

Jaunā gada bufete

Welcome uzkoda

- Ķirbju pankūciņa ar mocarellas sieru
- Kraukšķīgi ceptas garneles ar avokado krēmu, wakamē un grilētu papriku (glāzītēs)

Uzkodas

- Gaļas plate: fuet, vītināts cūkgaļas šķiņķis, chorizo, salchichon, žāvēti augļi, marinēti mini gurķīši
- Siera plate: Gauda ar zaļo bazilika pesto, kazas siers, Gauda ar tomātu pesto, cietais siers, brie siers, sāļie riekstiņi
- Tortilja ar kūpinātu vistu
- Pīles terīne kārtainajā mīklā ar karamelizētiem āboliem un demi-glace dārzeņu mērci

Salātu bārs

- Cēzara salāti ar vistu un bekonu
- Liellopa gaļas salāti
- Lapu salāti ar zilo sieru, marinētiem bumbieriem, valriekstiem, mini tomātiem un olīveļļas mērci

Piedevas

- Kartupeļu daiviņas ceptas
- Grilētu dārzeņu asorti
- Kus-kus ar zaļajiem zirniņiem, pākšu pupiņām un piparmētru mērci

Pamatēdieni

- Vistas fileja tempūras mīklā (vistas nageti) ar BBQ un saldo čili mērci
- Sarkanvīnā gatavoti liellopa vaidziņi
- Laša fileja baltvīna mērcē ar citrusu segmentiem

Deserti

- Mini “Pavlova” ar marakuja krēmu, krāsainiem bezē cepumiem un svaigām ogām (glāzītēs)
- Svaigu augļu asorti

Kafija, tēja, ūdens ar citronu
Maizes grozs