

**Piedāvājumā iekļauts
Aukstais galds**

Pirkstīņuzkodas (Izvēlieties 5 uzkodas):

- Brušeta ar svilinātu dzeltenspuru tunzivi, wakame un yuzu glazūru ar vasabi
- Kanapē ar laša fileju, kūpinātu krēmsieru, citronu un melno nori pārslām
- Groziņkanapē ar dūmota laša musu un tīģergarneli
- Rīsu čipsis ar liellopa tartaru, trifeļu ayoli un sinepju dīkstiem
- Kanapē ar teriyaki vistu, wakame jūras salātiem, sezama sēklām un laimu
- Kanapē ar prošuto vītīnāto šķiņķi un marinētu olīvu
- Groziņkanapē ar plucinātu cūkgaļu viskija glazūrā un sīpolu marmelādi
- Kanapē ar bazilika pesto krēmsieru un zelta valriekstu
- Bezglutēna cepums ar melno olīvu tapenādi un rukolas dīkstiem
- Kanapē ar karamelizētu brie sieru, džemu un aveni

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 lasi un salātu piedevām
- Kruasāns pildīts ar brie sieru un salātu piedevām

Izlases:

- Sieru izlase – Virtuozu sieru izlase, kur Eiropas siera klasika satiekas ar vietējo raksturu, pasniegta ar olīvām, pašceptiem siera cepumiem un vīģu džemu
- Antipasti gaļas izlase – Rūpīgi atlasīta vītīnātu un kūpinātu delikatesu izlase ar niansētiem marinējumiem un karamelizētām mandelēm
- Zivju un jūras velšu izlase – Kūpināta laša fileja, ziemeļu garneles mango glazūrā, panētu jūras velšu izlase, spāņu olīvas, kaperu-anšovu aioli, citroniņš un grauzdēta bagete
- Svaigu dārzeņu un marinējumu izlase Vidusjūras noskaņās, papildināta ar atlasītiem akcentiem

Salāti:

- Pikantie liellopa gaļas salāti ar dārzeņiem un čilī mērces aizdaru
- Tīģergarneļu salāti ar lapām, mango, avokado un mango-unagi mērci
- Cēzara salāti ar krāsnī 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:

- Tītara filejas cepetis apelsīnu – brūkleņu mērcē
- Sautēts liellopa šķiņķis Burgundijas sarkanvīna mērcē
- Garšaugos cepta cūkgaļas fileja baltvīna-sēņu mērcē ar kaperiem
- Tvaicēta laša fileja citrusu-safrāna mērcē ar kaperiem
- Pildītas portobello sēņu cepurītes ar dārzeņiem, sieru un grauzdētu kaņepju sēklu eļļu (Veģ)

Izvēlieties 2 piedevas (Vai atļaujiet mums ieteikt):

- Krāsnī ceptu sezonālo dārzeņu izlase
- Agata mini kartupeļi ar piparmētru
- Kartupeļu – pastinaku biezenis
- Tvaicēti garšaugu rīsi ar citrusa notīm

Salāti un piedevas:

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

MĒS ESAM PILNA SERVISA NODROŠINĀTĀJS!

**• KŪKAS, DESERTI, BĀRS
PROFESIONĀLI VIESMĪĻI**

**• TRAUKU, MĒBEĻU UN TEKSTILA NOMA
• VISS PĀRĒJAIS BANKETA NODROŠINĀŠANAI**

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



+371 27773306



kaktuss@kaktusscatering.lv