

Ziemassvētku ĒDIENKARTE №1

45 € / PERSONA

Aukstās uzkodas un salāti

- * Latvijas siera plate ar krekeru asorti
- * Latvijas kūpinātu zivju plate – kūpinātu zivju sortiments, tai skaitā zutis, lasis, šprotes
- * Olivier salāti – kartupeļu salāti ar kubiņos sagrieztiem vārītiem kartupeļiem, burkāniem, marinētiem gurķiem, zirņiem un majonēzi
- * Vistas salāti ar ananāsiem un riekstiem
- * Pildītās olas ar sarkanajiem iekriem un maurlokiem
- * Grieku salāti ar Fetas sieru, olīvām un gurķiem
- * Ziemassvētku uzskodu plate
(auksti cepta cūkgaļa, šķiņķis, kūpināta vista, marinēti dārzeņi, sālīti gurķīši, olīvas)
- * Grilēta kabaču un baklažānu plate ar Fetas sieru

Pamatēdiens

PASNIEGTS INDIVIDUĀLI (grupām līdz 150 personām)

Cepta vista
ar ķiplokiem un timiānu, kartupeļu biezeni un mini krāsainie burkāni
VAI

Ziemeļvalstu mencas filejas steiks
ar citronu baltvīna mērci, dārzeņu ratatuili

Pamatēdiens

PASNIEGTS UZ BUFETES GALDA SILTUMTRAUKOS

- * Cepta vista ar ķiplokiem un timiānu
- * Kartupeļu biezenis un mini krāsainie burkāni
- * Ziemeļvalstu mencas filejas steiks ar citronu baltvīna mērci
- * Grilēti sparģeļi un dārzeņu ratatuile

Deserti

- * Piparkūkas
- * Sezonas griezti augļi
- * Divu veidu apaļās tortes pēc pavāra izvēles

Kafija, tēju izlase, atvēsināts, negāzēts ūdens



Cenas norādītas par vienu personu ar PVN
Apkalpošanas maksa 10%
Ēdienkarte spēkā grupām no 20 personām



L I E L U P E

HOTEL BY SEMARAH

Ziemassvētku ĒDIENKARTE №2

45 € / PERSONA

Aukstās uzkodas un salāti

- * Kaprēze salāti – svaiga mocarella, tomāts un baziliks ar balzamiko glazūru
- * Gravlax lasis ar diļļu-sinepju mērci un brioche grauzdiņiem
- * Grieku salāti ar gurķi, tomātu, sarkano sīpolu, fetas sieru un Kalamata olīvām
- * Mini foie gras uz grauzdētas maizes ar brūkleņu želeju
- * Antipasti plate – sālītas gaļas, sieru un marinētu dārzeņu izlase
- * Mini kvinojas salāti ar grauzdētām mandelēm un žāvētu dzērveni
- * Vistas Cēzara salāti – romiešu salātlapas, grilēta vista, grauzdiņi, parmezāna siers un Cēzara mērce
- * Prošuto un melone – itāļu stila prošuto un kantalupe, kas pārliets ar balzamiko glazūru
- * Silķe «kažokā» tortes formā

Pamatēdiens

PASNIEGTS INDIVIDUĀLI (grupām līdz 150 personām)

Grilēts laša filejas steiks, pasniegts ar saldo kartupeļu biezeni, dārzeņiem un baltvīna mērci /tobiko ikri dekorā/

VAI

Lēni gatavoti liellopa vaigi ar kartupeļu gratēnu, šitaki sēnēm un sarkanvīna/vīgu mērci

Pamatēdiens

PASNIEGTS UZ BUFETES GALDA SILTUMTRAUKOS

- * Grilēts laša filejas steiks ar baltvīna mērci un tobiko ikriem
- * Lēni vārīti liellopa vaigi ar šitaki sēnēm un sarkanvīna/vīgu mērci
- * Kartupeļu gratīns
- * Tvaicēti dārzeņi ar garšaugiem

Deserti

- * Piparkūkas
- * Sezonas grieztie augļi
- * Divu veidu apaļās tortes pēc pavāra izvēles

