

# SVINĪGAS JAUNGADA VAKARIŅAS 31.12.2023.

## AUKSTĀS UZKODAS

/UZ GALDA/

Kraukšķīga bagete ar sarkanajiem ikriem un zaļumu sviestu  
Karsti un auksti kūpināts lasis, kūpināta āte - pasniegts ar zaļumu svaigsieru  
Mazsālīts lasis ar sinepju- diļļu mērci  
Kartupeļu salāti ar liellopa mēli un zaļumiem  
Grieķu salāti ar kazas sieru  
Klasiskie gaļas salāti ar vārītu liellopa gaļu  
Laša salāti ar vārītu olu, salātlapām un pesto mērci  
Auksto uzskodu izlase latviešu gaumē:  
kūpināti vistas šķiņķīši, pikantie vistu spārniņi, vistas rulete, liellopa gaļas «rostbifs»,  
pasniegts ar marinētiem sīpoliem un sinepju mērci

## AUKSTĀS UZKODAS

/BUFETE/

Dažādu veidu vietējie sieri, pasniegti ar seleriju kātiem, riekstiem, medu un vīnogām  
Vistas salāti ar korejas burkāniem, ananāsiem un zaļumiem  
Svaigie lapu salāti ar svaigiem dārzeņiem un pesto mērci  
Marinētu siļķu izlase ar vārītiem kartupelišiem, biezpienu un zaļumu krējumu  
Baklažānu rullīši ar kazas sieru un rukolu  
Pašu gatavota pastēte ar vīgu ievārījumu  
Marinējumu izlase:  
dārzeņi, sēnes, sakņaugi

## PAMATĒDIENI

/BUFETE/

Lēni gatavoti teļa vaigi ar sarkanvīna - vīgu mērci  
Tītara filejas cepetis ar karamelizētiem burkāniem  
Sautēts cūkgaļas cepetis ar sautētiem kāpostiem  
Cepti laša filejas medaljoni, pasniegti ar garneļu - baltvīna mērci  
Kartupeļu gratēns ar zaļumiem  
Tvaicētu dārzeņu buķete ar trifeļu eļļu

## DESERTU IZLASE

/BUFETE/

Zemeņu tarte ar vārīto krēmu  
Meža ogu tarte ar citronu krēmu  
«Tiramisu» kūka  
Ceptu ābolu drumstalu kūka  
Minī «Cupcake» ar dažādām garšām  
Svaigi griezta augļu plate

Kafija, tēja, ūdens, maize un sviests