

# MEETINGS & EVENTS



Baltic Beach Hotel & SPA



# SATURS



IEVADS

# SERVĒTAS BIZNESA PUSDIENAS

Padariet savas pusdienas īpašas – katru dienu mēs piedāvājam jaunu biznesa pusdienu ēdienkarti.

Veselīgi un garšīgi ēdieni, kas pagatavoti tikai no svaigiem premium produktiem un kurus radījusi mūsu pavāru komanda, kļūs par garšīgāko jūsu darba dienas daļu.

Divu vai trīs ēdienu pusdienas tiek servētas vienā no mūsu restorāniem.

*Gatavots ar kaislību, pasniegts ar mīlestību.*

## CENA

2 ēdienu pusdienas – **25 EUR**

3 ēdienu pusdienas – **29 EUR**

## PASNIEGŠANAS LAIKS

12:00 - 16:00

Biznesa pusdienas ir iekļautas  
Dienas konferenču piedāvājumā





# PIRMDIENA

## UZKODAS

Laša tartars ar avokado

*vai*

Salāti ar mocarella sieru, rukolu, ķiršu tomātiņiem un bazilika mērci

*vai*

Turku zirņu – pupiņu krēmzupa ar bekonu

## PAMATĒDIENS

Fiškeiks ar tartara mērci un frī kartupeļiem mājas gaumē

*vai*

Cūkgaļas filejas medaljoni ar sēņu mērci un ceptiem kartupeļiem

*vai*

Pasta Primavera ar sezonāliem dārzeņiem un Parmezāna sieru

## DESERTS

Mango krēms brulē

*vai*

Saldējums kraukšķīgā mandeļu groziņā



# OTRDIENA



## UZKODAS

Salāti ar liellopa gaļas rostbifu, rukolu, parmezāna sieru  
un balzamiko mērci

*vai*

Kartupeļu rosti ar mazzālītu lasi un biezpienu

*vai*

Sēņu zupa ar trifeļu eļļu un ķiploku grauzdīņiem

## PAMATĒDIENS

Pasta ar laša fileju, krējuma – pesto mērci un ķiršu tomātiņiem

*vai*

Liellopa gaļas eskalops sīpolu mērcē ar kartupeļu biezeni

*vai*

Biešu risoto ar maskarpones sieru un valriekstiem

## DESERTS

Sāļais karameles krēms ar grauzdētiem čipsiem

*vai*

Saldējums kraukšķīgā mandeļu groziņā

## TREŠDIENA



### UZKODAS

Kalmāra salāti ar ķiršu tomātiņiem, romiešu salātu lapām  
un ķiploku aioli

*vai*

Salāti ar grilētu vistu, kvinoju, avokado un mango

*vai*

Tomātu zupa ar ķiploku grauzdiņiem un mājās gatavotu pesto

### PAMATĒDIENS

Cepts zandarts krēmīgā mērcē ar kaperiem un kartupeļu biezeni

*vai*

Pīles konfits ar ogu mērci un kartupeļu gratēnu

*vai*

Pasta Arrabiata

### DESERTS

Aveņu siera kūka

*vai*

Saldējums kraukšķīgā mandeļu groziņā



# CETURTDIENA

## UZKODAS

Grieķu salāti ar kazas sieru un Kalamata olīvām

*vai*

Salāti ar pīles konfitu Teriyaki mērcē, ceptiem āboliem  
un valriekstiem

*vai*

Dienas loma zupa

## PAMATĒDIENS

Cepta jūras asara fileja ar Provansas ratatuju

*vai*

Augstākās kvalitātes liellopa gaļas strogonovs ar sēnēm,  
kraukšķīgiem sīpoliem un kartupeļu biezeni

*vai*

Krāsni cepts kartupeļu – sēņu ragū ar sieru

## DESERTS

Pistāciju panna cotta ar aveņu mērci

*vai*

Saldējums kraukšķīgā mandeļu groziņā



# PIEKTDIENA



## UZKODAS

Matje siļķes tartars ar biezpienu un kartupeļu biezeni pasniegts  
uz biešu carpaccio

*vai*

Cēzara salāti ar vistas krūtiņu un kraukšķīgu bekonu

*vai*

Brokoļu krēmzupa ar zaļajiem zirnīšiem

## PAMATĒDIENS

Sama filejas ragū tomātu – krējuma mērcē ar kuskusu  
un dārzeņiem

*vai*

Vistas filejas kotoletta ar lapu salātiem, rukolu, tomātiem  
un sīpoliem

*vai*

Sēņu ravioli siera mērcē

## DESERTS

Šokolādes braunijs ar krēmu un meža ogu mērci

*vai*

Saldējums kraukšķīgā mandeļu groziņā



IEVADS

## PUSDIENU BUFETE

Lielākam viesu skaitam iesakām izvēlēties īpašu pusdienu bufetes ēdienkarti. Mēs sagatavojām plašu garšīgāko uzskodu, zupu un pamatēdienu piedāvājumu, kurā katrs viesis atradīs mīļākos ēdienus.

Piedāvājam izvēlēties starptautiskas virtuves ēdienus, kas tiks pagatavoti no augstākās kvalitātes produktiem, un pēc viesu ieteikumiem, iekļausim arī īpaši piemērotus ēdienus cilvēkiem, kuri ievēro dažādas diētas.

Pusdienas bufetes stilā servēsīm vienā no mūsu restorāniem ar burvīgu skatu uz jūru.

*Gatavots ar kaislību, pasniegts ar mīlestību.*

CENA

**36 EUR** personai

PASNIEGŠANAS LAIKS

12:00 - 16:00

MINIMĀLAIS VIESU SKAITS

30 personas

# PUSDIENU BUFETE

## SALĀTU BĀRS

Standarta salātu bārs ar dažādiem papildinājumiem:  
Kvinoja, turku zirņi, kūpināts Latvijas siers, mini mozzarella, parmezāns,  
konservēti zaļie zirnīši, marinēti gurķi, marinēti halapenjo pipari,  
marinētas sēnes

## Mērču stacija:

sinepes, 1000 salu mērce, Cēzara mērce, saldskābā čili mērce, tzatziki  
mērce, skābais krējums, olīveļļa, balzamiko, etiķa komplekts

## SALĀTI

(2 pēc izvēles)

Nicoise salāti ar konservētu tunci, olīvām un ķiršu tomātiņiem

Hoisin pīles konfita salāti ar ananāsiem un zemesriekstiem

Cēzara salāti ar vistas krūtiņu un kraukšķīgu bekonu

Salāti ar kalmāriem, Romano lapām, ķiršu tomātiņiem un pikantu  
majonēzi

Mini- mocarella salāti ar ķiršu tomātiņiem un mājās gatavotu pesto

Grieķu salāti ar fetas sieru un Kalamata olīvām

Salāti ar baltajām pupiņām, sēnēm, papriku un sinepju-jogurta mērci

Salāti austrumu gaumē ar kuskusu, dārzeņiem un turku zirņiem





# PUSDIENU BUFETE

## DIENAS ZUPU NO ŠEFPAVĀRA

pasniedzam ar svaigi ceptu maizi

### ZIVS ĒDIENI

(1 pēc izvēles)

