

GURMANIŠKAS MENIU VARIANTAS

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



Pasirinktinai pagal Jūsų norus. Vieno kąsnio užkandžiai:

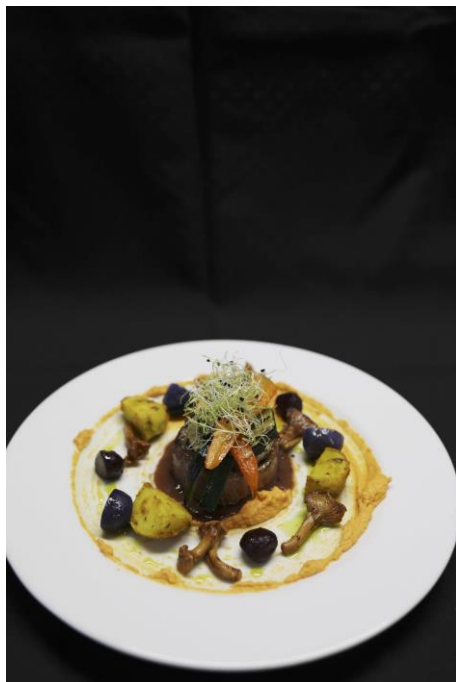
- Tartaletės krepšelis su totoriškai paruoštomis sūdytomis lašišomis, marinuotu rausvuju tunu, skrudintomis sezamų sėklomis, avokadų majonezu, daigais, vnt. 1,60
- Feta sūris, vyšniniai pomidoriukai, marinuotos alyvuogės, švieži bazilikai ant bambukinio iešmelio (taurelėje), vnt. 1,50
- Krevetė panko džiūvėsėliuose, saldus aitriųjų paprikų padažas (šote), vnt. 1,60



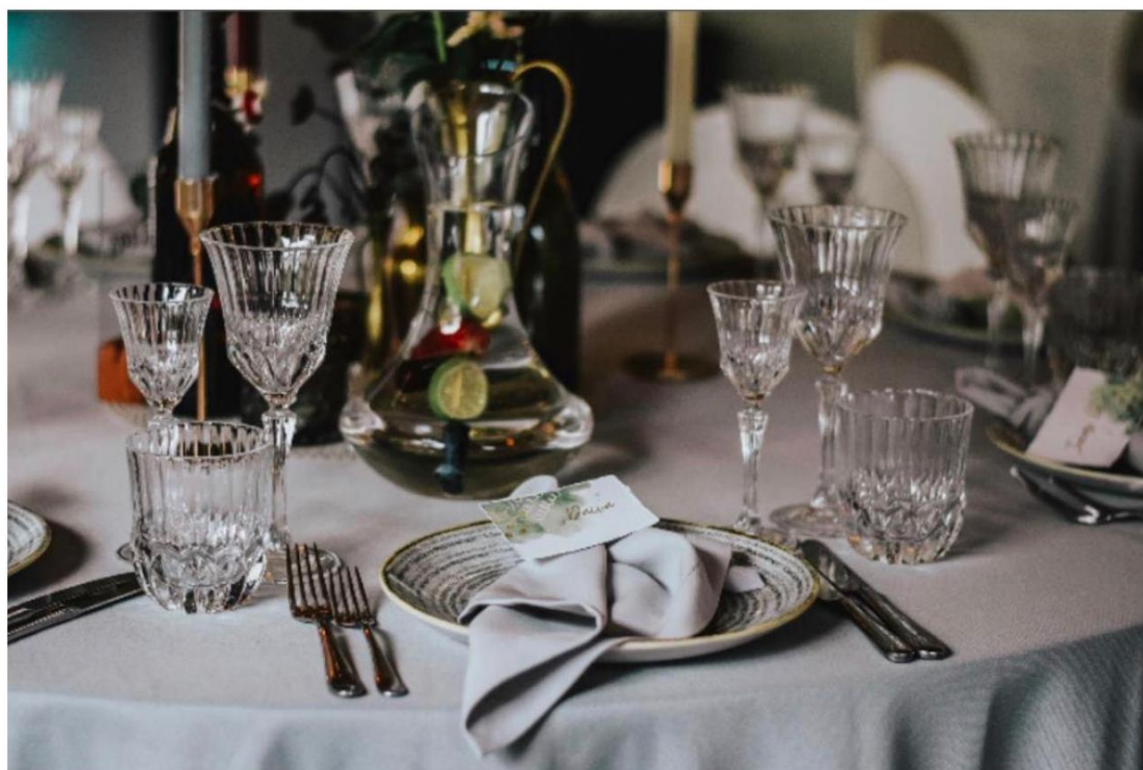
Karštieji patiekalai patiekiami kiekvienam individualiai

Pasirinktinai. Galima rinktis kitus variantus iš karštųjų patiekalų valgiaraščio.

