

IŠSKIRTINIS 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 (taurėlėje), vnt. 1,50
- Krevetė panko džiūvėsėliuose, saldus aitriųjų paprikų padažas (šote), vnt. 1,60



Šaltasis užkandis /starteris/

Starteris pateikiamas kiekvienam atskirai. Galima rinktis kitus variantus iš starterių valgiaraščio.

- Sviestukas su prieskoninėmis žolelėmis (2 rūšys), 1,00
- Naminė duonelė
- Krosnyje keptų burokėlių ir žalumynų užkandis su šviežia *Burrata*, mažai vytintais vyšniniais pomidoriukais ir skrudintais pistacijų branduoliais, marinuotos vynuogės, uogos, pesto pudra, balzaminis figų kremas porc. 9,50



Karštieji patiekalai patiekiami kiekvienam individualiai

Pasirinktina. Galima rinktis kitus variantus iš karštųjų patiekalų valgiaraščio.

- Kalakutienos kišenėlė su trijų sūrių kremu, vermuto padažas, keptos mini bulvytės su krapais, kepti špinatų lapeliai, keptos sezoninės daržovės 14,50
- 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



Švedišką šaltųjų patiekalų stalą. Šaltieji patiekalai didlėkštėse.

- Lašių tatakai: marinuoti avokadai, žalumynai, vasabi želė, upėtakių ikrų, marinuoti japoniški ridikai, skrudintos sezamų sėklos
- Užkeptos austrės, jūros šukutės, žaliakiautės midijos, tigrinės krevetės, žalumynai, pasifloros, drakono vaisius, pomidorai, salierų stiebai, svogūnai, laimai
- Lėtai kepta anties krutinėlė, flambiruoti vaisiai, vytintos slyvos, kalamansi citrinų ir apelsinų uogienė
- Žalumynai su marinuotu Brie sūriu: batatai, spanguolės, granatai, karamelizuoti graikiški riešutai, vytinti vyšniniai pomidoriukai, citrininis klevų sirupo padažas
- Burokėlių krapačio, marinuota Mocarella, bazaminis figų kremas, pesto padažas, žalumynai, marinuotos vynuogės



Šaltieji patiekalai taurelėse ir keraminiuose indeliuose

- Lengvai kepti margaspalviai kalafiorai, vynuogės, pomidoriukai, citrininis padažas
- Jautiena rytietiškai teppanyjaki, keptos daržovės, nameko grybai, sezamų sėklos
- Gazpačio, daržovių kapotinis, tigrinės krevetės uodegėlė
- Liežuvių suktinukai, majonezo-krienų padažas, saldūs žirneliai, morkytės, žalumynai
- Marinuotas tunas, putpelių kiaušiniai, wakami jūros dumbliai, marinuoti imbierai, ridikėliai





Užkandžiai prie vyno, stipriųjų gėrimų, alaus

Rinkiny's 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

Rinkiny's 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 džiovėseliuose keptos alyvuogės; grisini lazdelės su kumpiu ir sūriu; aštrios mocarela sūrio spurgytės su jėlapenu; česnakinės duonos lazdelės



Brusketų, krostini asorti: su marinuota mocarela, lengvai keptais pomidorais, bazilikais, pestu; su Nduja, lengvai vytinti vyšniniai pomidorai, skrudinta rukola; su totoriškai paruoštomis sūdytomis lašišomis, marinuotu rausvuju tunu, skrudintomis sezamų sėklomis, avokadų majonezu, daigais.

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 (200g);
- 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 džiuvėsėliuose;
- krevečių drugeliai Panko džiuvėsėliuose 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 RUOŠIAMO MENIU:

- ŠVENTINIS MENIU /nuoroda yra paskutiniame lape/
- GURMANIŠKAS MENIU /nuoroda yra paskutiniame lape/
- IŠSKIRTINIS MENIU. Šaltieji patiekalai, užkandžiai, vaisiai: asm. - 28,00 € /dabar žiūrėti/
- UŽKANDŽIAI / STARTERIAI / KARŠTIEJI PATIEKALAI / DESERTAI /nuoroda yra paskutiniame lape/

- PROGINIAI TORTAI PAGAL JŪSŲ NORUS.

Pageidaujant įvairovės:

Desertai taurelėse, vnt. – 2,00

- 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:

- Naminiškas vaisių ir uogų gėrimas; stalo vanduo su priedais (vaisiais, uogos, daržovės (pagal sezoniskumą (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



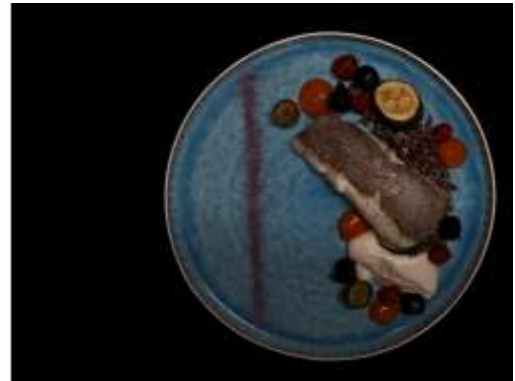
IŠSKIRTINIS MENIU
VARIANTAS



STARTERIAI



KARŠTIEJI
PATIEKALAI



DESERTAI



MENIU
ALERGENAI



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

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

http://sventeijums.lt/svente_jums/

