



KĀZU MIELASTS (ar brokastīm)

Sākot no 20 pers.

Ēdienkartes piedāvājums Nr.2

Sagaidīšana

- ✓ Vīns vai šampanietis (klienta, vai no „Gardumgardi” par atsevišķu samaksu)
- ✓ Ar citrusaugļiem, piparmētru lapiņām un zemenēm vai svaigu gurķi šķēlītēm bagātināts ūdens
- ✓ Laša tartars ar kaperiem un čili, dekorēts ar diedzētu puravu matiņiem
- ✓ Kanapē ar grilētu cūkas fileju un zilo sīpolu čatniju
- ✓ Pilngraudu maizes čipsis ar bazilika - spinātu aizdaru, mini mocarellas lodīti un ķiršu tomātiņu
- ✓ Jogurta muss ar svaigu ogu ragū un persiku / zemeņu mērci (šotiņā)
- ✓ Saldais groziņš ar vaniļas krēmu un augļiem/ogām

Siltie ēdieni (tiek pasniegti koplietošanas šķīvjos)

- ✓ Mencas fileja sautēta baltvīna mērcē ar kaperiem
- ✓ Grilētas cūkas filejas medaljoni sarkanvīna - ķiršu mērcē
- ✓ Vistas fileja citrusaugļu glazūrā
 - ✓ Vārīti kartupeļi ar dillēm
 - ✓ Apelsīnu kuskus ar dārzeņiem
 - ✓ Cepti sezonas dārzeņi ar zaļajām lēcām un zaļumu pesto vai sautēti kāposti
 - ✓ Aukstās mērcītes (zaļumu, mārrutku, Rodas salas
 - Svaigu lapu - dārzeņu salāti ar balzametiķa vinegretu

Aukstie ēdieni

Salāti

- ✓ Cēzara salāti ar īpašo anšovu mērci un parmezāna sieru un čili marinētām garnelītēm
- ✓ Cepeša salāti ar kornišoniem dižonas sinepju mērcē
- ✓ Pupiņu salāti ar dārzeņiem, spinātiem un mozzarellas siera lodītēm
- ✓ Svaigu lapu mikslis ar avokado daiviņām, ķirštomātiem, karamelizētu mango, vistas fileju un balzametiķa - zaļumu pesto
- ✓

Plates

- ✓ **ZIVJU PLATE** - Auksti kūpināta laša fileja, dillēta - mazzālīta laša fileja, grilēti sviesta zivs gabaliņi čili - pesto marinādē ar olīvām, fritētas tīģergarneles Butterfly, butes stienīši zaļumu panējumā, mencas gabaliņi baltajā marinādē, kraukšķīgas foreles lodītes, butes balotīne ar kaperiem
- ✓ **GAĻAS PLATE** - Liellopa mēles tūtiņas ar mārrutku krēmu, balzametīķī marinēta cūkas fileja ar sīpolu ievārījumu, vistas fileja citrusaugļu marinādē, vistas filejas pirkstiņi čili glazūrā, vistas gaļas balotīne ar papriku, zaļumiem un sieru, cāļa gaļas rolāde ar melnajām plūmēm, teļģaļas kroketes ar marinētiem pārļu sīpoliņiem
- ✓ **SVAIGU DĀRZEŅU PLATE** Pildīti ķiršu pipariņi ar kazas siera musu, grilēta baklažāna veltnītis ar svaigā siera masu, marinētu papriku un cepinātiem ciedru riekstiem, svaigi sezonas dārzeņi, aukstās mērcītes (pēc izvēles - mārrutku vai Rodas salas, vai zaļumu mērce)

Pašcepta maize ar zaļumu sviestu

Deserts

- ✓ Delikatešu sieru izlase ar saulē kaltētu tomātu standziņām, rudzu maizes čipšiem, grauzdētiem valriekstiem un vīģu - čili džemu un svaigām ogām
- ✓ Ingvera – apelsīnu Panna Cotta ar svaigu – sezonas ogu ragū zemeņu mērcē
- ✓ Svētku torte un šampanietis (nav iekļauti cenā)

Dzērieni

- ✓ Kafija, piens, cukurs
- ✓ Tēja, citrons, medus, cukurs
- ✓ Ar citrusaugļiem, piparmētru lapiņām un zemenēm vai svaigu gurķi šķēlītēm bagātināts ūdens
- ✓ Dzērveņu morss

BROKASTIS

- ✓ Aukstā zupa vai soļanka(izvēlēties vienu)
- ✓ Kartupeļu sacepums „Zemnieku brokastis”, aukstās mērcītes
- ✓ Zivju, gaļas, svaigu dārzeņu, siera plates
- ✓ Svaigi cepti franču kruasāni, smalkmaizītes ar ievārījumu un medu
- ✓ Kafija, tēja
- ✓ Ar citrusaugļiem, piparmētru lapiņām un zemenēm vai svaigu gurķi šķēlītēm bagātināts ūdens

Kā arī, pieejami ēdieni no iepriekšējās dienas mielasta.

CENA 27.50 EUR/pers (plus PVN 21%)

Ēdienkartes cena var mainīties atkarībā no viesu skaita. Ja viesu skaits ir lielāks par 100 personām – cena var samazināties.

Papildus izmaksas

- ✓ Piegāde: Rīgā – 0.50 EUR/pers. Ārpus Rīgas – 0.50 EUR/km (par vienu reisu)
- ✓ Galda uzklāšana/ novākšana sākot no 20.00 EUR (ja nav viesmīlis)
- ✓ Inventārs un trauki – sākot no 1.00 EUR/pers
- ✓ Viesmīlis – sākot no 30.00 EUR (summa ir atkarīga no pasākuma ilguma)

Labprāt tiksimies ar Jums personīgi, lai veiktu nepieciešamās korekcijas un izrunātu pasākuma plānu.