



ĒDIENKARTE

32^{EUR}

NO PERSONAS

Starteris

PASNIEGTS PORCIONĒTI, IZVĒLĒTIES VIENU STARTERI

Romiešu lapu salāti, pasniegti ar Cēzara mērci, Svētku pils kūpinātu vistas gaļu, Gran podano sieru un grauzdiņiem

Siltie gnoči ar tomātu, oregano mērci, bekona šķēlēm un parmezāna sieru

Laša tartars ar avokado un gurķu salsu, *wakame* jūras zāli un sezamu

Pamatēdiens

PASNIEGTS PORCIONĒTI, IZVĒLĒTIES VIENU PAMATĒDIENU

Cepta pīles krūtiņa pasniegta ar batatas biezeni, ceptiem kastaņiem un glazētām vīgēm, sarkanvīna un mandarīnu mērci

Pālija ar burkānu- ķirbja biezeni, kukurūzas vāļīti, vītinātiem čerī tomātiem un baltvīna mērci

Liellopa gaļa pasniegta ar selerijas biezeni, sezonas ceptiem dārzeņiem, baltajām pupiņām un baravīku mērci

Deserts

PASNIEGTS PORCIONĒTI, IZVĒLĒTIES VIENU DESERTU

Avokado krēms ar bumbieru mērci

Bez glutēna šokolādes kūka ar pašgatavotu vaniļas saldējumu

Marcipāna - saldējuma kūka ar aveņu mērci

Dzēriens

Ūdens ar citronu



Apkalpošana

Viesmīlis (var apkalpot 10 – 20 personas) 12 EUR stundā

Bārmenis pēc iepriekšējas vienošanās 150-250 EUR

Ēdienkartē iespējams ieviest izmaiņas, lai pielāgotu ēdienkarti atbilstoši Jūsu vēlmēm, kas attiecīgi var mainīt ēdienkartes cenu

Piedāvājam veģetāros un vegānos ēdienus pēc pieprasījuma

Informācija

Apkalpošanā iekļauts galda klājums, galdauti (balti vai pelēki), trauki, glāzes, galda piederumi, baltas auduma salvetes

Alkohols tiek gādāts no klienta puses bez korķa naudas piemērošanas

Šefpavāra meistarklase - pēc iepriekšējas vienošanās

Ēdināšanas pakalpojumus nodrošina šefpavārs Ingus Zandbergs ar savu komandu

Visas cenas norādītas bez PVN 21%

*Svētku pils – dzīves skaistajiem mirkļiem!
Gleznaina svinību vieta pie Daugavas.*

Lai pieteiktu savas svinības, lūdzu, zvaniet 20102255 vai rakstiet info@svetkupil.lv

SVĒTKU PILS
SVINĪBU VIETA PIE DAUGAVAS