

GURMANIŠKAS MENIU VARIANTAS

ŠVENTĖS PRADŽIA / GĖRIMŲ IR UŽKANDŽIŲ BARAS, KARTU IR SVEČIŲ PASITIKIMAS



Pasirinktinai pagal Jūsų norus. Vieno kąsnio užkandžiai:

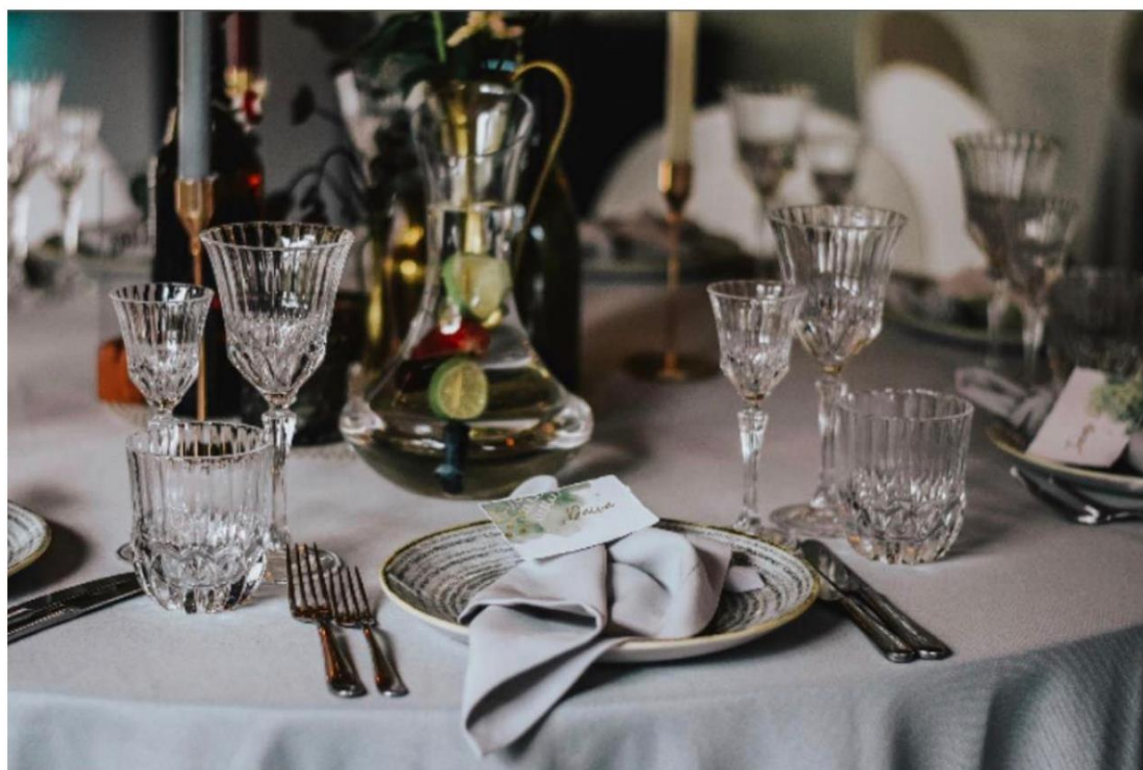
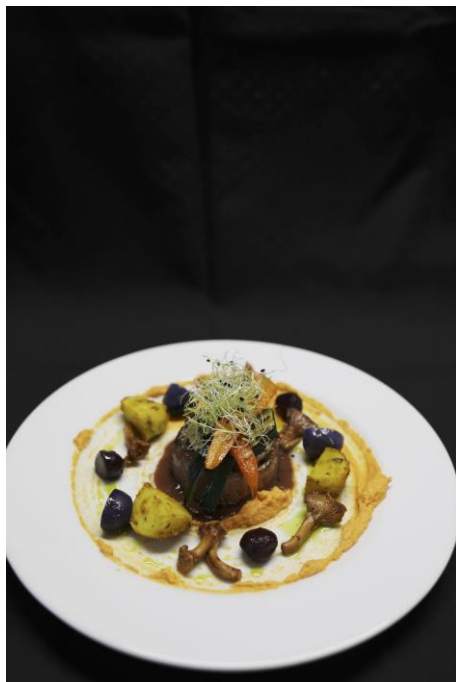
- Tartaletės krepšelis su totoriškai paruoštomis sūdytomis lašišomis, marinuotu rausvuju tunu, skrudintomis sezamų sėklomis, avokadų majonezu, daigais, vnt. 1,50
- Feta sūris, vyšniniai pomidoriukai, marinuotos alyvuogės, švieži bazilikai ant bambukinio iešmelio (taurelėje), vnt. 1,30
- Krevetė panko džiūvėsėliuose, saldus aitriųjų paprikų padažas (šote), vnt. 1,40



Karštieji patiekalai patiekiami kiekvienam individualiai

Pasirinktinai. Galima rinktis kitus variantus iš karštųjų patiekalų valgiaraščio.

