

SAGAIĀŠANAS PIRKSTIŅU ZKODAS

2.60 € / GAB

SĀLĀS UZKODAS

Minī tartalete ar pīļu aknu musu un pistācijas drumstalām ^{1,3,7,8}

Minī tartalete ar biešu krēmsieru un karamelizētu valriekstu ^{1,3,7,8}

Minī tartalete ar kūpināta laša musu, olīvām un mikro zaļumiem ^{1,3,4,7}

Minī tartalete ar biezpienkrēmu, ķilavu un paipal olu ^{1,3,4,7}

Minī tartalete ar aukstūdens garneļu salātiem un sarkanajiem iekiem ^{1,3,2,4,7}

Minī tartalete ar ceptu Kamamber sieru, vīgu džemu un mikro zaļumiem ^{1,3,7}

SALDĀS UZKODAS

Saldā minī tartalete ar biezpiena maskarpones krēmu un svaigām ogām ^{1,3,7}

Saldā minī tartalete šokolādes musu un svaigu aveni ^{1,3,7,8}

Dažādu veidu Makarūni ^{1,3,7,8}

Minī eklēri ar šokolādi un šokolādes glazūru ^{1,3,7,8}

Zemenes šokolādē uz iesmiņa

Minimālais pasūtījums ir 10 gab. no viena veida.

Eiropas Parlamenta un Padomes regulas nr.1169/2011 2.pielikumā ir norādītas
"VIELAS VAI PRODUKTI, KAS VAR IZRAISĪT ALERĢIJU VAI NEPANESĪBU"

1 - Labības pārtikas produkti, kas satur kviešu lipekli; 2 - Vēžveidīgie un to produkti; 3 - Olas un to produkti;
4 - Zivis un to produkti; 5 - Zemesrieksti un to produkti; 6 - Sojas pupas un to produkti; 7 - Piens un tā
produkti (ieskaitot laktozi); 8 - Rieksti un to produkti; 9 - Selerijas un to produkti; 10 - Sinepes un to produkti;
11 - Sezama sēklas un to produkti; 12 - Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 mg/kg vai
10 mg/l; 13 - Lupīna un tās produkti; 14 - Gliemji un to produkti

BANKETU

ĒDIENKARTE N°1

45€

AUKSTĀS UZKODAS UN SALĀTI

Citrusaugļos marinēta foreles filejas seviče ar dillu majonēzi ^{4,11}
Itāļu bresaola ar rukolu, Grana Padano sieru un citrona eļļu ^{3,7,8}
Krēmīga burrata ar tomātu karpačo un bazilika pesto ⁷
Smalki sagriežta pīles fileja ar sarkanvīnā marinētiem sīpoliem ¹²
Ceptu saldo kartupeļu salāti
ar spinātiem, sālītu kazas sieru un ķiploku vinegretu ^{3,7,8}
Kūpinātas vistas un mango salāti ar čili-laima mērci
Sēņu "Duxelle" ar trifelēm un kazas sieru,
pasniegts uz ceptas bagetes ^{1,3,7,12}
Zaļo lēcu salāti ar grauzdētu papriku,
sarkanajiem sīpoliem un citronu-tahini mērci ¹

PAMATĒDIENS

PASNIEGTS UZ BUFETES GALDA SILTUMTRAUKOS

Lēni cepta cūkgaļas kakla karbonāde
ar plūmju, portvīna redukciju ^{1,12}
Cepta menca
ar sviesta-citrona mērci un grauzdētiem kaperiem ^{4,7,12}
Cepti jaunie kartupeļi ar rozmarīnu un jūras sāli
Tvaicēti sezonas dārzeņi ar zaļo sviestu ⁷

PASNIEGTS INDIVIDUĀLI

Lēni cepta cūkgaļas kakla karbonāde ar plūmju,
portvīna redukciju, pasniegts ar ceptiem jaunajiem kartupeļiem
un tvaicētiem sezonas dārzeņi ar zaļo sviestu ^{1,7,12}
vai

Cepta menca ar sviesta-citrona mērci un grauzdētiem kaperiem,
pasniegts ar ceptiem jaunajiem kartupeļiem
un tvaicētiem sezonas dārzeņi ar zaļo sviestu ^{4,7,12}

DESERTS

Mini Pavlova ar meža ogām un vaniļas krēmu ³
Divu veidu kārumnieku deserts:
Šokolādes-aveņu torte ^{1,3,7,8}
Kūka siera ar persikiem ^{1,3,7}
Svaigi grieztu augļu izlase

Kafija, tēju izlase, atvēsināts negāzēts ūdens

Cenas norādītas par vienu personu ar PVN
Apkalpošanas maksa 10%, ja pamatēdiens tiek servēts uz bufetes galda
Apkalpošanas maksa 15%, ja pamatēdien tiek pasniegts individuāli

 - veģetārs  - vegānisks

Bulduru prospekts 64/68, Jūrmala
Lielupe.semarahotels.com



LIELUPE
CONFERENCES & EVENTS

BANKETU

ĒDIENKARTE №2

48€

AUKSTĀS UZKODAS UN SALĀTI

Balkānu stila siera salāti – baltā siera, tomātu, paprikas un olīvu salāti ar oregano un olīveļļu ⁷ 