- Anties kulšėlė Confit, Gnocchi, jaunųjų špinatų lapeliai, keptos morkytės, pastarnokai, cukinijos, marinuoti obuoliukai, kale traškučiai, pipirinės vyšnios, porc. 15,80
- Kiaulienos išpjovos bokštelis, ropės, cukinijų griežinėliai, porų ir jaunųjų morkyčių lazdelės, spalvotų bulvių kubeliai, karamelizuoti burokėliai, keptos voveraitės, apelsinų-morkų muslinas, pankolių sėklos, argano riešutų aliejus, porc. 13,90
- Menkės išpjova, kaparėlių ir kapotų petražolių pagardas, salierų muslinas, lengvai keptos šparaginės pupelės, morkytės, pastarnokai, juodieji lęšiai, porc. 14,80



nuotraukos gali skirtis



Šaltieji patiekalai ir užkandžiai iš žuvies

- Silkė, burokėlių-batatų karpachio, marinuoti baravykai, šalotiniai svogūnai, marinuotos strimėlės
- 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 szamų sėklos
- Nilo ešerio suktinukai su lašiša ir špinatais
- Beramundžių juostelės su špinatų pesto plutele, mangų-agurkų-moliūgų salsa



Šaltieji patiekalai ir užkandžiai iš mėsos

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



Šaltieji užkandžiai taurelėse ir/ ar keramikiniuose indeliuose

- Tuno sašimi, pomidorų, ryžių lapų, putpelių kiaušinių užkandis
 - Gazpachio, daržovių kapotinis, tigrinės krevetės uodegėlė
 - Marinuotos šefo daržovės, alyvuogės
-

Žalumynai, daržovės, salotos

- Žalumynai su marinuotu Brie sūriu, kriaušėmis, karamelizuotais graikiškais riešutais, citrininiu pagardu
- Sezoninių daržovių dubuo: žalumynai, avokadai, mangai, alyvuogės, vyšniniai pomidoriukai, paprikos,
- edamame pupelės, kukurūzai, žaliasis tahini padažas
- Burokėlių krapačio, marinuota mocarela, apelsinai, pomidorai, cukinijos, mėtinis jogurtas, skrudintos sėklos, žalumynai



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 dzūkiški naminiai lašiniai;
- itališkas saliamis; marinuotos alyvuogės;
- balzaminiam acte marinuoti perliniai svogūnėliai;
- sūdytų lašinukų užtepėlė su žalumynais ant ruginės duonos riekelės;
- Panko džiūvėsėliuose keptos alyvuogės;
- grisini lazdelės su kumpiu ir sūriu;
- aštrios mocarela sūrio spurgytės su jėlapenu;
- česnakinės duonos lazdelės; svogūnų laiškai.

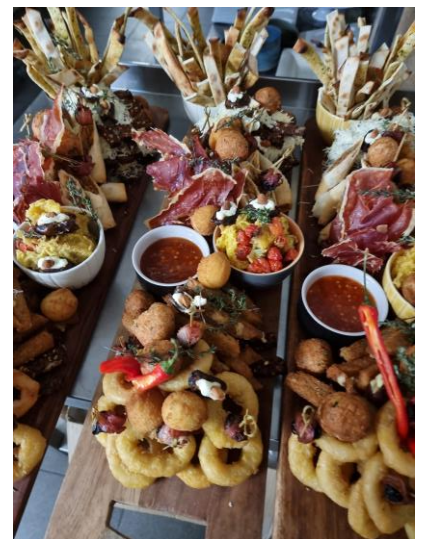
• BRUSKETŲ ASORTI:

- Su marinuota mocarela, lengvai keptais



pomidorais, bazilikais, pestu;

- Su Nduja, lengvais vytintais vyšniniais pomidorais, skrudinta rukola;
- Su totoriškai paruoštomis sūdytomis lašiomis, marinuotu rausvuju tunu, skrudintomis sezamų sėklomis, avokadų majonezu, daigais.



Saldieji patiekalai / Vaisiai

- Sezoninių vaisių vaza



• JŪSŲ PASIRINKIMUI SIŪLOMI MENIU:

- ŠVENTINIS MENIU /nuoroda yra paskutiniame lape/
 - **GURMANIŠKAS MENIU. Šaltieji patiekalai, užkandžiai, vaisiai: asm. - 26,50 € /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. - 1,80



- Panakota su gervuogėmis, moliūgais
- Creme brulee su mangais ir pasifloromis
- Jogurto desertas su spanguolių kremu
- Tiramisu desertas
- Rabarbarų desertas su migdolų trupiniais
- Maskarponės kremas su braškių padažu
- Sluoksniuotas medutis su varškės, maskarponės kremu
- Uogų indelis (tik sezono metu)



Jūsų pasirinkimui gėrimų meniu:

- Naminis juodųjų serbentų gėrimas; stalo vanduo su priedais (vaisiai, uogos, daržovės (pagal sezoniskumą (kaina nuo suvartoto kiekio nekinta), asm. - 2,00
 - Kava Lavazza iš kavos virimo aparato kapsulėmis, vnt. - 1,70
 - Mineralinis gazuotas vanduo „San pelligrino“, 0,75 L, stikle – 1,80
-



Pageidaujant papildomai asorti:

- Krevetės filo tešloje;
- krevetės *Torpedos Panko* džiūvėsėliuose;
- krevečių drugeliai *Panko* džiūvėsėliuose su saldžiarūgščiu padažu (100 g – 5,00)

• **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/sventeijumsbanketai/>

http://sventeijums.lt/svente_jums/