Laša fileja Teriyaki mērcē ar sezama sēklām

Zandarta fileja skābā krējuma un dilļu mērcē ar sīpolu skaidiņām

Sama fileja saldskābajā mērcē

Mencas fileja ar tomātiem Marinara mērcē

Cepta jūras asara fileja ar ķiršu tomātiņiem, kaperiem un citronu

### GAĻAS ĒDIENI

(1 pēc izvēles)

Tītara fileja sinepju mērcē

Pīles confits ogu mērcē

Vistas krūtiņa Teriyaki – sezama mērcē

Vistas stilbiņi ar Tikka Masala kariju

Vistas stilbiņa giross bārbekjū mērcē

Cūkgaļas cepetis mājas gaumē

Liellopa gaļas strogonovs ar sēnēm un kornišoniem

Liellopa gaļas rostbifs piparu mērcē



# PUSDIENU BUFETE

## VEĢETĀRIE ĒDIENI

(1 pēc izvēles)

Pasta krēmīgā baraviku-šampinjonu mērcē

Turku zirņu, balto pupiņu un kukurūzas sautējums ar tomātiem  
un olīvām

Provansas dārzeņu ratatujš

Ravioli ar krēmīgu sēņu mērci

Veģetārais plovš ar dārzeņiem un žāvētiem augļiem

Dārzeņu karijs

## PIEDEVAS

(2 pēc izvēles)

Vārīti kartupeļi ar zaļumiem

Cepti kartupeļi ar rozmarīnu

Krēmīgs kartupeļu biezenis

Kartupeļu biezenis ar olīveļļu un zaļumiem

Garšaugos cepti sezonālie dārzeņi

Basmati rīsi

Tomātu orzotto

Vārīti griķi

Cepti ziedkāposti

# PUSDIENU BUFETE

## DESERTI

(2 pēc izvēles)

Vaniļas Panna Cotta ar ogu mērci

Šokolādes muss ar riekstiem un mandelēm

Vaniļas kūciņš ar marmelādi un Mascarpone krēmu

Ķiršu flāns ar šokolādes skaidiņām un sviesta krēmu

Ābolu pīrāgs ar saldajām drumstalām

Ricotta vaniļas krēms ar marmelādi un balto šokolādi

Mango creme brulee ar karamelu skaidiņām

Bezglutēna šokolādes braunijs ar putukrējumu

Augļu salāti





PUSDIENU BUFETE

# ZUPA UN SENDVIČI

## ZUPA PĒC JŪSU IZVĒLES

(1 pēc izvēles)

Dārzeņu krēmzupa

*vai*

Grauzdētu tomātu zupa

*vai*

Tradicionālā Soļanka

*vai*

Vistas zupa ar nūdelēm

*vai*

Kāpostu zupa

## SENDVIČU IZLASE

Rudzu maize ar mazzālītu lasi un olu krēmu

Polārmaize ar tunča krēmu un gurķiem

Liellopu gaļas crostini ar Wasabi krēmu

Mocarellas siera rols ar pesto

## DESERTI

Svaigo augļu salāti

Panna cotta ar ogu mērci

Šokolādes pīrāgs ar kafijas krēmu

CENA

**26 EUR** personai

PASNIEGŠANAS LAIKS

12:00 - 16:00

MINIMĀLAIS VIESU SKAITS

30 personas



SERVĒTAS VAKARIŅAS

## IL SOLE RESTAURANT

Saules staru sasildīts mājīgais restorāns ar panorāmas skatu uz jūru il Sole piedāvā vakariņas mierīgajā un nesteidzīgajā gaisotnē. Mēs izvēlamies augstas kvalitātes produktus un pagatavojam ēdienus tradicionālajā itāļu stilā vai atpazīstamos starptautiskās virtuves ēdienus.

Palīdzēsīm izvēlēties katram ēdienam piemērotu vīnu no il Sole plašas itāļu vīnu kartes.



il Sole

# GRUPU ĒDIENKARTE

## UZKODA

Salāti ar tīģergarnelēm, ķirštomātiņiem un avokado

*vai*

"Vitello tonnato" – teļa gaļa ar tunča - kaperu mērci

*vai*

Kraukšķīga Mozzarella ar olīvēm uz tomātu karpačo

## PAMATĒDIENS

Akmensasara fileja ar sēnēm pasniegts uz cukīnī spilventiņa

*vai*

Pērļu vistas fileja ar Margaritas mērci

*vai*

Risoto ar sparģeļiem un spinātiem

## DESERTS

Cocco Nocciola riekstu un kokosu torte

*vai*

Kraukšķīgs mandeļu groziņš ar saldējumu un svaigām ogām

CENA

3 ēdienu vakariņas

**44 EUR** personai



# GRUPU ĒDIENKARTE

## UZKODA

Vitello tonnato – teļa gaļa ar tunča-kaperu mērci

*vai*

Baltvīnā izturēts bumbieris ar saldo sieru Gorgonzola Dolce

*vai*

Trio karpačo no laša, asara un zobenzivs

## PAMATĒDIENS

Kraukšķīga teļa gaļas karbonāde ar svaigo tomātu un sarkano sīpolu salātiem

*vai*

Laša fileja gatavota uz grila ar sparģeļiem un spinātu mērci

*vai*

Taglierini pasta, sacepta ar baklažāniem, tomātu mērci un Parmezāna sieru

## DESERTS

Vaniļas Panna Cotta ar ogām un aveņu mērci

*vai*

Tiramisu

CENA

3 ēdienu vakariņas

**50 EUR** personai





# GRUPU ĒDIENKARTE

## UZKODA

Dzeltenspuru tunča filejas un avokado tartars

*vai*

Vitello tonnato – teļa gaļa ar tunča-kaperu mērci

*vai*

Salāti no grilētiem dārzeņiem un Parmezāna mussu

## PAMATĒDIENS

Teļa filejas medaljoni ar zaļo piparu graudu mērci

*vai*

Pīles krūtiņa ar apelsīnu un jāņogu mērci

*vai*

Cepta ērgļzivs fileja ar saldā krējuma kaperu mērci

*vai*

Risoto ar trifeļu pastu

## DESERTS

Mascarpone krēms ar zemeņu minestrone

*vai*

Crostata ar mascarpone sieru un ogām

CENA

3 ēdienu vakariņas

**55 EUR** personai



# GRUPU ĒDIENKARTE

## AUKSTĀ UZKODA

Vitello tonnato – teļa gaļa ar tunča un kaperu mērci

*vai*

Trio karpačo no laša, asara un zobenzivs

## KARSTĀ UZKODA

Canneloni ar spinātu, garneļu un Parmezāna siera pildījumu

*vai*

Artišoku krēmzupa ar kazas sieru un sēnēm

## PAMATĒDIENS

Akmensasara fileja ar sēnēm un cukīni tartaru

*vai*

Teļa filejas medaljoni ar zaļo piparu graudu mērci

## DESERTS

Pudiņš ar praline riekstiem

*vai*

Vaniļas Panna Cotta ar zemeņu mērci



CENA

3 ēdienu vakariņas

**60 EUR** personai

SERVĒTAS VAKARIŅAS

## VIEW RESTAURANT & LOUNGE

Dizaina interjers un izsmalcināta atmosfēra kombinācijā ar satriecošu skatu uz jūru padarīs jūsu vakariņas neizmirstamā piedzīvojumā.

