

# BANKETU ĒDIENKARTE

## KASČĀRZĀ

KAFEJNĪCA KANĀLMALĀ

# № 1

## Aukstās uzkodas

- ◆ Brusketas ar tomātiem, tīģergarnelēm un dārzeņu salsu
  - ◆ Tapas: avokado, bietes, kazas siers, pļavas veltes
    - ◆ Mūsmājās kūpināta forele ar zvaigžņoto anīsu un kadiķogām
    - ◆ Dārzeņu čipsi ar vītīnātu gaļu
    - ◆ Teļa filejas rostbifs, pasniegts ar sarkanvīna sīpolu ievārījumu
    - ◆ Putna gaļas pastēte ar estragonu
  - ◆ Siera izlase ar vīģu ievārījumu un sēkļu cepumiem
    - ◆ Latvijas tomātu kārtojums ar mocarellas sieru
    - ◆ Cēzara salāti ar grilētu vistu
    - ◆ Kartupeļu salāti

**€ 18,50**

# № 2

## Aukstās uzkodas

- ◆ Brusketas ar tomātiem, tīģergarnelēm un dārzeņu salsu
  - ◆ Tapas: avokado, bietes, kazas siers, pļavas veltes
    - ◆ Mūsmājās kūpināta forele ar zvaigžņoto anīsu un kadiķogām
- ◆ Dažādi marinētas siļķu filejas, pasniegtas ar biezpiena krēmu un ķiploku sviestā gatavotiem kartupeļiem
  - ◆ Dārzeņu čipsi ar vītīnātu gaļu
- ◆ Mini sendviči ar ķilavām, pasniegti ar paipalu olām
  - ◆ Teļa filejas rostbifs, pasniegts ar sarkanvīna sīpolu ievārījumu
- ◆ Mini burgeri ar kapātu liellopa gaļu, sinepēm un sarkanvīna sīpoliem
- ◆ Siera izlase ar vīģu ievārījumu un sēkļu cepumiem
  - ◆ Krēmīgās zaļās pupiņas
- ◆ Latvijas tomātu kārtojums ar mocarellas sieru
  - ◆ Cēzara salāti ar grilētu vistu
    - ◆ Kartupeļu salāti

**€ 24,00**

# № 3

## Aukstās uzkodas

- ◆ Brusketas ar tomātiem, tīģergarnelēm un dārzeņu salsu
  - ◆ Tapas: avokado, bietes, kazas siers, pļavas veltes
    - ◆ Dārzeņu čipsi ar vītinātu gaļu
  - ◆ Siera štelles izlase: rieksti, vīģes, grisini
- ◆ Latvijas tomātu kārtojums ar mocarellas sieru
  - ◆ Svaigu dārzeņu-lapu salāti ar bazilika pesto un putotu kazas sieru
  - ◆ Cēzara salāti ar grilētu vistu

## Siltie ēdieni

- ◆ Dārzeņu slāņmija ar tomātu vinegretu un mocarellas sieru
  - ◆ 60 grādos gatavota mencas leja, pasniegta uz pastinaka biezeņa ar spinātu mērci
  - ◆ Kaņepēs un ķīplokos gatavota cūkgaļas leja, pasniegta ar kartupeļu un meža sēņu saņemumu

## Deserts

- ◆ Ābolu drumstalkūka

**€ 26,00**

# № 4

## Aukstās uzkodas

- ◆ Brusketas ar tomātiem, tīgergarnelēm un dārzeņu salsu
  - ◆ Tapas: avokado, bietes, kazas siers, pļavas veltes
    - ◆ Mūsmājās kūpināta forele ar zvaigžņoto anīsu un kadiķogām
    - ◆ Dārzeņu čipsi ar vītinātu gaļu
    - ◆ Teļa filejas rostbifs, pasniegts ar sarkanvīna sipolu ievārījumu
    - ◆ Putna gaļas pastēte ar estragonu
  - ◆ Siera izlase ar vīģu ievārījumu un sēklu cepumiem
    - ◆ Latvijas tomātu kārtojums ar mocarellas sieru
      - ◆ Cēzara salāti ar grilētu vistu
      - ◆ Kartupeļu salāti
    - ◆ Svaigu dārzeņu-lapu salāti ar bazilika pesto un putotu kazas sieru

