



PUSDIENAS



PUSDIENU BUFETE

Cenas ir norādītas par vienu personu un ietver pasākuma ilgumu līdz 2 stundām.

Minimāls pasūtījumu skaits - 25 personas.

Visas pusdienu bufetes ēdienkartes iekļauj negāzētu ūdeni un svaigi pagatavotu kafiju vai tēju.

IKDIENAS PUSDIENU BUFETE

BUFETES SERVISS PIE STĀVGALDIEM – 28.50 EUR / PAR PERSONU
BUFETES SERVISS AR SĒDVIETĀM – 30.50 EUR / PAR PERSONU

ZUPA

- Meža sēņu krēmzupa ar pikantiem maizes grauzdiņiem un trifeļu mērci
- Svaigi ceptas maizes izlase ar krēmsieru un sviestu

UZKODAS UN SALĀTI

- Mocarellas salāti ar tomātiem, jaunajiem spinātiem, bazilika pesto un balzamiko krēmu
- Pīles konfita salāti ar kuskusu, grilētiem dārzeņiem, saulē kaltētiem tomātiem un olīveļļas mērci
- Ceptu biešu salāti ar kazas sieru “Buche”, rukolu, riekstiem un kļavas sīrupa mērci
- Brusketa ar prošuto un artišoku krēmu

PAMATĒDIENI

- Grilēta vistas krūtiņa ar trifeļu sēņu mērci
- Cepti kartupeļi ar rozmarīna sviestu
- Nīlas asaris ar baltvīna – safrāna mērci
- Grilēti dārzeņi ar zaļumu pesto

DESERTI

- Pašgatavota meža ogu kūka
- Klasiskā Panna Cotta ar ogu mērci

ŠEFPAVĀRA IZVĒLĒTĀ PUSDIENU BUFETE

BUFETES SERVISS PIE STĀVGALDIEM – 26.50 EUR / PAR PERSONU
BUFETES SERVISS AR SĒDVIETĀM – 28.50 EUR / PAR PERSONU

ZUPA

- Dienas zupa
- Svaigi ceptas maizes izlase ar krēmsieru un sviestu

UZKODAS UN SALĀTI

- Jauktie salāti pēc šefpavāra izvēles (vismaz 3 veidi)
- Franču sieru izlases plate
- Vītinātas gaļas un kūpinājumu izlases plate

PAMATĒDIENI

- Dienas gaļas vai putnu gaļas pamatēdiens
- Dienas zivju vai jūras velšu pamatēdiens
- Karstās piedevas (vismaz 2 veidi)

DESERTI

- Pašgatavota dienas kūka
- Augļu vai ogu pīrāgs
- Svaigu augļu un ogu kokteilis



PUSDIENU BUFETE

Cenas ir norādītas par vienu personu un ietver pasākuma ilgumu līdz 2 stundām.

Minimāls pasūtījumu skaits - 25 personas.

Visas pusdienu bufetes ēdienkartes iekļauj negāzētu ūdeni un svaigi pagatavotu kafiju vai tēju.



"KRASTMALAS PUSDIENU BUFETE

BUFETES SERVISS PIE STĀVGALDIEM – 30.50 EUR / PAR PERSONU

BUFETES SERVISS AR SĒDVIETĀM – 32.50 EUR/ PAR PERSONU

ZUPA

- Vistas zupa ar Grandine, zaļumiem un skābo krējumu
- Svaigi ceptas maizes izlase ar krēmsieru un sviestu

UZKODAS UN SALĀTI

- Salāti ar Fetas sieru, dārzeņiem, zaļumu pesto un balzamiko krēmu
- Salāti ar kokteiļgarnelēm, jaunajiem romiešu salātiem, ķiršu tomātiem, gurķiem un Tūkstoš salu mērci
- Lēcu salāti ar grilētu vistas krūtiņu, grilētiem dārzeņiem, jaunajiem spinātiem un čili eļļas mērci
- Brusketa ar brī sieru, vīgu džemu un riekstiem

PAMATĒDIENI

- Sarkanvīnā sautēta vistas gaļas gabaliņi ar sakņaugiem
- Timiāna – ķiploku sviestā cepti franču kartupeļi
- Sama fileja ar vēžu mērci
- Dārzeņu "panache" ar zaļumu sviestu

DESERTI

- Eklērs ar krēma pildījumu (asorti)
- Ābolu pīrāgs

NOSKAŅAS PUSDIENU BUFETE

BUFETES SERVISS PIE STĀVGALDIEM – 39.50 EUR / PAR PERSONU

BUFETES SERVISS AR SĒDVIETĀM – 41.50 EUR/ PAR PERSONU

ZUPA

- Tomātu krēmzupa ar pikantiem ķiploku grauzdiņiem
- Svaigi ceptas maizes izlase ar krēmsieru un sviestu