VIEW Restaurant & Lounge ēdienkarte apvieno Eiropas tradicionālās virtuves vērtības ar jaunākajām tendencēm, lai sniegtu restorāna viesiem aizraujošu garšas baudījumu.

Ēdienu gatavošanā plaši tiek izmantoti svaigi, vietējie produkti un sezonas aktualitātes, kurus lieliski papildina plašs, kvalitatīvu vīnu klāsts un izmeklēta dzērienu karte.



# GRUPU ĒDIENKARTE

## UZKODA

Baltijas rudzu brusketa ar ķilavām, paipalu olām un anšovu mērci  
*vai*

Jēra gaļas gulašzupa ar sezonas dārzeņiem, krējumu un pašu  
gatavotu pesto  
*vai*

Kazas siera salāti ar cukīni šķēlēm un grauzdētām mandelēm

## PAMATĒDIENS

Vidusjūras akmensasara fileja ar dārzeņu žuljēnu un Meuniere mērci  
*vai*

Pērļu vistas krūtiņa ar saldo kartupeļu fondantu un vīnogu konfitu  
*vai*

Tomātu orzotto ar cukīni un baklažāniem

## DESSERTS

Melleņu-siera Creme Brulee  
*vai*

Kraukšķīgs mandeļu groziņš ar saldējumu un svaigām ogām

CENA

3 ēdienu vakariņas

**44 EUR** personai



# GRUPU ĒDIENKARTE

## UZKODA

Vītinātas pīles krūtiņas salāti ar apelsīna fileju un sarkanā sīpola čatniju

*vai*

Cēzara salāti ar garnelēm un Parmezāna sieru

*vai*

Andalūzijas karstais gaspačo ar cukīni spageti

## PAMATĒDIENS

Latgales zandarta fileja ar kartupeļu biezeni un mīdiju mērci

*vai*

Premium liellopa gaļas stogonovs ar sēņu orzotto

*vai*

Pērļu vistas krūtiņa ar saldo kartupeļu fondantu

*vai*

Ravioli ar spinātiem, Grana Padana sieru un baltvīna mērci

## DESERTS

Kraukšķīgs mandeļu groziņš ar saldējumu un svaigām ogām

*vai*

„Diena un Nakts” šokolādes kūka

CENA

3 ēdienu vakariņas

**50 EUR** personai





# GRUPU ĒDIENKARTE

## UZKODA

Grilētas garneles ar tomātu salsu un avokado tartaru

*vai*

Pekinas pīles salāti ar svaigu gurķi un Hoisin mērci

*vai*

Veģetārie Cēzara salāti

## PAMATĒDIENS

Ātes fileja saldā krējuma mērcē ar tempūrā ceptiem baklažāniem

*vai*

Jēra gaļas Ramp steiks ar zaļo piparu mērci un kartupeļu biezeni

*vai*

Muskusa pīles krūtiņa ar rāceņu biezeni un citrusu mērci

*vai*

Meža sēņu ragū ar kartupeļu – trifeļu biezeni

## DESERTS

Mango Creme Brulee

*vai*

Rockslide braunijs ar vaniļas saldējumu

CENA

3 ēdienu vakariņas

**55 EUR** personai





# GRUPU ĒDIENKARTE

## UZKODA

Pīles krūtiņu salāti ar mini bumbieriem un sīpolu čatniju

*vai*

Tunča un laša poke

## ZUPA

Baraviku krēmzupa ar trifeļu eļļu un grauzdiņiem

## PAMATĒDIENS

Stores fileja ar sarkanajiem ikriem un dārzeņu žuljēnu

*vai*

Viegli apcepta liellopa fileja ar karamelizētiem dārzeņiem

## DESERTS

Gaisīgā šokolādes kūka

*vai*

Smiltsērķšķu tarte

CENA

4 ēdienu vakariņas

**60 EUR** personai



IEVADS

# SEAFOOD & OYSTER TERRACE

Eleganta un mājīga terase Seafood & Oyster Terrace, kas atrodas Baltijas jūras krastā, aicina viesus nobaudīt jūras veltes, austeres un dažādus zivju ēdienus.

Ēdienkarte piedāvā viesiem arī īstus Japānas suši un sašimi, pagatavotus no vissvaigākajām sastāvdaļām – viss ir lieliski servēts un pasniegts ar smaidu.

VASARAS RESTORĀNS  
MAIJS – SEPTEMBRIS



Seafood & Oyster  
SUSHI & SASHIMI TERRACE



# GRUPU ĒDIENKARTE (1)

## UZKODA

### Zivju un jūras velšu krēmīgs čauders

mīdijas, garneles, dienas loms

*vai*

### Vidusjūras sevišs

lasis, garneles, tuncis, mango

*vai*

### Pīles krūtiņas salāti

vītīnāta pīles krūtiņa, apelsīna fileja, bumbieris, sarkanā sīpola čatnijs

## PAMATĒDIENS

### Baltijas zandarta fileja

kartupeļu biezenis ar zaļumiem, fenheļa konfits, mīdiju mērce

*vai*

### Norvēģijas laša šašliks

cepti mini-kartupeļi, vasaras svaigie salāti, Remoulade mērce

*vai*

### Premium liellopa gaļas stroganovs

rib eye liellops, grūbas ar baltajām sēnēm, marinēti gurķi

## DESERTS

Mango Pavlova

*vai*

Pistāciju Panna Cotta

CENA

3 ēdienu vakariņas

**55 EUR** personai



## GRUPU ĒDIENKARTE (2)

### UZKODA

#### Zupa Tom Yum Goong

tīģergarneles, nūdeles, šampinjoni

*vai*

#### Poke Havajiešu gaumē

tuncis, lasis, mango, suši rīsi

*vai*

#### Svilinātas Premium liellopa gaļas karpāčo

seleriju salāti ar āboliem, medus-laima mērce

### PAMATĒDIENS

#### Grilēta stores fileja

sarkanie ikri, kartupeļi Dauphinoise, dārzeņu žuljens

*vai*

#### Dzeltenspuru tunča steiks

Pak čoi salāti, pupiņas, nūdeles, tomātu-olīvu salsas

*vai*

#### Īrijas jēra gaļas fileja

trifeļu – piparu mērce, jaunie dārzeņi, rāceņu biezenis

### DESERTS

#### Mango Creme Brulee

*vai*

#### Aveņu siera kūka

CENA

3 ēdienu vakariņas

**55 EUR** personai



## BEACH BAR & GRILL

Pludmales bārs Beach BAR & GRILL atrodas dažu metru attālumā no ūdens līnijas un piedāvā oriģinālus kokteiļus, plašu vīna karti un uzlejamo alu no vietējām alus darītavām. Gardi sendviči un burgeri, grilēta gaļa un jūras veltes, vasaras salāti un vilinoši deserti – baudiet to visu Beach BAR & GRILL atslābinošajā gaisotnē.