- Anties kulšėlė *Confit*, patiekama su *gnocchi*, jaunų špinatų lapeliais, marinuotais obuoliukais, kale traškučiais, pipirinėmis vyšniomis, porc. 11,50
- Kiaulienos išpjovos bokštelis, patiekiamas su ropėmis, cukinijų griežinėliais, porų, jaunų morkyčių lazdelėmis, spalvotų bulvių kubeliais, karamelizuotais burokėliais, keptomis voveraitėmis, burokų daigais, pagardinta apelsinų ir morkų putėsiais, pankolių sėklomis ir arganų riešutų aliejumi, porc. 11,50
- Oto kepsnys, paskanintas mangų ir aitriųjų paprikų dažiniu, patiekama su salierų muslinu, bolivine balanda, keptomis cukinijomis ir burokėliais, pomidoriukais, porc. 13,50



Šaltieji patiekalai ir užkandžiai iš žuvies

- Silkė, marinuotų moliūgų žiuljenas, marinuoti pankoliai, džine mirkytos spanguolės, graikiški riešutai, lengvai vytinti vyšniniai pomidoriukai, žalumynai
- Silkės, mėlynųjų bulvių, putpelių kiaušinių, keptų obuolių, agurkų užkandis su rūkyta grietine ir krapų pudra
- Lašišos tataki: marinuoti avokada, žalumynai, vasabi želė, upėtakių ikrai, marinuoti japoniški ridikai, skrudintos sezamų sėklos
- Nilo ešerio suktinukai su lašiša ir špinatais
- Juodųjų paltusų išpjova *teriyaki* padaže, mangų salsa, tapjokos traškučiais
- Tuno sašimi, pomidorų, ryžių lapų, putpelių kiaušinių užkandis



Šaltieji patiekalai ir užkandžiai iš mėsos

- Vištienos ir antienos galantinas, apelsinų karpacas, spanguolės, migdolai, mėlynųjų svogūnų ir serbentų uogienė
- Lėtai kepta anties krūtinėlė su rozmariniais ir mėtomis
- Kiaulienos išpjova *Demi Glace* glazūroje su briuselio kopūstais, granatais, šoninės traškučiais
- Jautienos rostbifas, putpelių kiaušiniai, sūdytos strimėlės, petražolių gremolata, daržovių *escabeche*, grilintų baklažanų kremas



Žalumynai, daržovės, salotos

- Žalumynai su marinuotu *Brie* sūriu, kriaušėmis, karamelizuotais graikiškais riešutais, citrininiu pagardu
- *Burittos* dubuo: žalumynai, avokadai, mangai, alyvuogės, vyšniniai pomidoriukai, paprikos, edamame pupelės, kukurūzai, vištienos krūtinėlė, tortilijos traškučiai, *taco* padažas
- Žalumynų salotos su šviežiu itališku sūriu *Burrata*, keptais burokėliais, lengvai vytintais pomidoriukais ir skrudintomis pistacijomis, pesto padažu
- Baklažanų suktinukai su riešutų kremu; Burokėlių vamzdeliai su rikotos ir kietojo sūrio kremu; Cukinių suktinukai su feta ir džiovintais pomidorais



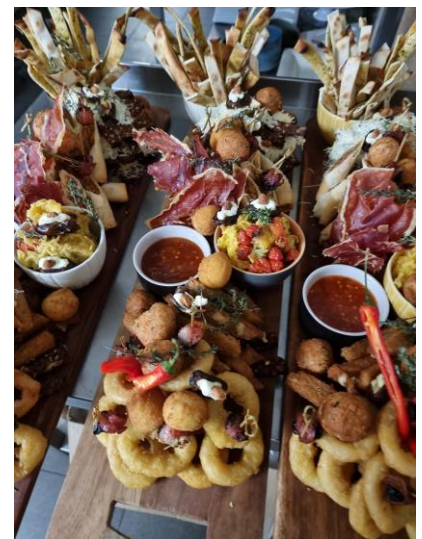
Užkandžiai prie vyno, stipriųjų gėrimų, alaus

• RINKINYS BRAVO

- Česnakinės duonos lazdelės;
- duonos – sūrio grybukai;
- traškios itališkos fukačio lazdelės su žalumynais;
- mini suktinukai su azijietiška ruošta kiauliena;
- daržovės tempūroje; kalmarų žiedai tešloje;
- rūkytos šoninės vėrinukai su džiovintomis slyvomis;
- datulės, įdarytos sūrio kremu ir migdolais;
- jėlapeno sūrio užkandis; aštrūs keksiukai;
- vytinto kumpio traškučiai; saldus aitriųjų paprikų padažas;
- lengvai vytinti pomidoriukai.

