

## 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

Pasirinktina. Galima rinktis kitus variantus iš karštųjų patiekalų valgiaraščio.

- Anties kulšėlė Confit (~200 g), keptos mini bulvytės, jaunų špinatų lapeliai, keptos margaspalvės sezoninės daržovės, marinuoti obuoliukai, kale traškučiai, pipirinių vyšnių padažas 14,00
- Kiaulienos išpjovos bokštelis, sultinio bordo vyno padažas, patiekiamas su ropėmis, cukinijų griežinėliais, porų, jaunų morkyčių lazdelėmis, spalvotų bulvių kubeliais, karamelizuotais burokėliais, keptomis voveraitėmis 14,90
- Atlantinių menkių nugarėlė, salierų muslinas, šparaginės pupelės, kininiai bastučiai, morkytės, pastarnokai, juodieji lęšiai, petražolių - kaparėlių pagardas 15,50



nuotraukos gali skirtis





---

### Šaltieji patiekalai ir užkandžiai iš žuvies

- Tuno sašimi, pomidorų, ryžių lapų, putpelių kiaušinių užkandis (indelyje)
- Silkės, mėlynųjų bulvių, putpelių kiaušinių, keptų obuolių, agurkų užkandis su rūkyta grietine ir krapų pudra
- Sūdyta lašiša, marinuotas tunas, kepti spalvoti kalafiorai, avokadai, žalumynai, apelsinai, Wakame jūros dumbliai
- Grilinta sviestažuvė, keptos daržovės Napolitana padaže, alyvuogės, kaparėliai
- Polakų juostelės su pistacijų ir žalumynų plutele, keptos daržovės Napolitana padaže, alyvuogės, kaparėliai
- Gazpačio, daržovių kapotinis, tigrinės krevetės uodegėlė (indelyje)



---

### Šaltieji patiekalai ir užkandžiai iš mėsos

- Vištienos ir antienos galantinas, apelsinų karpačas, spanguolės, migdolai, kalamansi citrinų - apelsinų uogienė
- Kalakutienos krūtinėlės bokšteliai su mangų-anansų čatniu, granatais
- Jaučių liežuvių suktinukai su naminių krienų ir majonezo padažu
- Jautiena rytietiškai teppanyjaki, keptos daržovės, nameko grybai, hoisin padažas



### Žalumynai, daržovės, salotos

- Žalumynai su lėtai kepta anties krūtinėlė: batatai, apelsinai, džiovintos figos, moliūgai, vynuogės, granatai, kriaušės, spanguolės, slyvų padažas
- Keptų margaspalvių žiedinių kopūstų mišrainė su tigrinių krevetėlių uodegėlėmis: avokadai, žalumynai, mėlynieji svogūnai, vytinti pomidorai, citrininis padažas
- Žalumynai su marinuotu Brie sūriu, kriaušėmis, karamelizuotais graikiniais riešutais, citrininiu pagardu
- Burokėlių suktinukas su ožkų sūrio kremu, riešutais (indelyje)



### 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; samosa su daržovėmis, kalmarų žiedai tešloje; rūkytos šoninės vėrinukai su džiovintomis slyvomis; datulės, įdarytos sūrio kremu ir migdolais; jėlapeno sūrio užkandis; keptos alyvuogės, 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; svogūnų laiškai, marinuotos alyvuogės, perliniai svogūnėliai; sūdytų lašinukų užtepėlė su žalumynais ant naminės duonos riekelės; vytintas kumpelis, panko džiovėsiuose keptos alyvuogės; grisini lazdelės su kumpiu ir sūriu; aštrios mocarela sūrio spurgytės su jėlapenu; česnakinės duonos lazdelės



**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.



## KAI NORISI KAŽKO TOKIO...

### Pageidaujant papildomai asorti:

#### Gurmanų rinkinys:

- marinuotas baltasis pelėsinis Brie sūris (200 g);
- korėtasis Maasdam (200 g);
- marinuotos alyvuogės (200 g);
- anakardžių riešutai (100 g);
- marinuotas Čederio sūris su medumi ir kava (200 g);
- Camamber sūris (200 g);
- mėlynasis pelėsinis sūris (200 g);
- granatai (200 g);
- minkštasis ožkos sūris (150 g);
- marinuotas kietasis sūris su
- apelsinų-garstyčių džemu (200 g);
- itališkas Salami (150 g);
- vytinto kumpio traškučiai (100 g);
- džiovinti pomidorai (100g);
- vynuogės (100 g);
- figos (8 vnt) arba uogos (150 g) (pagal sezoniškumą);
- krekeriai (100 g);
- lengvai vytinti pomidorai (100 g);
- gervuogių uogienė (100 g);
- vyšnių uogienė (100 g);
- juodųjų serbentų – Madeiros padažas (100 g);

Svoris: ~3 kg – 90,00



- krevetės filo tešloje;
- krevetės Torpedos Panko džiūvėsėliuose;
- krevečių drugeliai Panko džiūvėsėliuose su saldžiarūgščiu padažu (€/100 gr) 5,00



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

## Saldieji patiekalai / Vaisiai

- Sezoningi vaisiai



### JŪSŲ PASIRINKIMUI SIŪLOMI MENIU:

- ŠVENTINIS MENIU /nuoroda yra paskutiniame lape/
- **GURMANIŠKAS MENIU. Šaltieji patiekalai, užkandžiai, vaisiai: asm. - 27,50 € /dabar žiūrėte/**
- 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**

- 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



### Jūsų pasirinkimui gėrimų meniu:

- Namini vaisių ir uogų gėrimas; stalo vanduo su priedais (vaisiais, uogos, daržovės (pagal sezoniškumą (kaina nuo suvartoto kiekio nekinta) 2,00
- Kava, arbata, priedai – cukrus, pienas (kaina nuo suvartoto kiekio nekinta). Pateikiame elektriniame kavos virimo aparate – perkoliatoriuje 1,50
- Kava iš kavos virimo aparato kapsulėmis „Lavazza“, vnt. 1,70
- Žolelių arbata termosėlyje (1.9 Ltr.), vnt. 6,00
- Mineralinis gazuotas vanduo „San pelligrino“, 0,75 L stikle 1,80







UŽKANDŽIAI



ŠVENTINIS MENIU  
VARIANTAS



GURMANIŠKAS MENIU  
VARIANTAS



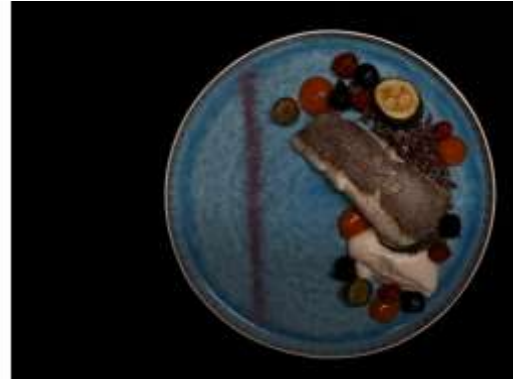
IŠSKIRTINIS MENIU  
VARIANTAS



STARTERIAI



KARŠTIEJI  
PATIEKALAI



DESERTAI



MENIU  
ALERGENAI



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

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

[http://sventejuks.lt/svente\\_jums/](http://sventejuks.lt/svente_jums/)