# GRUPU ĒDIENKARTE

## UZKODU IZLASE

(4 pēc izvēles)

Vistas Cēzara mini-salāti

Garneļu Cēzara mini-salāti

Grieķu mini-salāti

Garneļu kokteilis

Brusketu izlase

Laša tartars ar kaperiem un šalotes sīpoliem

Mini mozcarellas siers ar ķiršu tomātiem

Šots ar Gaspacho zupu un tīģergarneli

Kalmāru gredzeni ar tūkstoš salu mērci

Grilēta kukurūza ar BBQ mērci

## UZ OGLĒM GATAVOTU PAMATĒDIENU IZVĒLE

Norvēģijas laša šašliks

*vai*

Sama šašliks

*vai*

Vistas šķiņķi

*vai*

Cūkgaļas šašliks

*Šašliki tiek pasniegti ar ceptiem mini-kartupeļiem, vasaras dārzeņu salātiem, Remoulade vai tomātu mērci*

## DESERTS

Klasiskā Ņujorkas siera kūka

*vai*

Saldējumu izlase

CENA

3 ēdienu vakariņas

**45 EUR** personai



# TEMATISKĀS BUFETES

Mūsu mērķis ir padarīt jūsu pasākuma pieredzi unikālu! Svinīgas gala vakariņas, korporatīvais pasākums vai vakariņas pēc garas darba dienas – tematiskās bufetes būs ideālā izvēle!

Restorānu šefpavāri izstrādāja tematiskās bufetes, iekļaujot populārāko pasaules virtuves ēdienus, saglabājot to labākās tradīcijas.



TEMATISKĀS BUFETES

# INTERNATIONAL

## UZKODAS

Vitello Tonnato – teļa gaļa ar tunča un kaperu mērci

Suši assorti ar sojas mērci, wasabi un ingveru

Garšaugos ceptas tīģergarneles, ar avokado mussu un tomātu salsu

## SALĀTI

Nicoise salāti ar svilinātu tunci, Haricot pupiņām un vārītu olu

Pekinas pīles salāti ar mango un Hoisin mērci

Mocarellas siera salāti ar tomātiem, bazilika pesto un ciedru riekstiem

## PAMATĒDIENI

Cālis Tikka Masala ar kokosriektu pienu un koriandru

Pīles stilbiņa konfits ar brūkleņu un ābolu mērci

Liellopa rostbifs ar zaļo piparu mērci

Akmensasara fileja ar Marinara mērci

## PIEDEVAS

Kartupeļu gratēns ar Alpu sieru

Grilēti dārzeņi

Basmati rīsi ar dārzeņiem

## DESERTI

Kraukšķīgs mandeļu groziņš ar Mascarpone krēmu un meža ogām

Šokolādes muss ar aveņu mērci

Mango mini Creme Brulee

CENA

80 EUR personai





TEMATISKĀS BUFETES

**ITĀĻU****ANTIPASTI BĀRS**

Svaigi cepta fokača un Itāļu grisini

Kaperi, anšovi, artišoki, olīvu izlase, grilēti dārzeņi olīveļļā, marinēti dārzeņi, mājas salsas un tapenādes, eļļas un etiķi

Itāļu sieru un gaļas delikatešu izlase

**UZKODAS**

Brusketu izlase: tīģergarneles un avokado mussu; parmas šķiņķis un olīvu tapenāde, Gorgonzolas siers ar bumbieru čatni

Caprese salāti ar mocarellas sieru, mājas pesto un ciedru riekstiem

Vitello Tonnato – teļa gaļa, tunča un kaperu mērcē

**PAMATĒDIENI**

Vistas krūtiņa ar Mocarellas sieru Margaritas mērcē

Cepta mencas fileja ar krējuma - bazilika mērci

Liellopa gaļas taljata ar balsamico sīpoliņiem

**PIEDEVAS**

Pasta penne arrabiata

Risoto ar spinātiem un Pekorini sieru

Krāsni cepti jaunie kartupeļi ar rozmarīnu

**DESERTI**

Tiramisu

Vaniļas Panna Cotta ar ogu mērci

Augļu un ogu Mačedonija

CENA

70 EUR personai



TEMATISKĀS BUFETES  
**LATVIJAS**
**UZKODAS**

Sālītu, marinētu un svaigu dārzeņu asorti

Kūpināts lauku cālis ar mērcēm

Kūpinātas cūkas kājas galerts ar mārutku putām

Baltijas bruskete ar ķilavām

Latvijas šprotes dažādās mērcēs

Dillēs marinēta laša fileja ar kartupeļu pankūciņām

**SALĀTI**

Pupiņu salāti ar kūpinātu šķiņķi

Klasiski kūpināta cāļa gaļas salāti ar kartupeļiem

**PAMATĒDIENI**

Kurzemes strogonovs ar marinētiem gurķiem

Zandarta fileja ar sīpolu gredzeniem

Sīpolklopsis

Pelēkie zirņi, sautēti ar bekonu un sīpoliem

**PIEDEVAS**

Sautēti skābie kāposti

Vārīti kartupeļi ar sviestu un dillēm

**DESERTI**

Mini groziņi ar rabarberiem, āboliem un brūklenēm

Tradicionāls rupjmaizes kārtojums ar ievārījumu un putukrējumu

Vecrīgas ar biezpiena krēmu



CENA  
**70 EUR** personai







TEMATISKĀS BUFETES

**ĀZIJAS****UZKODAS**

Liellopu gaļa, austeru mērcē, ar zaļajiem lokiem

Spring rolls ar mango mērci

Sezama sēklās svilināta tunča fileja ar wasabi un ingvera tartaru

**SUSHI**

Suši izlase ar sojas mērci, wasabi un ingveru

**SALĀTI**

Pekinas pīles salāti ar Hoisin mērci

Pak choi salāti ar cukurzirņiem, šitaki sēnēm un Teriyaki mērci

Kraukšķīgas cūkgaļas salāti ar pikantiem gurķiem

**PAMATĒDIENI**

Kraukšķīga cūkgaļa saldskāba mērcē

Laša fileja Teriyaki mērcē

Vistas gaļas bumbiņas citronu-medus glazūrā

**PIEDEVAS**

Olu nūdeles ar omleti

Stir-fried dārzeņi

Basmati rīsi

**DESERTI**

Kokosriekstu un mandeļu kūka ar līčija mērci

Tapioca ar mango biezeni

Banoffe ar laimu mērci



CENA

**75 EUR** personai



## TEMATISKĀS BUFETES

**BBQ****SALĀTU BĀRS**

Tomāti, ķiršu tomāti, salātu mikss, burkāni, bietes, redīsi, kukurūza, paprika, sarkanie sīpoli, fetas siers

Marinējumi un olīveļļas, etiķi, salātu mērces un salsas sāļījumi:  
Pērļu sīpoliņi, gurķi, sarkanie kāposti, olīvu izlase, paprika, kāposti

*Papildus piedāvājam +3.50 eur personai*

Kūpinātu un mazzālītu zivju asorti: Siļķe, Skumbrija, Lasis, Asaris

**ZUPAS**

Baltijas aukstā biešu zupa / Gaspacho ar bazilika grauzdīņiem

**UZ UGUNIS GATAVOTAS GAĻA UN ZIVIS**

Vistas giross pikantā citrusu marinādē

Cūkgaļa saldskābā medus marinādē uz iesmiņa

Jēra gaļa ar dārzeņiem uz iesmiņa

Sama fileja ar ķiršu tomātiem, olīvām un marinētiem sīpoliņiem

*Papildus piedāvājam +3.50 eur personai*

*Grilētas tīģergarneles*

**MĒRCES**

Mājas BBQ mērce / jogurta mērce ar laimu un kinzu / Saldskābā čili mērce / Augļu čatnijs / Medus un sinepju mērce