Zaļo pupiņu salāti ar mandelēm – viegli tvaicētas pupiņas, apgrauzdētas mandeles, citrona sula, salātu lapas un olīveļļa ^{6,8} 

Rukolas salāti ar artišoku un saulē kaltētu tomātu, Grana Padano un citronu vinegretu ⁷

Brusketa ar baklažānu un pipariem – baklažāns un paprika uz grauzdētas bagetes ar fetas krēmu ^{1,3,7,11} 

Itāļu jūras velšu salāti "Frutti di mare" – kalmārs, garneles un mīdijas ar pētersīļiem, ķiplokiem un citrona eļļu ^{2,4,9,14}

Svaigu spinātu salāti ar zemenēm, kazas sieru, grauzdētiem riekstiem un balzamiko mērci ^{3,5,7,8} 

Pērļu kuskusa salāti ar granātābolu, svaigiem dārzeņiem, piparmētru un citrusu vinegretu ^{1,9} 

Romiešu salāti ar grilētu vistu, ķiploku mērcīti un kraukšķīgiem Parmas šķēļiņiem ^{1,3,7,10}

PAMATĒDIENS

PASNIEGTS UZ BUFETES GALDA SILTUMTRAUKOS

Cepta doradas fileja ar tomātu-olīvu relishu ^{4,12}

Cepta pīles kāja ar timiānu un medus-sinepju glazūru ^{10,12}

Jauno kartupeļu gratēns ar timiānu un vieglu sieru ^{3,7} 

Grilēti cukīni, paprika un sīpoli ar olīveļļu un timiānu 

PASNIEGTS INDIVIDUĀLI

Cepta doradas fileja ar tomātu-olīvu relishu, pasniegts ar jauno kartupeļu gratēnu mazajiem cukīnī un minī papriku ^{3,4,7,12}
vai

Cepta pīles kāja ar timiānu un medus-sinepju glazūru, pasniegts ar jauno kartupeļu gratēnu mazajiem cukīnī un minī papriku ^{3,7,10,12}

DESERTS

Mini citronu tartītes ar bezē cepurīti ^{1,3,7,8}

Šokolādes-mandeļu kūka ar apelsīnu krēmu ^{1,3,7,8}

Sezonas augļu plate ar piparmētru dekoru

Kafija, tēju izlase, atvēsināts negāzēts ūdens

Cenas norādītas par vienu personu ar PVN

Apkalpošanas maksa 10%, ja pamatēdiens tiek servēts uz bufetes galda

Apkalpošanas maksa 15%, ja pamatēdien tiek pasniegts individuāli

 - veģetārs  - vegānisks

Bulduru prospekts 64/68, Jūrmala

Lielupe.semarahotels.com

BANKETU

ĒDIENKARTE N°3

53€

AUKSTĀS UZKODAS UN SALĀTI

Tunča tartars ar mango, avokado un wasabi-majonēzi ^{4, 7, 11}

Pildītās olas ar sarkanajiem iekriem un maurlokiem ^{3, 4, 7, 10}

Ceptas pīles krūtiņas carpaccio
ar granātābolu, rukolu un apelsīnu-balzamiko mērci ¹²

Grilēta cukini un baklažānu salāti ar fetas sieru un ķiploku eļļu ^{7, 12} 

Mājas vistas terīne
ar pistācijām, kraukšķīgu bageti un sīpolu ievārījumu ^{1, 3, 7, 8, 12}

Krabju gaļas salāti ar āboliem, seleriju un citrusu mērci ^{2, 4, 9}

Caprese salāti ar mozzarella di bufalo,
krāsainiem tomātiem un pesto ⁷ 

Bietes ar kazas sieru, valriekstiem un rukolas-ķimeņu vinegretu ^{3, 7, 8} 

Kūpināta forele ar skābo krējumu,
marinētu gurķu relišu un diļļu sviesta grauzdiņiem ^{1, 7, 11}

Svaigi spinātu un apelsīnu salāti
ar mandelēm un aveņu-mētras mērci ⁸ 

PAMATĒDIENS

PASNIEGTS UZ BUFETES GALDA SILTUMTRAUKOS

Lēni cepta liellopa lāpstiņa ar sarkanvīna-šalotes mērci ¹²

Krēmīgi kartupeļu gratēni ar muskatriekstu un sieru ^{3, 7, 8} 

Meža sēņu pasta ar trifelēm "al forno" –
orzo, spināti un Grana Padano ^{1, 3, 7, 12} 

Grillēta dorādas fileja ar kaperu-sviesta mērci ^{4, 7, 12}

Tricolour lēcas ar ceptu dārzeņu kankasē ^{1, 9} 

PASNIEGTS INDIVIDUĀLI

Lēni cepta liellopa lāpstiņa ar sarkanvīna-šalotes mērci,
pasniegts ar krēmīgo kartupeļu gratēni, ceptām šitakī sēnēm un
tvaicētiem brokolīnī ^{3, 7, 8, 12}

vai

Grillēta dorādas fileja ar kaperu-sviesta mērci, pasniegts
ar krēmīgo kartupeļu gratēni, ceptām šitakī sēnēm
un tvaicētiem brokolīnī ^{4, 7, 12}

