

Дата, день недели и время:

Количество персон:

Оплата:

Место:

Контактная персона:

Язык меню:

Дополнительная информация:

Напитки:

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

(В стоимость входит кофе/чай, негазированная вода и хлеб с бальзамическим соусом и оливковым маслом)

Цена за персону **50.00EUR**, включено: пальчиковые закуски, салаты, платы, основные блюда, десерт.

Цена за персону **45.00EUR**, включено: пальчиковые закуски, салаты, основные блюда, десерт или платы.

Цена за персону **40.00EUR**, включено: пальчиковые закуски, салаты, основные блюда

Закуски на стол (по 5 штук на каждого гостя)

Копченый лосось в устречной ракушке с сыром рикотта и тартаром из огурцов^{4,7}
Тигровая креветка, обжаренная в чесночном масле, с томатной сальсой и соусом из кунжута - васаби^{2,3,7,11}

Ростбиф из говядины на ржаном хлебе со сливочным сыром с хреном и жареным маринованным жемчужным луком^{1,7}

Прошутто с грушевым вареньем с розмарином на полярном хлебе¹

Козий сыр с вешенками и обжаренными фисташками на гренке^{1,7,8}

Салат на столе (выберите 2 вида)

Салат с запеченного лосося · пюре из красной капусты, киноа, салат фризе, соус манго - чили, картофельный попкорн^{1,4,7}

или

Листовой салат с тигровыми креветками в панировке панко · гуакамолем, малосольные огурцы, манго, соус из помидоров черри и текилы^{1,2,3}

или

Салат с баклажаном на гриле · бастурма из говядины, помидоры Сан - Марцано, гранат, шпинат, пикантный соус тахини^{6,11}

или

Салат с артишоками · гранат, сыр Grana Padano, слегка замаринованные вешенки, томаты черри, салат валериана, лимонный соус⁷

Антипасти на столе

Fuet, prosciutto, колбаса чоризо, сыр бри, сыр Manchego, выдержанный в вине козий сыр, оливки Каламата, вяленые на солнце томаты, маринованные артишоки, grissini, обжаренный соленый миндаль^{1,7,8}

Основные блюда на ваш выбор (необходимо выбрать три вида)

Треска, запеченная в мисо-глазури · пюре из корня сельдерея, теплые овощи со шпинатом, пенка из цидонии, порошок спирулины^{1,4,6,7,9}

или

Филе судака, обжаренное на гриле · ризотто с зеленой спаржей, маринованные томаты San Marzano, жареный лук - порей^{1,4,7}

или

Говяжьи щечки, тушеные 24 часа · картофельное пюре, маринованный в свекольном соке лук, красновинный соус⁷

или

Стейк стриплоин на гриле (средней обжарки) **с маслом Café de Paris** · жареный мини - картофель Агата, фасоль, теплый соус из обожженной паприки^{7,10}

или

Конфи из утиной ножки, приготовленное на медленном огне · пюре из красной капусты, средиземноморские овощи, груша, салат пак - чой, миндаль, красно – винно - вишневый соус^{1,7,8}

или

Запеканка из баклажанов и томатов в дыму можжевельника · соте из чечевицы белуга в кокосовом молоке, жареный сыр тофу, харикот, соус винегрет, шпинат¹

Десерты (необходимо выбрать один вид)

(если вы хотите принести свой торт, стоимость торта составляет 3,00 евро на человека)

Классический крем-брюле · маракуйя, клубника^{3,7}

или

Марципановый торт^{3,7,8}

или

Ванильная панна котта · ореховое пралине, соленая карамель^{7,8}

Украшайте свой банкет устрицами!

Свежие устрицы · соус винегрет, юзу - соевый соус, лимон^{1,6,14} 4.20 EUR / шт.

Жареные устрицы · шпинат, чили соус Беарнез, пармезан^{7,8,14} 4.50 EUR / шт.

Жареные устрицы · миндаль, лук-шалот, пармезан, соус из белого вина^{7,14} 4.50 EUR / шт.

Если вы хотите употреблять свой собственный алкоголь, то пробковый сбор 10 евро с каждого взрослого человека, независимо от того, употребляют ли они алкоголь или нет (действителен для компаний от 20 человек).

Просим информировать о точном количестве персон минимум за один день до резервации. Если ресторан не будет информирован об изменениях, счет оплачивается за предыдущее количество персон.

Группам, начиная с 6 персон и обслуживание на летней террасе - **дополнительно 10% оплата обслуживания.**

Скидки не действуют.

Шеф-повар работает с сезонными продуктами, поэтому возможны коррекции.



+371 25605498
info@fabrikasrestorans.lv