UZKODAS UN SALĀTI

- Cēzara salāti ar grilētu vistas fileju, kraukšķīgu bekonu, parmezāna sieru un ķiploku grauzdiņiem
- Viegli kūpināta laša salāti ar jaunajiem romiešu salātiem, svaigiem gurķiem, ķiršu tomātiem, spargēļiem, paipalu olu un medus-sinepju mērci
- Mocarellas "Buffalo" salāti ar krāsainajiem tomātiem, gurķiem, jaunajiem romiešu salātiem, zaļumu pesto un balzamiko krēmu
- Brusketa ar prošuto un artišoku krēmu
- Brusketa ar trifeļu sēņu krēmu un saulē kaltētiem ķiršu tomātiem

PAMATĒDIENI

- Lēni gatavota cūkgaļas kakla karbonāde ar sēklu sinepju mērci
- Grilēta vistas fileja ar kokosriekstu piena – karija mērci
- Kartupeļu gratēns ar cieto sieru
- Zandarta fileja ar garneļu mērci
- Stir-fry dārzeņi ar Āzijas mērci un riekstiem
- Basmati rīsi ar zaļumiem

DESERTI

- Šokolādes – karamelu braunijs ar grauzdētiem riekstiem
- Augļu un ogu kokteilis



PUSDIENU KASTĪTES

Dienas ēdienkarte pēc
šefpavāra izvēles.

ŠEFPAVĀRA IZVĒLĒTĀ VIEGLĀ "PAĶER LĪDZI" PUSDIENU KASTĪTE

16.00 EUR / PAR PERSONU

- Dienas zupa
- Latvijas svaigi ceptā maize ar krēmsieru
- Jauktie salāti pēc šefpavāra izvēles
- Mini sendviči
- Pašgatavota dienas kūka
- Ūdens pudelē

ŠEFPAVĀRA IZVĒLĒTĀ "KARSTO PUSDIENU" KASTĪTE

17.00 EUR / PAR PERSONU

- Latvijas svaigi cepta maize ar krēmsieru
- Jauktie salāti pēc šefpavāra izvēles
- Gaļas vai zivju pamatēdiens
- Ūdens pudelē



SERVĒTAS PUSDIENAS

Cenas ir norādītas par vienu personu un ietver pasākuma ilgumu līdz 2 stundām.

Minimāls pasūtījumu skaits - 15 personas.

Visas pusdienu bufetes ēdienkartes iekļauj negāzētu ūdeni un svaigi pagatavotu kafiju vai tēju.

IZVEIDOJIET SAVAS PUSDIENAS

2 KĀRTU PUSDIENAS – 19.50 EUR

3 KĀRTU PUSDIENAS – 26.50 EUR

ZUPA

- Liellopu gaļas gulažzupa ar zaļumiem un skābo krējumu
- Zivju zupa “Bouillabaisse” ar safrāna mērci
- Krēmīga sēņu zupa ar maizes grauzdiņiem un trifeļu mērci
- Tom Yum zupa ar tīģergarnelēm

SALĀTI

- Buffalo mocarellas siera salāti ar krāsainajiem tomātiem, bazilika pesto un balzamiko krēmu
- Biešu karpačio ar kazas sieru, rukolu, karamelizētu sēklu granolu un kļavas sīrupa mērci
- Cēzara salāti ar grilētu vistas krūtiņu, jaunajiem romiešu salātiem, kraukšķīgu bekonu un maizes grauzdiņiem
- Panētas kokteiļgarneles ar jaunajiem romiešu salātiem, ķiršu tomātiem, Tūkstoš salu mērci un Unagi mērci

PAMATĒDIENS

- Grilēta vistas krūtiņa ar kartupeļu gratēnu, jaunajiem dārzeņiem un meža sēņu mērci
- Cūkgaļas fileja ar kartupeļu biezeni, zaļajām pupiņām, jaunajiem spinātiem un sinepju mērci
- Zandarta fileja ar zaļo zirniņu biezeni, pakčoju un baltvīna – sarkano ikru mērci
- Mencas fileja ar violeto burkānu biezeni, zaļajiem sparģeļiem un garneļu mērci
- Spinātu ravioli ar rikotas sieru, tomātu mērci un parmezāna sieru

DESERTI

- Siera kūka ar sezonālo ogu mērci
- Karamelu – šokolādes braunijs ar grauzdētiem riekstiem
- Krēms Brulē ar ogu čatniju
- Šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu un marakuļas mērci