**PIEDEVAS**

Krāsni cepti kartupeļi ar ķiplokiem un rozmarīnu

Grilēti dārzeņi

Puķkāposti BBQ mērcē

**DESERTI**

Mango jogurta krēms

Zemeņu Sambuka

Augļu salāti / Augļu plates

CENA

**65 EUR** personai



TEMATISKĀS BUFETES  
**BRUNCH**
**UZKODU BUFETE**

- Baltijas siļķu izlase uz fondant kartupeļiem  
 Cukīni canneloni ar spinātiem, Ricottas un Gorgonzolas sieru  
 Gaisīgs kartupeļu muss ar šprotēm un olu  
 Tacos ar tīģergarnelēm, avokado un jogurta mērci  
 Baltijas bruschetta ar ķilavu, olu, gurķi un anšovū mērci  
 Cēzara salāti ar bekonu un vistas fileju  
 Caprese ar mini mocarellu, ķiršu tomātiem un mājas pesto  
 Pavasara salāti ar tomātiem un marinētiem sarkaniem sīpoliem

**ZUPAS**

- Tomātu gaspačo ar grenlandes garnelēm  
 Skābu kāpostu zupa ar cūkas stilbiņu cepeti

**OTRIE ĒDIENI**

- Jēra kebabs ar jogurta – koriandra mērci  
 Mini burgeri ar Black Angus liellopa gaļu un Čedaras sieru  
 Bavārijas grila desiņas ar tradicionālajām mērcēm  
 Laša fileja un tīģergarnele Teriyaki mērcē

**PIEDEVAS**

- Sautēti skābi kāposti ar dūmotu aromātu  
 Tomātu orzotto ar mīdijām  
 Dārzeni ratatujs

**DESERTI**

- Mango Creme Brulee  
 Zemeņu vārītais krēms ar ogām  
 Šokolādes muss ar karamelizētiem lazdu riekstiem

CENA

**60 EUR** personai



TEMATISKĀS BUFETES

# ŠEFPAVĀRA LIVE COOKING STACIJAS

BBQ	200.00 EUR
UZ GRILA CEPTS PIENA SIVĒNS	500.00 EUR
PAELJA	200.00 EUR
SUŠI UN SAŠIMI	200.00 EUR
BURGERI	200.00 EUR
TRADICIONĀLĀ ZUPA	120.00 EUR
TRADICIONĀLIE PELMEŅI	150.00 EUR

Cena ir norādīta 20 viesiem

\* staciju sagatavošana vakariņās ir atkarīga no pieejamības

\* lūdzam jautāt papildus informāciju pasākumu koordinātoriem

# SERVĒTAS GALA VAKARIŅAS

## AUKSTĀ UZKODA

(1 pēc izvēles)

Salāti ar lēni gatavotu pīles krūtiņu un aveņu – vīgu mērci

*vai*

Gravlax laša un svilināta tunča duets ar sinepju un ingvera mērci,  
kvinoju un rupjmaizes grauzdiņu

*vai*

Lēni gatavota teļa gaļa ar kraukšķīgi ceptu mocarellas sieru  
un tunča-kaperu krēmu

*vai*

Astoņkāja salāti ar mango salsu un čili – laima mērci

## SILTĀ UZKODA

(1 pēc izvēles)

Sviestā ceptas jūras ķemmītes ar cukurzirņu mussu  
un ziedkāpostu krēmmērci

*vai*

Achatina gliemežu un sēņu ragū ar amandine kartupeļu biezeni

*vai*

Melnsaknes krēmzupa ar brieža gaļas klimpām

CENA

4 ēdieni

**75 EUR** personai

5 ēdieni

**95 EUR** personai





# SERVĒTAS GALA VAKARIŅAS

## ZIVJU ĒDIENS

(1 pēc izvēles)

Vidusjūras savvaļas akmeņasaris ar ciedru riekstiem,  
tomātu concasse un fenheli

*vai*

Jūras velna medaljoni ar tīģergarneli, sakņu dārzeņu žuljēnu  
un apelsīnu-sinepju mērci

*vai*

Atlantijas ātes fileja ar safrāna mērci, zaļajiem zirnīšiem  
un sautētām dārzeņu pērlēm

## GAĻAS ĒDIENI

(1 pēc izvēles)

Liellopa gaļa Wellington gaumē ar Parmas šķiņķi, sēnēm  
un bagātīgu sarkanvīna mērci

*vai*

Lēni gatavota liellopa fileja ar karamelizētiem dārzeņiem  
un krēmīgu zaļo piparu mērci

*vai*

Grilēta pīles krūtiņa ar selerijas biezeni, karamelizētu melnsakni,  
šimeji sēnēm un rozīņu mērci

## DESERTS

(1 pēc izvēles)

Baltās šokolādes siera kūka ar laimu un avenēm

*vai*

Creme Brulee ar tonka pupiņu saldējumu

*vai*

Šokolādes kūka ar siltu šokolādes mērci un vaniļas saldējumu



## GALA VAKARIŅAS BANKETS

### ZIVJU UZKODAS

(4 pēc izvēles)

„Gravlax” lasis konjaka marinādē uz kartupeļu kroketes ar krēmsieru un zaļumiem

Garšaugos ceptas tīģergarneles ar avokado tartaru un tomātu salsu

Jūras asaris saldiskābā tomātu marinādē

Sijķes fileja trīs marinādēs uz spiestiem kartupeļiem / brūklenes, ābols, sinepes /

Tunča poke ar mango un avokado

Klasiskais laša tartars

Baltijas brusкета ar ķilavu, olu, gurķi un anšoovu mērci

### GAĻAS UZKODAS

(4 pēc izvēles)

Truša aknu krēmīga pastēte, uz brioša ar brūkleņu konfitūru

Vitello Tonnato – teļa gaļa ar tunča un kaperu mērci

Cūkgaļas cepetis ar mārrutku mērci

Liellopu mēles aspiks ar vasabi-siera krēmu

Mini slaideri ar plūškātu pīles gaļu un saldu sīpola čatniju

Vītīnāta pīles fileja ar baltvīnā karsētiem bumbierim, apelsīnu fileju un sarkano sīpolu čatniju

Cāļa gaļas rulāde ar baravikām un pančetu

### VEĢETĀRAS UZKODAS

(2 pēc izvēles)

Sālītu un marinētu dārzeņu izlase (gurķi, tomāti, sēnes, kāposti, ķiploki, ķirbis)

Grilēti baklažāni ar kazas sieru un svaigu tomātu salsu

Cukīni kaneloni ar gorgonzolu, rikotas sieru un spinātiem

Humuss ar dārzeņu krudīte un Kalamata olīvām

Falafels ar jogurta mērci

Avokado tartars ar kuskusu un ķiršu tomātiem

CENA

**115 EUR** personai



GALA VAKARIŅAS  
**BANKETS**

**SALĀTI**

(2 pēc izvēles)

Mocarella di Bufala salāti ar tomātiem un rukolu

Romiešu salāti ar bekonu, vistas krūtiņu un Cēzara mērci

Pekinas pīles salāti ar Beluga lēcām, pikantu ķirbi un burkāniem, smalklapu spinātiem