DESSERTS

Mini eklēri ar dažādiem pildījumiem (šokolāde, kafija) ^{1, 3, 7, 8}

Kūka mini ar karamelu krēmu "Traiteur De Paris" ^{1, 3, 7, 8}

Sezonas ogu un augļu plati

Kūka siera Zebra Premium "ERLENBACHER" ^{1, 3, 7, 8}

Kafija, tēju izlase, atvēsināts negāzēts ūdens

Cenas norādītas par vienu personu ar PVN

Apkalpošanas maksa 10%, ja pamatēdiens tiek servēts uz bufetes galda

Apkalpošanas maksa 15%, ja pamatēdien tiek pasniegts individuāli

 - veģetārs  - vegānisks

Bulduru prospekts 64/68, Jūrmala

Lielupe.semarahotels.com

NAKTS GALDA UZKODAS

Pasniegtas vēlākā vakara stundā
kā viegla uzkoda / papildinājums
pēc galvenās ēdienreizes

MINI SĀ IE PĪRĀDZIŅI ar speķi un sīpoliem ^{1,3,7}	3 €
LAVAŠA VRAPI ar vistas gaļu, tomātiem un jogurta mērci ^{1,3,7}	4 €
PANKO GARNELES ar trifeļu majonēzi un kečupu ^{1,2,3,4,7}	4 €
VEĢETĀRIE FALAFELI ar tahini mērci un kraukšķīgiem dārzeņiem	4 €
MARINĒTU DĀRZEŅU IZLASE (gurķi, sīpoli, artišoki, paprikas, tomāti, olīves) ¹²	4 €
MINI BURGERĪŠI ar liellopa gaļu, marinētiem gurķīšiem un siera mērci ^{1,3,7}	5 €
SIERA UZKODU PLATES ar vīnogām, riekstiem un medu ^{5,7,8,9}	5 €
KRAUKŠŅĪGI VISTAS GABALIŅI "BUTTERMILK STYLE" ar pikanto medus mērci ^{1,3,7}	5 €
SVAIGU MAIZĪŠU IZLASE ar dažādiem pildījumiem (siera, tunča, olu-sinepju) ^{1,3,7,10,11}	5 €
VISTAS BULJONS ar pīrādziņu – sildošs un nomierinošs noslēgumam ^{1,3,7}	5 €

Minimālais uzkodu skaits no katras pozīcijas 20 gab.

Bulduru prospekts 64/68, Jūrmala
Lielupe.semarahotels.com

PAMATĒDIENU IZVĒLE BĒRNIEM

/līdz 12 g.v./,
ja tiek pasūtīta
banketu ēdienkarte

1. "MINI BURGERA PRIEKŠ" ^{1,3,7,11}

Mazs liellopa burgerītis ar sieru, salātu lapiņu un kečupu
Cepti kartupeliši FRĪ
Kraukšķīgs gurķu un tomātu salātiņš
Ketčups

2. "VISTAS FILEJAS STIENĪŠI AR KARTUPEĻU BIEZENI" ^{1,3,7}

Vistas filejas gabaliņi panējumā vai
ar kraukšķīgu apvalku
Majonēze vai kečups
Mini tomātiņi un zaļumi dekoram

3. "MAKARONU PRIEKŠ AR SIERU" ^{1,3,7}

Makaroni (mazi penne vai spirālītes)
ar krēmīgu siera mērci
Blakus pasniegti svaigi dārzeņi (gurķis, burkāns)

 - veģetārs

Bulduru prospekts 64/68, Jūrmala
Lielupe.semarahhotels.com

Eiropas Parlamenta un
Padomes regulas nr.1169/2011
2.pielikumā ir norādītas

**VIELAS VAI
PRODUKTI,
KAS VAR IZRAISĪT
ALERĢIJU VAI
NEPANESĪBU**

1. Labības pārtikas produkti, kas satur kviešu lipekli (t.i., kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas kvieši, triticum turgidum polonicum vai to hibrizizēti celmi) un to produkti
2. Vēžveidīgie un to produkti
3. Olas un to produkti
4. Zivis un to produkti
5. Zemesrieksti un to produkti
6. Sojas pupas un to produkti
7. Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi)
8. Rieksti: mandeles (*Amygdalud communis L.*), lazdu rieksti (*Corylus avellana*), valrieksti (*Juglans regia*), Indijas rieksti (*Anacardium occidentale*), pekanrieksti (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K.Koch*), Brazīlijas rieksti (*Bertholletia exelca*), pistāciju rieksti (*Pistacia vera*), makadāmijas rieksti un Queensland rieksti (*Macadamia ternifolia*) un to produkti
9. Selerijas un to produkti
10. Sinepes un to produkti
11. Sezama sēklas un to produkti
12. Sēra dioksīds un sulfīti, ja to koncentrācija pārsniedz 10 mg/kg vai 10 mg/l
13. Lupīna un tās produkti
14. Gliemji un to produkti



LIELUPE
CONFERENCES & EVENTS