado salsu, sezama sēklām, marinētiem gurķiem, sautētām šitaki sēnēm un ceptu dārzeni šifonādi (7;11)
- Strausa karpačo, panēts dārzeni garšaugu pelnos, rukola, čimičuri, ķiršu tomāti, drupinātā maize un trifeļu aioli (2;4;13)
- Jēra mēle, gatavota 36 stundas, pasniegta ar pētersīļu-lakšu aijoli mērci (4;9;13)
- Trifeļu stratiacella ar tomātu asortiem, mandeļu vinegreta mērci, ceptiem-marinētiem ķiršu tomātiem un karamelizētiem puraviem (10;13)
- Brioša maize (2;13)
- Sēklu-auzu miltu kraukšķi (2;7)

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

- Melnās ātes fileja cepta krāsni ar ceptiem dāržiem un greipfrūtu- sviesta mērci, grilētiem ķirštomātiem, brokolini, cukini, burkāniem, nori, romesko biezeni un garšaugu kvinoju (10;11;13)
- vai Grilēts rozā tunča steiks sezama medus galazūrā ar ceptiem dāržiem, grilētiem ķirštomātiem, brokolini, cukini, burkāniem, sēklām, svaigi marinētiem gurķiem, romesko biezeni (6;7;10;11;13)
- Jēra rumpsteiks gatavots souse vide ar seleriju- kafijas biezeni, marinētiem sīpoliem, kartupeļu konfitu un sarkanvīna-balzamiko mērci (3;9;13)
- vai Pīles fileja ar pastenaka biezeni, saļo riekstu granolu, mājas lečo un apelsīna-ingvera-medus mērci (6;10;13)
- Pildīts batātes kartupelis ar karamelizētu tofu un dāržiem, portobello, errengē, kvinoju, seleriju sakni, burkāniem, mandeļu-vinegreta mērci (3;6;10)
- vai Beluga lēcu sautējums ar dārzeni šifonādi, sparģeļiem, svaigām zemenēm un citronzāles-karija-kokosa mērci

### Uzkodu galds pēc pamatēdiena, pasniegts bufetes veidā:

- Vīna plate - Čedaras siers, trifeļu aitas siers, aitas siers ar olīvām, svilināts kamambērs ar sīpolu marmelādi, karamelizēti valrieksti, Kalamata olīvas, vīnogas, Čedaras siera cepumi, pašmāju gatavots vīģu-lauru lapu džems (2;10;13)
- Zivju plate - garneles ceptas ķiploku sviestā, zivju kroketes, cepti kraukšķīgie 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)
- Frittata 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, griscinī 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)
- Svilināta rozā tunča salāti ar sezama sēklām, burkāniem, greifrūtu, redīsiem, gurķiem un sezama-medus mērci (6;7;11)
- Svilināta brie siera salāti ar svaigām ogām, ķirbju čatniju, grauzdiņiem un medus - balzamiko mērci (2;9;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)
- Iebiezinātā piena creme brule ar svaigām ogām (4;13)
- Olīveļļas-pistāciju kūka ar citrona gēlu, pistāciju ganasche krēmu, bazilika sniegu, baltās šokolādes pulveri un drupinātu šokolādes biskvītu (2;10;13)

### Vai deserti šova veidā ar pavāru iesaisti:

- Pavlovas galds: pavlova ar mango-marakuļas musa krēmu, pavlova ar kokosa ganasche krēmu un marinētiem ananasiem, pavlova ar piena šokolādes krēmu, svaigām ogām un sublimētām avenēm (4;13)
- Saldējuma šovs ar šķidro slāpekli: vaniļas saldējums ar dažādām piedevām (4;13)

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