Saldskābu tīģergarneļu salāti ar kalmāru gredzeniem, ķiršu tomātiem un ķiploku aioli

Liellopu mēles salāti ar jauniem kartupeļiem un citrusaugļu majonēzi

**GAĻAS ĒDIENI**

(1 pēc izvēles)

Cūkgaļas medaljoni ar baraviku mērci, timiānu un trifeļu pastu

Teļa gaļas medaljoni ar demi-glace mērci, zaļiem pipariem un rozmarīnu

Rampsteiks ar jāņogu un rozā vīna mērci

Truša kājas konfits ar rozmarīnu un citronu

*Gaļas pamatēdieni tiek pasniegti ar kartupeļu-trifeļu biezeni un dārzeņu ratatuju*

**PUTNU GAĻAS ĒDIENI**

(1 pēc izvēles)

Pīles krūtiņa ar ķiršu mērci

Pīles stilbiņa konfits ar sarkano apelsīnu mērci

Cāļa krūtiņa saldā krējuma mērcē ar Dižonas sinepēm

*Putnu gaļas pamatēdieni tiek pasniegti ar kartupeļu fondantu un ceptu āboli ar medu*

**ZIVJU ĒDIENI**

(1 pēc izvēles)

Zandarta fileja saldā krējuma - diļļu mērcē ar mīdijām

Laša fileja citronu-safrāna mērcē

Jūras asara fileja ar vītīnātu tomātu saldā krējuma mērci

*Zivju pamatēdieni tiek pasniegti ar seleriju biezeni, zaļajiem sparģeļiem un garšaugos ceptiem ķiršu tomātiem*



GALA VAKARIŅAS

# DESERTI

*Piedāvājam izvēlēties mīļāku desertu vai torti*

## DESERTI

Klasiskais Tiramisu

Aveņu siera kūka

Creme Brulee ar tonkas pupiņu saldējumu

Pistāciju deserts ar aveņu konfitu un saldējumu

Šokolādes Braunijs ar Chantilly krēmu un zemenēm

...un daudz citu gardu desertu no mūsu šefpavāra

**6.00 EUR PERSONAI**

## TORTES GARŠAS

**Krēmīgā Klasika:** riekstu torte; šokolādes biskvīts ar mango krēmu un šokolādes pārslām; iebiezinātā piena krēms ar riekstu meringu un lazdu riekstu griljāžu; tumšās šokolādes torte ar ķiršiem; maskarpones siera torte ar avenēm; karamelu kūka ar šokolādes biskvītu; kokosriekstu kūka ar Raffaello trifelēm.

**Siera kūkas:** gaisīgā, biezpienu vai saldā krējuma; ar ogām, laimu, sāļo karameli vai mango pildījumu; ar Oreo cepumu bāzi, vaniļas cepumu vai krēmīgu biskvītu.

**Mussa un jogurta tortes:** zemenes un laims; banānu un Bacardi muss; šokolādes muss; ar mafina, koksriekstu, mandeļu biskvītu vai ogu žeļeju.

TORTE

JŪSU LOGO UZ TORTES

SALDĀ BUFETE

NO **55 EUR** PAR KG**20 EUR**

PĒC PIEPRASĪJUMA



MINI-UZKODAS

**KANAPĒ**

50 gr.

Kūpināts lasis, kaperi, krēmsiers	<b>3.50</b>
Mazsālīts lasis, krēmsiers, dilles	<b>3.50</b>
Sarkanie ikri, krēmsiers	<b>4.00</b>
Mini-kartupeļu pankūkas ar lasi un krēmsieru	<b>3.50</b>
Ķilavas, paipalas ola	<b>3.00</b>
Liellipa rostbifs, sarkano sīpolu džems	<b>3.50</b>
„Vitello Tonnato”, tunča-kaperu mērce	<b>3.50</b>
Kūpināta pīles krūtiņa, pistācijas, ogas	<b>4.00</b>
Truša pastēte, ogu čatnijs	<b>3.50</b>
Sēņu muss, trifeļu ikri	<b>3.00</b>
Brī siers, zemenes	<b>3.00</b>



MINI-UZKODAS

**MINI SENDVIČI**

80 gr.

Tunča krēms, gurķis	<b>3.50</b>
Mazsālīts lasis, olu krēms	<b>3.50</b>
Liellopa šķiņķis, tartara mērce	<b>3.50</b>
Šķiņķis, siers, Filadelfijas krēms	<b>3.50</b>
Olu krēms, gurķis	<b>3.00</b>

**KROSTINI**

50 gr.

Tīģergarnele, gvakamole	<b>3.50</b>
Kūpināts lasis, krēmsiers, tomātu salsa	<b>3.50</b>
Cepta liellopa gaļa, vasabi krēms	<b>4.00</b>
Parmas šķiņķis, kazas siers, vītīnāti tomāti	<b>3.50</b>
Mocarella, tomātu salsa, baziliks	<b>3.00</b>





MINI-UZKODAS

**MINI-GROZIŅI**

50 gr.

Sarkanie ikri, krēmsiers	<b>4.00</b>
Vēža astes, avokado	<b>4.50</b>
Grenlandes garneļu un avokado kokteilis	<b>4.00</b>
Tunča tartars, mango čatnijs	<b>4.50</b>
Kūpināta laša krēms, gurķis	<b>3.50</b>
Mazsālīts lasis, krēmsiers, dilles	<b>3.50</b>
Liellopa rostbifs, sarkano sīpolu džems	<b>3.50</b>
Kūpināta pīles krūtiņa, augļu čatnijs	<b>4.00</b>
Sēņu muss, paipalas ola	<b>3.50</b>
Gorgonzolas siers, bumbieris	<b>3.00</b>
Brī siers, zemenes	<b>3.00</b>
Kazas siera muss, ogas	<b>3.50</b>



MINI-UZKODAS

## SALĀTI UN UZKODAS – PASNIEDZAM GLĀZĒS



100 gr.

Tunča salāti ar „Haricot” pupiņām, ķiršu tomātiem un olu	<b>5.00</b>
Jūras velšu salāti ar avokado, kalmāriem, garnelēm un mīdijām	<b>6.00</b>
Astoņkāja salāti ar olīvām, seleriju, ķiršu tomātiem un jaunajiem kartupeļiem	<b>7.00</b>
Salāti ar kūpinātu lasi un ķiršu tomātiem, citronu mērcē	<b>6.00</b>
Tīģergarneļu salāti ar rukolu, fenheli un apelsīnu daiviņām	<b>5.00</b>
Pekinas pīles salāti ar mango un „Hoisin” mērci	<b>5.50</b>
Olivjē salāti ar kūpinātu vistas krūtiņu	<b>4.50</b>
Liellopu mēles salāti ar selerijas sakni un marinētiem gurķiem	<b>4.50</b>
Cēzara salāti ar vistas krūtiņu un kraukšķīgu bekonu	<b>4.50</b>
Cāļa satē karija-jogurta mērcē, ar valriekstiem un koriandru	<b>5.00</b>
Mini-mocarellas salāti ar tomātiem un ciedru riekstiem	<b>4.50</b>
Klasiskie grieķu salāti ar kazas sieru un Kalamatas olīvām	<b>4.50</b>



MINI-UZKODAS

# MINI-BURGERI

## AUKSTIE

Mazsālīts lasis, gurķis

80 gr.

