



# ĒDIENKARTE

**20**<sub>EUR</sub>  
NO PERSONAS

## *Starteris*

*PASNIEGTS PORCIONĒTI, IZVĒLĒTIES VIENU STARTERI*

Biešu karpačo ar biešu kvasa mērci un putotu kazas sieru

Šefpavāra kūpināta laša salāti ar paipalu olām, rukolu un olīveļļas mērci

Pastinaka krēmzupa ar kvinojas popkornu

## *Pamatēdiens*

*PASNIEGTS PORCIONĒTI, IZVĒLĒTIES VIENU PAMATĒDIENU*

Lēni gatavota tītara filejas balotīne ar garšaugiem, pasniegta ar kartupeļu *gratine*, buljona mērci un ceptiem tomātiem

Lēni gatavoti teļa vaigi pasniegti ar sakņu sacepumu un kadiķu mērci

Laša fileja sinepju- medus marinādē, pasniegta ar ziedkāpostu biezeni un rīvmaizē ceptiem ziedkāpostiem, saldūdens garnelēm un baltvīna mērci

## *Deserts*

*PASNIEGTS PORCIONĒTI, IZVĒLĒTIES VIENU DESERTU*

Pašu cepta siera kūka ar sezonas ogu mērci

Panna Cota ar sezonas ogu mērci

Sarkanvīnā tapināts bumbieris pasniegts ar citronzāles krēmu

## *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](mailto:info@svetkupil.lv)*

**SVĒTKU PILS**  
SVINĪBU VIETA PIE DAUGAVAS