

# KĀZU MIELASTS (ar brokastīm)

Sākot no 20 pers

Ēdienkartes piedāvājums Nr.3

## Sagaidīšana

- ✓ Vīns vai šampanietis (klienta, vai no „Gardumgardi” par atsevišķu samaksu)
- ✓ Ar citrusaugļiem, piparmētru lapiņām un zemenēm vai svaigu gurķi šķēlītēm bagātināts ūdens
- ✓ Grilēta tunča fileja sojas glazūrā ar vakamē salātiem un ķirštomātiņu (šotiņā)
- ✓ Pildīta tortilla ar svaigsiera krēmu, kūpinātu vistas gīrosu un dārzeņu žuljēnu
- ✓ Sāļais groziņš ar svaigā siera krēmu, prosciutto šķiņķi un granātābolu sēkliņām
- ✓ Pildīti ķiršu pipariņi ar šķiņķa masu un cukurotām brūklenēm (karotītē)
- ✓ Saldaiss groziņš ar vaniļas krēmu un augļiem/ogām
- ✓ Mini eklerīši (vaniļas, šokolādes, karamēļu)

## Siltie ēdieni (tiek pasniegti koplietošanas šķīvjos)

- ✓ Sviesta zivs fileja Holandes mērcē ar vakamē salātiem
- ✓ Zemā temperatūrā sutināta - speķota liellopa gaļa ar sarkanvīna – gaļas mērci
- ✓ Cepts tītara veltnis jāņogu – kadiķogu glazūrā
  - ✓ Ceptas kartupeļu daiviņas ar timiānu
  - ✓ Zaļās lēcas ar dārzeņiem un tomātiem
  - ✓ 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

- ✓ Grilēta laša salāti ar salātu lapu mix, sezonas dārzeņiem un mango - čili mērci
- ✓ Cepeša salāti ar kornišoniem dižonas sinepju mērcē
- ✓ Mēles salāti ar marinētiem šampinjoniem
- ✓ Rukolas - ķirštomātu salāti ar mini mocarellas siera pārlietēm, balzametiķa - bazilika vinegretu un izkarsētiem ciedru riekstiem

## Plates

- ✓ **ZIVJU PLATE** - Auksti kūpināta laša tūtiņas ar kazas siera- spinātu musu, garšaugos un Rīgas melnajā balzāmā izturēta mazzālīta laša fileja, kūpināta sviesta zivs, tīģergarneles čili-laima marinādē ar olīvām, fritētas tīģergarneles Butterfly, butes stieniši zaļumu panējumā, kraukšķīgas foreles lodītes, butes balotīne ar kaperiem
- ✓ **GAĻAS PLATE** - Liellopa mēles tūtiņas ar mārrutku krēmu, rozmarīnā un terijaki izturēts rostbifs ar dzērveņu novārījumu, balzametiķī marinēta cūkas fileja ar sīpolu ievārījumu, vistas fileja terijaki marinādē, vistas filejas pirkstiņi čili glazūrā, vistas filejas balotīne ar saulē kaltētiem tomātiem, kazas sieru un indijas riekstiem, teļģaļas bumbiņas itāļu gaumē ar marinētiem pērļu 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 vīgu - čili džemu un svaigām ogām
- ✓ Pašmāju tiramisū ar svaigām ogām un šokolādes – čili mērci
- ✓ 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

- ✓ Gaspačo vai soļanka
- ✓ Olu kultenis
- ✓ Čurkstināts bekons
- ✓ Brokastu desiņas
- ✓ Grilēti tomāti ar balzamiko un parmezāna sieru
- ✓ Zivju, gaļas, svaigu-marinētu dārzeņu, siera plates
- ✓ Aukstās mērcītes (pēc izvēles - mārrutku vai Rodas salas, vai zaļumu mērce)
- ✓ 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 32.00 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.***