**4.50**

Svilināts tuncis, avokado

**4.50**

Kūpināta tītara gaļas šķiņķis, dārzeņi

**4.50**

Pekinas pīle, mango

**4.50**

## KARSTIE

Tītars, karamelizēti sīpoli

80 gr.

**4.50**

Premium liellops, sarkanais čedars, BBQ mērce

**4.50**

Marinēta jēra gaļa, sarkanie sīpoli, jogurta mērce

**5.00**

“Surf&Turf” ar premium liellopa gaļa un tīģergarneli

**6.00**

MINI-UZKODAS

# UZKODAS UZ KOCIŅIEM

## AUKSTĀS

50 gr.

Tiģgarnele ar ķiršu tomātiem un grilētiem cukini	<b>4.50</b>
Cepts astoņkājis, jaunie kartupeļi un kaltētas olīvas	<b>4.50</b>
Pikantās ķilavas ar "Parisienne" kartupeļiem un paipalas olu	<b>3.50</b>
Uzkodu trio /Parmas šķiņķis, kazas siers, vītīnāti tomāti/	<b>3.50</b>
Parmas šķiņķis ar „Cantaloupe” meloni	<b>3.50</b>
“Caprese” ar mini-mocarellas sieru, ķiršu tomātiem un pesto	<b>3.50</b>
Augļu un ogu izlase	<b>5.00</b>

## SILTĀS

100 gr.

Grilētas garneles ar ananāsu un dārzeņiem	<b>5.00</b>
Grilēta laša fileja ar dārzeņiem	<b>5.00</b>
Jēra gaļas mini-kebabs	<b>5.00</b>
Cūkgaļas mini-šašliki saldskābā glazūrā	<b>5.00</b>
Vistas mini-satē ar grilētiem dārzeņiem	<b>5.00</b>





MINI-UZKODAS

## UZKODU IZLASES



100 gr.

Vidusjūras sieru izlase ar dažādām mērcēm, konfitūriem, grissini, itāļu brusetām un žāvētiem augļiem

**13.00**

Jūras veltes /tīģergarneles, astoņkājis, kalmāri, mīdijas, olīvu mikss, mērcu izlase

**15.00**

Baltijas sālītas un kūpinātas zivis izlase ar mērcēm un dārzeņiem

**8.00**

Itāļu uzskodu izlase/ gaļas un sieru delikateses ar salsu, olīvu, grissini un dārzeņu izlasi

**8.00**

Baltijas gaļas delikateses ar mērcēm un dārzeņiem

**8.00**

Baltijas sieru delikateses ar mērcēm un dārzeņiem

**8.00**

Svaigu dārzeņu izlase

**4.00**

Sālītu un marinētu dārzeņu izlase

**7.00**

Svaigu augļu izlase

**7.00**

## MINI-UZKODAS

**SUŠI**

1 rolls

PHILADELPHIA MAKI /lasis, gurķis, krēmsiers/ **12.00**

DRAGON MAKI /tīģergarneles, avokado/ **15.00**

TEKA MAKI /tuncis, lasis/ **12.00**

SAKE AVOKADO MAKI /lasis, avokado/ **12.00**

UNAGI MAKI /kūpināts zutis, daikons, krēmsiers/ **17.00**

YASAY MAKI /avokado, gurķis, krēmsiers/ **8.00**





MINI-UZKODAS

**DESERTI**

70 gr.

Mini eklēri /vaniļas / šokolādes / ogu / karameļu / kafijas/	<b>3.00</b>
“Macaroons” cepumi /pistāciju / karameļu / aveņu / šokolādes/	<b>2.50</b>
Kraukšķīgs mandeļu groziņš ar „Mascarpone” krēmu un svaigām ogām	<b>4.50</b>
Mini “Panna Cotta” ar aveņu mērci	<b>4.00</b>
Mini “Napoleons”	<b>3.50</b>
Šokolādes deserts ar ķiršu ievārījumu	<b>3.50</b>
Šokolādes kūka ar “Cappuccino” krēmu	<b>3.50</b>
Mini citronu meringa kūciņas	<b>3.50</b>
„Mascarpone” krēms ar “Macaroons” cepumu gabaliņiem	<b>3.50</b>
Zemeņu “Gazpacho” ar “Mascarpone” krēmu	<b>3.00</b>
Profitroles ar varīto krēmu	<b>3.00</b>
Mini “Creme brulee”	<b>4.00</b>
Mini mango “Creme brulee”	<b>4.00</b>
Tiramisu	<b>4.00</b>
Meža ogu izlase (kazenes, avenes, mellenes, jāņogas)	<b>10.00</b>



# SAGAIĀŠANAS KOKTEIĻI

## KOKTEIĻI

Pink MG Gin Cocktail	9.00 EUR
Aperol Spritz	9.00 EUR
Hugo Spritz	9.00 EUR
Mai Tai	9.00 EUR
Sex on the Beach	9.00 EUR
Cosmopolitan	9.00 EUR
Tequila Sunrise	9.00 EUR

## BEZALKOHOLISKIE KOKTEIĻI

Mango Pina Colada	7.00 EUR
Waterlemon & Lime Chiller	7.00 EUR
Ginger & Lime Fizz	7.00 EUR

PIEDĀVĀJUMS IR SPĒKĀ  
TIKAI PRIVĀTIEM PASĀKUMIEM







DZĒRIENI

# ŠAMPANIETIS UN DZĪRKSTOŠAIS VĪNS

## ŠAMPANIETIS UN DZĪRKSTOŠAIS VĪNS

Gancia Prosecco Brut D.O.C, Italy	<b>30.00 EUR</b>
Wolfberger Cremant D'Alsace Brut, France	<b>40.00 EUR</b>
Wolfberger Cremant D'Alsace Rose, France	<b>40.00 EUR</b>
Laurent-Perrier La Cuvee Brut Champagne, France	<b>100.00 EUR</b>
Laurent-Perrier La Cuvee Rose Brut Champagne, France	<b>120.00 EUR</b>
Piper-Heidsieck Cuvee Brut Sleeve Champagne, France	<b>70.00 EUR</b>
Billecart-Salmon Brut Reserve, France	<b>120.00 EUR</b>
Billecart-Salmon Brut Rose, France	<b>150.00 EUR</b>

## BALTAIS VĪNS

Cesari Pinot Grigio delle Venezie, Italy	<b>30.00 EUR</b>
Bersano Gavi Bianco Del Comune Di Gavi, Italy	<b>35.00 EUR</b>
Attems Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia, Italy	<b>35.00 EUR</b>
Mesa Vermentino Primi, Sardegna, Italy	<b>30.00 EUR</b>
Frescobaldi Albizzia Chardonnay di Toscana, Italy	<b>30.00 EUR</b>

DZĒRIENI  
**VĪNS**
**BALTAIS VĪNS**

Elephant Hill, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zeland	<b>45.00 EUR</b>
Pounamu Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zeland	<b>30.00 EUR</b>
Domaine Laroche Chablis, France	<b>48.00 EUR</b>
Drouet Remy Pannier, Sancerre, France	<b>50.00 EUR</b>
Wolfberger SIGNATURE Riesling, France	<b>30.00 EUR</b>
KWV Classic Collection Chardonnay, South Africa	<b>30.00 EUR</b>

