

Piedāvājumā iekļauts Aukstais galds

Pirkstiņuzkodas (Izvēlieties 4 uzkodas):

- Groziņkanapē ar dūmota laša musu un tīģergarneli
- Kanapē ar laša fileju, kūpinātu krēmsieru, citrona šķēlīti un melno piparu-nori pārslām
- Kanapē ar teriyaki vistu, wakame jūras salātiem, sezama sēklām un laimu
- Kanapē ar bazilika pesto krēmsieru un zelta valriekstu
- Groziņkanapē ar plucinātu cūkgaļu viskija glazūrā ar sīpolu marmelādi
- Kanapē ar Burkānu tapenādi un kūpinājumā glazētu mandeļriekstu

Uzkodas (Izvēlieties 2 uzkodas):

- Mini burgers ar panko vistiņu, aioli mērci, tomātu, marinētu gurķi un čederu
- Mini burgers ar plucinātu cūkgaļu viskija glazūrā, ābolu čatniju, tomātu, marinētu gurķi un čederas sieru
- Kruasāns pildīts ar čorizo un salātu piedevām
- Kruasāns pildīts ar brie sieru un salātu piedevām

Plates:

- Siera plate – Piecu virtuozu sieru izlase, kur Itālija tiekas ar Latgali, pasniegta ar olīvām, pašceptiem siera cepumiem un vīgu džemu
- Gaļas plate – Vītinātas, kūpinātas un dažādām gaumēm atbilstošas gaļiņas ar padron pipariem, kornišoniem, pašceptiem siera cepumiem un karamelizētām mandelēm
- Zivju plate – Kūpināta laša fileja, ziemeļu garneles mango čatnija glazūrā, panētu jūras velšu izlase, spāņu olīvas, kaperu-anšovū aioli, citroniņš un grauzdēta bagete
- Svaigu dārzeņu un marinējumu plate ar mērcīti – Dažādu svaigu dārzeņu un marinējumu izlase vidusjūras noskaņās

Salāti:

- Terijaki garneļu salāti ar dārzeņiem, lapu mix, terijaki mērci un grauzdētu sezamu
- Cēzara salāti ar krāsni ceptu vistas fileju, grauzdiņiem, ķiršu tomātiņiem, parmezānu un šefpavāra īpašo cēzara mērci
- Mocarellas salāti ar dedzinātiem persikiem, pašgatavotu pesto, rukolu un grauzdētiem valriekstiem

Siltie ēdieni – bufetes veidā

Izvēlieties 3 pamatēdienus:

- Tvaicēta laša fileja citrusu-safrāna mērcē ar kaperiem
- Sautēts liellopa šķiņķis Burgundijas sarkanvīna mērcē
- Lēni cepts cūkgaļas cepetis medus-sinepju mērcē
- Grilēts, Latvijas sidrā marinēts vistas giross
- Meža sēņu risotto ar trifeļu eļļu un parmezāna sieru (Veģ)
- Indijas lēcas ar sezonālajiem dārzeņiem, riekstiem un kūpinātu tofu (Vegan)

Izvēlieties 2 piedevas (Vai atļaujiet mums ieteikt):

- Krāsni ceptu sezonālo dārzeņu izlase
- Agata mini kartupeļi ar piparmētru
- Kartupeļi cepti ar ķiplokiem un rozmarīnu
- Pērļu kuskus ar dārzeņiem un persilādes mērci
- Tvaicēti garšaugu rīsi

Salāti un piedevas:

- Svaigo dārzeņu – lapu salāti ar bazilika pesto
- Pašcepta maize ar zaļumu sviestu
- Mērcīšu izlase

Deserts

Izvēlieties 2 desertus:

- Karameļu panna Cotta ar ogu biezeni un svaigiem augļiem
- Šokolādes muss ar dažādām ogām un riekstiem
- Vīnes šokolādes kūciņa ar svaigām ogām
- Augļu un ogu plate

***Piegāde, apkalpošana, trauki un PVN nav iekļauti šajā piedāvājumā.
Izcenojumu skatīt piedāvājumu lapā vai sazinoties.**

**PIEDĀVĀJUMU VARAM PIELĀGOT KĀ ARĪ PIEVIENOT PAPILDUS
POZĪCIJAS KĀ BĀRU, DZĒRIENUS, KŪKAS UN CITUS ĒDIENUS!**



+371 27773306



kaktuss@kaktusscatering.lv