Kafija, tēju izlase, atvēsināts, negāzēts ūdens

Cenas norādītas par vienu personu ar PVN
Apkalpošanas maksa 10%
Ēdienkarte spēkā grupām no 20 personām



L I E L U P E

HOTEL BY SEMARAH



Ziemassvētku ĒDIENKARTE №3

50 € / PERSONA

Aukstās uzkodas un salāti

- * Garneļu salāti ar avokado, greipfrūtu un citronu vinegretu
- * Zoss aknu pastēte ar sarkanvīna žeļu un mini kraukšķīgām bulciņām
- * Burrata ar ceptiem tomātiem, bazilika eļļu un grilētu maizi
- * Sarkanie ikri ar bliņas, Crème Fraîche un maurlokiem
- * Grilēts astoņkājis ar olīvu tapenādi, grauzdētiem pipariem un citrona mērci
- * Cēzara salāti ar kraukšķīgu prošuto, grilētiem Romiešu salātiem un parmezānu
- * Kūpinātas vistas salāti ar korejiešu stila burkāniem, ananāsiem, zaļumiem un Poke mērci
- * Heirloom tomātu salāti ar kazas sieru, baziliku un balzamiko glazūru
- * Apstrādāts lasis Gravlax ar sinepju diļļu mērci un rudzu maizi

Pamatēdiens

PASNIEGTS INDIVIDUĀLI (grupām līdz 150 personām)

Cepta pīles kāja ar meža ogu sarkanvīna mērci, kartupeļu gratīni un glazētiem burkāniem

VAI

Cepta papagaiļa zivs fileja ar dārzeņu «Kakiage» sacepumu un pomedarinas mērci

Pamatēdiens

PASNIEGTS UZ BUFETES GALDA SILTUMTRAUKOS

- * Cepta pīles kāja ar meža ogu sarkanvīna mērci
- * Kartupeļu gratīni un glazēti burkāni
- * Cepta papagaiļa zivs fileja ar pomedarinas mērci
- * Dārzeņu «Kakiage» sacepums ar zaļumiem

Deserti

- * Piparkūkas
- * Sezonas griezti augļi
- * Divu veidu apaļās tortes pēc pavāra izvēles

Kafija, tēju izlase, atvēsināts, negāzēts ūdens

Cenas norādītas par vienu personu ar PVN
Apkalpošanas maksa 10%
Ēdienkarte spēkā grupām no 20 personām



L I E L U P E

HOTEL BY SEMARAH



Banketu

BĀRA DZĒRIENU KARTE

BANQUET BAR BEVERAGE LIST

Kokteiļi / COCKTAILS

Gin & Tonic (Beefeater Gin, Tonic)	7.00 €
Cuba Libre (Havana Club Rum, Coca cola)	7.00 €
Whiskey & Coke (Naked Malt, Coca cola)	7.00 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Sparkling water)	8.00 €
* Negroni	8.00 €
* Maple Spice Daiquiri	8.00 €

Bezalkoholiskie kokteiļi NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Aperol Spritz (Aperol Syrup, fresh orange juice, sparkling water)	6.00 €
---	--------

Vīni / WINES

Pinot Grigio / Italy	5.00 € / 15 cl or 25.00 € / 75 cl
Primitivo Casa Charlize Puglia IGT / Italy	5.00 € / 15 cl or 25.00 € / 75 cl

Alus / BEER

Lielvārde Lager	5.00 € / 0.4 l
Valmiermuiža Lager	6.00 € / 0.5 l

Dzirkstošais vīns / SPARKLING WINE

Prosecco Villa Italia Spumante DOC	5.00 € / 15 cl or 25.00 € / 75 cl
------------------------------------	-----------------------------------

Atspirdzinošie dzērieni / SOFT DRINKS

Cola, Fanta, Sprite	3.00 € / 250 ml
Juice (Orange, Apple)	2.50 € / 200 ml
Sparklig water	2.50 € / 0,33 l

Karstie dzērieni / HOT DRINKS

* Karstvēns	25.00 € / 1L
-------------	--------------

Pakalpojumi / SERVICES

Bārmenis / Bartender	180.00 €
----------------------	----------



LIELUPE

HOTEL BY SEMARAH