

ŠVENTINIS MENIU VARIANTAS

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



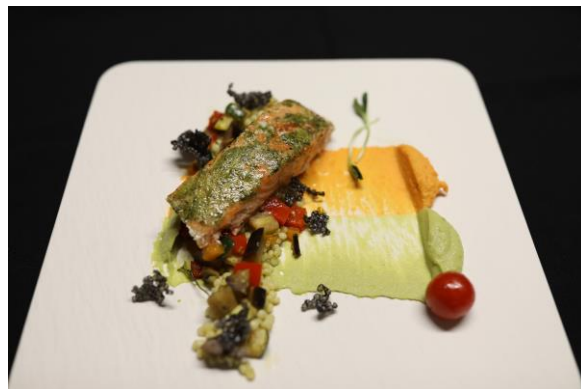
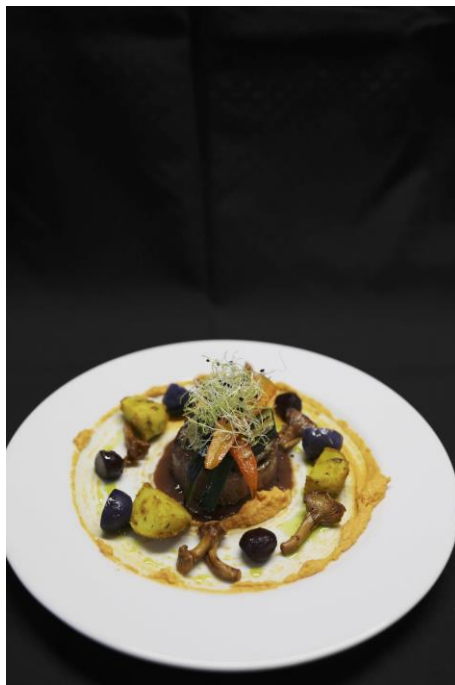
Pasirinktinai pagal Jūsų norus. Vieno kąsnio užkandžiai:

- 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.

- Vištienos krūtinėlė su minkštuuju sūriu, šviežių špinatų lapeliais, paskaninta aromatinių žolelių aliejumi, patiekama su baltųjų ir purpurinių bulvių griežinėliais, vyne virtomis kriaušėmis, morkų dažiniu, purpurine pudra, porc. 9,80
- Grill kiaulienos sprandinės kepsnys, Demi-Glace grietinėlės padažas, Cherie bulvytės, kepti pasternokai, morkytės, pomidoriukai, briuselio kopūstai, špinatai, gruzdinta rukola, porc. 10,90
- Menkės išpjova, kaparėlių ir kapotų petražolių pagardas, salierų muslinas, lengvai keptos šparaginės pupelės, morkytės, pastarnokai, juodieji lęšiai, porc. 14,80



nuotraukos gali keistis



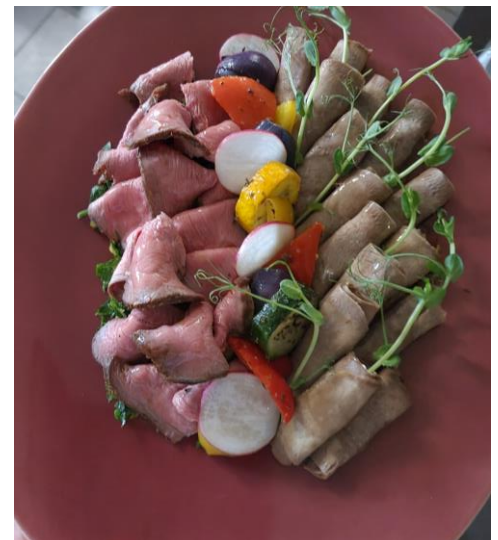
Šaltieji patiekalai ir užkandžiai iš žuvies

- Silkės užkandis su baklažanais, cukinijomis, paprikomis, pomidorais, kaparių uogomis, neapolietišku padažu, saulėgrąžų daigais
- Silkė, pankoliai, obuoliai, ridikėliai, rūkyta grietinė
- Sūdytų lašišų užkandis, marinuoti obuoliai, apelsinų - medaus - grūdėtų garstyčių padažas
- Plekšnės suktinukai su rikotos sūrio kremu ir špinatais
- Melsvauodegė menkė su svogūnų pesto plutele, mangų - moliūgų salsa



Šaltieji patiekalai ir užkandžiai iš mėsos

- Kalakutienos pastrami su raudonojo kario plutele, karamelizuoti vaisiai
- Vištienos galantinas su obuoliais ir datulėmis, vytintomis marinuotomis slyvomis, karčiųjų apelsinų pagardu
- Žemoje temperatūroje kepta kiauliena su miško grybais, grilintomis paprikomis, karamelizuotų svogūnų skiltelėmis
- Jaučių liežuvių suktinukai su naminių krienų ir majonezo padažu



Žalumynai, daržovės, salotos

- Žalumynų užkandis Juodasis Cezaris su vištiena - juodos duonos skrebučiai, juodieji sezamai, džiovintos alyvuogės, kietasis sūris, pomidorai, garstyčių - medaus pagardas
- Dubuo su feta sūriu: žalumynai, brokoliai, margaspalviai kalafiorai, moliūgai, šparaginės pupelės, uogos, pomidoriukai, lazdynų riešutai, citrininis klevų sirupo padažas
- Pomidorų karpačas, marinuoti pankoliai, šviežia mocarela, apelsinai, sezoninės uogos, karamelizuoti graikiški riešutai, pesto padažas



Šaltieji užkandžiai taurelėse ir/ ar keramikiniuose indeliuose

- Ančiuviai tempuroje, remoulade padažas
- Marinuotos šefo daržovės, alyvuogės
- Moliūgų, pastarnokų kremas, marinuota ruginė duonelė, obuoliukas

Užkandžiai prie vyno, stipriųjų gėrimų, alaus



- **RINKINYS BRAVO**

- Česnakinės duonos lazdelės;
- duonos – sūrio grybukai;
- traškos 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.

- **BRUSKETŲ ASORTI:**

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

- **RINKINYS TOP 1**

- Gruzdinti aštrūs vištienos sparneliai;
- brandinti ir rūkyti dzūkiški naminiai lašiniai;
- itališkas saliamis; marinuotos alyvuogės;
- balzaminame 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.

Saldieji patiekalai / Vaisiai

- Sezoninių vaisių vaza



- JŪSŲ PASIRINKIMUI SIŪLOMI MENIU:

- **ŠVENTINIS MENIU.** Šaltieji patiekalai, užkandžiai, vaisiai: asm. - 24,50 € /dabar žiūrėte/
- GURMANIŠKAS MENIU /nuoroda yra paskutiniame lape/
- IŠSKIRTINIS MENIU /nuoroda yra paskutiniame lape/
- UŽKANDŽIAI / STARTERIAI / 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 sezoniškumą (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
-



KAI NORISI KAŽKO TOKIO...

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
korėtas <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/