

Viesnīca "Sigulda"  
e-pasts: info@hotelsigulda.lv  
+371 26165530  
[www.hotelsigulda.lv](http://www.hotelsigulda.lv)



# *Bankēta piedāvājums*

35.00 EUR  
NO PERSONAS

## **Uzkodas**

/Izvēlieties 3 uzkodas/

Marinēta foreles fileja ar čorizo čipšiem un cukini rullīšiem  
Nīlas asara rolāde ar spargējiem, nori lapām, salātiem un tahini mērci  
Grozīņi ar mazzālītu lasi, svaigo sieru, olīvām un sīkzaļumiem  
Jaunlopa karbonāde "Vitello Tonato" ar tunča mērci, kaperiem un plānajiem grauzdiņiem  
Gaļas Antipasti-čorizo, fuet, prošuto, cepetis, marinējumi  
Mini mocarellas bumbiņas un cepti ķirštomāti ar spinātiem un pesto mērci  
Svaigais kazas siers ar karamelizētām bietēm, ķirbju sēklu popkornu un laima- rabarberu ievārījumu

## **Salāti**

/Izvēlieties 2 salātus/

Cēzara salāti ar vistas fileju, parmezānu un ciabattas grauzdiņiem  
Salāti ar kūpinātu lasi, paipalu olām, kaperiem un grieķu jogurta-krējuma mērci  
Zaļie salāti ar ziemēļu garnelēm, paipalu olām, kokteiļmērci un zaļumiem  
Agata mini kartupeļu salāti ar kornišoniem, olu, sinepju mērci un saceptu bekonu  
Ledussalāti ar plāni grieztu liellopa rostbifu, kornišoniem, pērļu sīpoliņiem, marinētiem pipariem un vinegretmērci  
Pašcepta maize, sviests

## **Pamatēdieni**

/Izvēlieties 2 ēdienus izvēles ēdienkartēm/

/ir sagatavotas izvēles ēdienkartes, viesi veic izvēli pie galda/

### **Zandarta fileja**

/ar melnajām Beluga lēcām, pastinaka biezeni un Holandes mērci/

Vai

### **Laša fileja**

/ar pastinaka biezeni, cukini šifonādi un melno pupiņu mērci/

Vai

### **Jūras veltes Āzijas mērcē**

/mīdijas, kalmāri, tīģergarneles, kokospiens, čilli, olu nūdeles un wakame jūras zāles/

Vai

### **Cāļa krūtiņa rozmarīna marinādē**

/ar batātes-ingvera biezeni, dārzeņu ratatuju un baltvīna mērci/

Vai

### **Lēni gatavota tītara fileja**

/ar pastinaka biezeni, cukini šifonādi un Holandes mērci/

Vai

**Lēni gatavota jaunlopa lāpstiņa**

/ ar batātes-ingvera biezeni, dārzeņu ratatuju un sarkanvīna mērci/

Vai

**Avokado arančini**

/ar dārzeņu ratatuju, tomātu "confit", bazilika pesto un parmezānu/

**Deserti**

/Izvēlieties 1 desertu/

**Marakujas creme brulee**

/ar ingvera cepumu un svaigām ogām/

Vai

**Pavlova**

/ar maskarpones krēmu un svaigām ogām/

Vai

**Siera kūka**

/ar karameli un svaigām ogām/

**Papildus:**

Citronūdens/morss/mājas limonāde – 3.00 EUR/krūka (1 l)

Ja ņem savu alkoholu, "korķa" nauda – 4.00 EUR/pers.

Ja ņem savu kūku – 1.00 EUR/pers. apkalpošanas/trauku maksa

Galda dekors (ziedi, sveces) no 50.00 EUR (4-6 pers. galdam)

Kafija/tēja pēc izvēles no restorāna dzērienkartes

Telpu noma:

- Zāle Sigulda – 40.00 EUR/h
- Zāle Kropotkins – 30.00 EUR/h
- Zāle Līgatne – 20.00 EUR/h

**Pēdējās izmaiņas ēdienkartē iespējamas 2 dienas pirms pasākuma!**