• RINKINYS TOP 1

- Gruzdinti aštrūs vištienos sparneliai;
- brandinti ir rūkyti džūkiški naminiai lašiniai;
- itališkas saliamis; marinuotos alyvuogės;
- balzaminiam acte marinuoti perliniai svogūnėliai;
- sūdytų lašinukų užtepėlė su žalumynais ant ruginės duonos riekelės;
- *Panko* džiovėsėliuose keptos alyvuogės;
- grisini lazdelės su kumpiu ir sūriu;
- aštrios mocarela sūrio spurgytės su jėlapenu;
- česnakinės duonos lazdelės; svogūnų laiškai.



• BRUSKETŲ ASORTI:

- Su marinuota mocarela, lengvai keptais pomidorais, bazilikais, pestu;
- Su *Nduja*, lengvais vytintais vyšniniais pomidorais, skrudinta rukola;
- Su totoriškai paruoštomis sūdytomis lašišomis, marinuotu rausvuju tunu, skrudintomis sezamų sėklomis, avokadų majonezu, daigais.

Saldieji patiekalai / Vaisiai

- Sezoninių uogų taurelės
- Sezoninių vaisių puokštė



JŪSŲ PASIRINKIMUI SIŪLOMI MENIU:

- ŠVENTINIS MENIU /nuoroda yra paskutiniame lape/
- **GURMANIŠKAS MENIU. Šaltieji patiekalai, užkandžiai, vaisiai: asm. - 24,50 € /dabar žiūrėti/**
- IŠSKIRTINIS MENIU /nuoroda yra paskutiniame lape/
- UŽKANDŽIAI / KARŠTIEJI PATIEKALAI / DESERTAI /nuoroda yra paskutiniame lape/

-
- PROGINIAI TORTAI PAGAL JŪSŲ NORUS.

Pageidaujant įvairovės:

Desertai taurelėse, vnt. - 1,50

- *Creme brulee* su mangais
- Jogurto desertas su spanguolių kremu
- Panakota su mangais
- Tiramisu desertas
- Rabarbarų desertas su migdolų trupiniais
- Maskarponės kremas su lengvai vytintomis slyvomis ir sūdytais žemės riešutais
- Vaisių ir uogų želė



Jūsų pasirinkimui gėrimų meniu:

- Sezoninių uogų limonadas su kriaušėmis, obuoliukais (indas su snapeliu skysčiui leisti), 1 L - 4,50
 - Citrusinių vaisių limonadas su mėtomis, apelsinais, žaliosiomis citrinomis (indas su snapeliu skysčiui leisti), 1 L - 4,50
 - Naminis juodųjų serbentų gėrimas; stalo vanduo su priedais (vaisiai, uogos, daržovės (pagal sezoniškumą (kaina nuo suvartoto kiekio nekinta), asm. - 2,00
 - Kava *Lavazza* iš kavos virimo aparato kapsulėmis, vnt. - 1,50
-



Pageidaujant papildomai asorti:

- Krevetės filo tešloje;
- krevetės *Torpedos Panko* džiūvėsėliuose;
- krevečių drugeliai *Panko* džiūvėsėliuose su saldžiarūgščiu padažu (100 g – 4,70)

• GURMANŲ RINKINYS, ~3 KG

	gramai:
Marinuotas baltasis pelėsinis <i>Brie</i> sūris	200
korėtasis <i>Maasdam</i> sūris	200
marinuotos alyvuogės	200
anakardžių riešutai	100
marinuotas <i>Čederio</i> sūris su medumi ir kava	200
<i>Camamber</i> sūris	200
mėlynasis pelėsinis sūris	200
granatai	200
minkštas ožkos sūris <i>Langres</i>	150
itališkas <i>Salami</i>	150
marinuotas kietasis sūris su apelsinų-garstyčių džemu	200
vytinto juodojo kumpio traškučiai	100
džiovinti pomidorai	100
vynuogės	100
figos 8 arba sezoninės uogos (pagal sezoniškumą)	150
krekeriai	100
lengvai vytinti pomidorai	100
gervuogių uogienė, vyšnių uogienė	200
juodųjų serbentų – <i>Madeiros</i> padažas	100
Svoris: ~3 kg – 90,00	



Patiekalai nuotraukose gali skirtis priklausomai nuo sezoniškumo, papuošimų, lėkščių spalvų, patiekalų pateikimo būdo.





UŽKANDŽIAI



ŠVENTINIS MENIU
VARIANTAS



GURMANIŠKAS MENIU
VARIANTAS



IŠSKIRTINIS MENIU
VARIANTAS



STARTERIAI



KARŠTIEJI
PATIEKALAI



DESSERTAI



MENIU
ALERGENAI



<https://www.facebook.com/SventeJums.lt>

<https://www.instagram.com/sventejumsbanketai/>

http://sventeiums.lt/svente_jums/