**ROZĀ VĪNS**

Drouet Frères Rosé d'Anjou, Loire, France	<b>25.00 EUR</b>
Chateau Gassier Esprit Rose, Provance, France	<b>35.00 EUR</b>





DZĒRIENI  
**VĪNS**

**SARKANAIS VĪNS**

Frescobaldi Nipozzano Riserva Chianti, Italy	<b>55.00 EUR</b>
Masseria Altemura Sasseo Primitivo Salento, Puglia	<b>30.00 EUR</b>
Lamberti Ripasso Valpolicella, Veneto, Italy	<b>30.00 EUR</b>
KWV Classic Collection Cabernet Sauvignon, South Africa	<b>30.00 EUR</b>
Achaval Ferrer Malbec, Mendoza, Argentina	<b>45.00 EUR</b>





DZĒRIENI

# STIPRIE ALKOHOLISKIE DZĒRIENI

ml	<b>DEGVĪNS</b>		ml	<b>KONJAKS</b>	
700	Reyka Vodka	<b>70.00 EUR</b>	700	Courvoisier V.S.	<b>65.00 EUR</b>
700	Stolichnaja Elit	<b>80.00 EUR</b>	700	Courvoisier V.S.O.P	<b>95.00 EUR</b>
700	Khortytisa	<b>30.00 EUR</b>	700	Courvoisier X.O	<b>240.00 EUR</b>
1000	Stoli	<b>40.00 EUR</b>	1000	Hennessy V.S	<b>105.00 EUR</b>
	<b>VISKIJS</b>		1000	Hennessy V.S.O.P	<b>140.00 EUR</b>
700	Tullamore Dew 12 YO	<b>90.00 EUR</b>	1000	Hennessy X.O	<b>300.00 EUR</b>
700	Bushmills Malt 10 YO	<b>80.00 EUR</b>		<b>VERMUTS</b>	
1000	Tullamore Dew	<b>55.00 EUR</b>	1000	Martini Ekstra Dry	<b>35.00 EUR</b>
1000	Glenfiddich Single Malt 12 YO	<b>120.00 EUR</b>	1000	Martini Bianco	<b>35.00 EUR</b>
1000	Chivas Regal 12 YO	<b>100.00 EUR</b>	1000	Campari Bitter	<b>50.00 EUR</b>
1000	Jack Daniels	<b>70.00 EUR</b>		<b>DŽINS</b>	
1000	Johnnie Walker Red Label	<b>65.00 EUR</b>	700	Cross Keys Gin / Black Curant	<b>50.00 EUR</b>
1000	Johnnie Walker Black Label	<b>95.00 EUR</b>	700	Hendrick's	<b>80.00 EUR</b>
	<b>RUMS</b>		700	Tanqueray Ten	<b>70.00 EUR</b>
1000	Sailor Jerry (Spiced Rum)	<b>85.00 EUR</b>			
700	Bayou Silver / Spiced / Select	<b>70.00 EUR</b>			
700	Bumbu Rum	<b>90.00 EUR</b>			
	<b>LIĶIERIS</b>				
1000	Jagermeister	<b>40.00 EUR</b>			
1000	Malibu Rum	<b>40.00 EUR</b>			
1000	Baileys	<b>55.00 EUR</b>			



DZĒRIENI

## ALUS UN BEZALKOHOLISKIE DZĒRIENI

## IZLEJAMAIS ALUS (30l)

Valmiermuiža	250.00 EUR
Užavas	250.00 EUR
Mežpils	250.00 EUR

## ALUS PUDELĒS

Mežpils (0.5l)	4.50 EUR
Užavas (0.5l)	4.50 EUR
Corona (0.33l)	5.00 EUR

## BEZALKOHOLISKIE DZĒRIENI (2l)

Coca Cola, Sprite, Fanta	15.00 EUR
Schweppes Tonic, Russchian	10.00 EUR

## BEZALKOHOLISKIE DZĒRIENI (250 ml)

Coca Cola, Sprite, Fanta	3.00 EUR
Schweppes Tonic, Ginger ale	3.00 EUR

## SULA (330 ml)

Apelsīnu / Ābolu / Tomātu	3.00 EUR
---------------------------	----------

## SVAIGI SPIESTA SULA (1l)

Apelsīnu / Greifrūtu / Ābolu	20.00 EUR
------------------------------	-----------

## MORSS (1l)

Svaigi pagatavots dzērveņu morss	15.00 EUR
----------------------------------	-----------

## ŪDENS

Acqua Panna (0.75l)	5.00 EUR
Acqua Panna (0.25l)	3.00 EUR
S. Pellegrino (0.75l)	5.00 EUR
S. Pellegrino (0.25l)	3.00 EUR
Evian negāzēts ūdens (0.75l)	5.00 EUR
Perrier gāzēts minerālūdens (0.75l)	5.00 EUR
Evian negāzēts ūdens (0.33l)	3.00 EUR
Perrier gāzēts minerālūdens (0.33l)	3.00 EUR



## DZĒRIENI

# OPEN BĀRS

### VODKA (4 cl)

Khortytša	<b>6.00 EUR</b>
Reyka	<b>7.00 EUR</b>
Elit	<b>9.00 EUR</b>

### VISKIJS

Chivas Regal 12YO	<b>9.00 EUR</b>
Jack Daniels	<b>6.00 EUR</b>
Tullamore Dew	<b>6.00 EUR</b>
Monkey Shoulder	<b>6.00 EUR</b>

### KONJAKS

Hennessy V.S.	<b>9.00 EUR</b>
Courvoisier V.S.O.P.	<b>12.00 EUR</b>

### RUMS

Bayou Rum	<b>6.00 EUR</b>
Sailor Jerry Spiced Rum	<b>7.00 EUR</b>
Bumbu Rum	<b>8.00 EUR</b>

### DŽINS

Hendrick's	<b>7.00 EUR</b>
Tanqueray Gin	<b>6.00 EUR</b>
Cross Keys Gin Black Currant	<b>5.00 EUR</b>

### BITTER (8 cl)

Jägermeister	<b>4.00 EUR</b>
Campari Bitter	<b>4.50 EUR</b>

### ALUS (500 ml)

Mežpils	<b>6.00 EUR</b>
---------	-----------------

### VĪNS (150 ml) (750 ml)

Prosecco	<b>6.00 EUR</b>	<b>30.00 EUR</b>
House White Wine	<b>6.00 EUR</b>	<b>30.00 EUR</b>
House Red Wine	<b>6.00 EUR</b>	<b>30.00 EUR</b>

### BEZALKOHOLISKIE DZĒRIENI

Juice	<b>3.00 EUR</b>
Coca-Cola, Tonic Water	<b>3.00 EUR</b>
Red Bull	<b>4.00 EUR</b>





# KONTAKTI

JŪRAS IELA 23/25, JŪRMALA, LATVIJA  
PĀRDOŠANAS NODAĻA



## CORPORATE

tel.: +371 6 777 14 44

mob.: +371 2 204 40 03

hotel@balticbeach.lv

## TRAVEL

tel.: +371 6777 1430

sd@balticbeach.lv



Baltic Beach Hotel & SPA

★★★★★