## Siltie ēdieni

- ◆ Dārzeņu tinumā gatavots bifeļa piena siers
  - ◆ Kadiķu skujās dūmota forele
  - ◆ Liellopa gaļas rostbifs
- ◆ Viegli grilēti dārzeņi un portvīnā vārīts sarkanais kāposts

## Deserts

- ◆ Ķiršu drumstalkūka

**€ 30.00**

# № 6

## Aukstās uzkodas

- ◆ Brusketas ar tomātiem, tīģergarnelēm un dārzeņu salsu
  - ◆ Tapas: avokado, bietes, kazas siers, pļavas veltes
    - ◆ Mūsmājās kūpināta forele ar zvaigžņoto anīsu un kadiķogām
    - ◆ Dārzeņu čipsi ar vītīnātu gaļu
  - ◆ Teļa filejas rostbifs, pasniegts ar sarkanvīna sīpolu ievārījumu
- ◆ Lēni vārīta teļa gaļa ar svilinātu dzeltenspuras tunci
  - ◆ Siera izlase ar vīģu ievārījumu un sēklu cepumiem
    - ◆ Latvijas tomātu kārtojums ar mocarellas sieru
      - ◆ Cēzara salāti ar grilētu vistu
      - ◆ Kartupeļu salāti

## Siltie ēdieni

- ◆ Dārzeņu tinumā gatavots bifeļa piena siers
  - ◆ Kadiķu skujās dūmota forele
  - ◆ Liellopa gaļas rostbifs
- ◆ Viegli grilēti dārzeņi un portvīnā vārīts sarkanais kāposts

## Deserts

- ◆ Sorbertu izlase

**€ 35,00**

# **PIRKSTIN- UZKODĀS**

**Minimālais pasūtāmais daudzums  
no katra izvēlētā veida: 10 gab.**

# VEGETĀRĀS UZKODAS

- ◆ Rudzu maizes tosts ar estragona krēmu un brūkleņu ievārījumu
- ◆ Krostini ar dārzeņu salsu un rukolu
- ◆ Volovāns ar sīpolu ievārījumu, kazas sieru un glazētiem valriekstiem
- ◆ Krostini ar kazas sieru, sīpolu un smiltsērķšķu marmelādi
- ◆ Veģetārās samosas

**€ 1,75**



# ZIVJU UN JŪRAS VELSU UZKODAS

- ◆ Krostini ar bietēs marinētu lasi un sezama sēklām
- ◆ Gurķu mucīņas ar avokado krēmu, saulē kaltētu tomātu un Islandes garneli
- ◆ Kartupeļu rosts ar auksti kūpinātu foreli, sinepju krēmu, redīsu un citrona emulsiju
- ◆ Karsti kūpināta forele ar citronu putukrējumu, jūras aļģēm un putotu sarkavīnu
- ◆ Pikantais gaspačo ar Islandes garneli, pasniegts šotiņā
- ◆ Lavaša tinums ar tunczivi un olu
- ◆ Kanapē ar jūras velšu tartaru

**€ 1,75**

# **GALAS UZKOĀDAS**

- ◆ Krostini ar teļa gaļas rostbifu, sīpolu ievārījumu, spinātiem un sinepēm
- ◆ Grilēti vistas filejas-cukinī iesmiņi čili mērcē
  - ◆ Lavaša tinums ar kūpinātu cūkgaļu un gurķu relišu
- ◆ Mini burgerītis ar kapātu liellopa gaļu, sinepju mērci un karamelizētiem sīpoliem
- ◆ Kanapē ar liellopa filejas tartaru un timiāna glazūrmērci
  - ◆ Kaņepēs un ķiplokos gatavoti cūkas filejas medaljoni ar putotu bazilika krēmu un tomātu konfitu

**€ 1,75**

**Rezervācijām virs 15 personām tiek  
piemērota apkalpošanas maksa 10%**