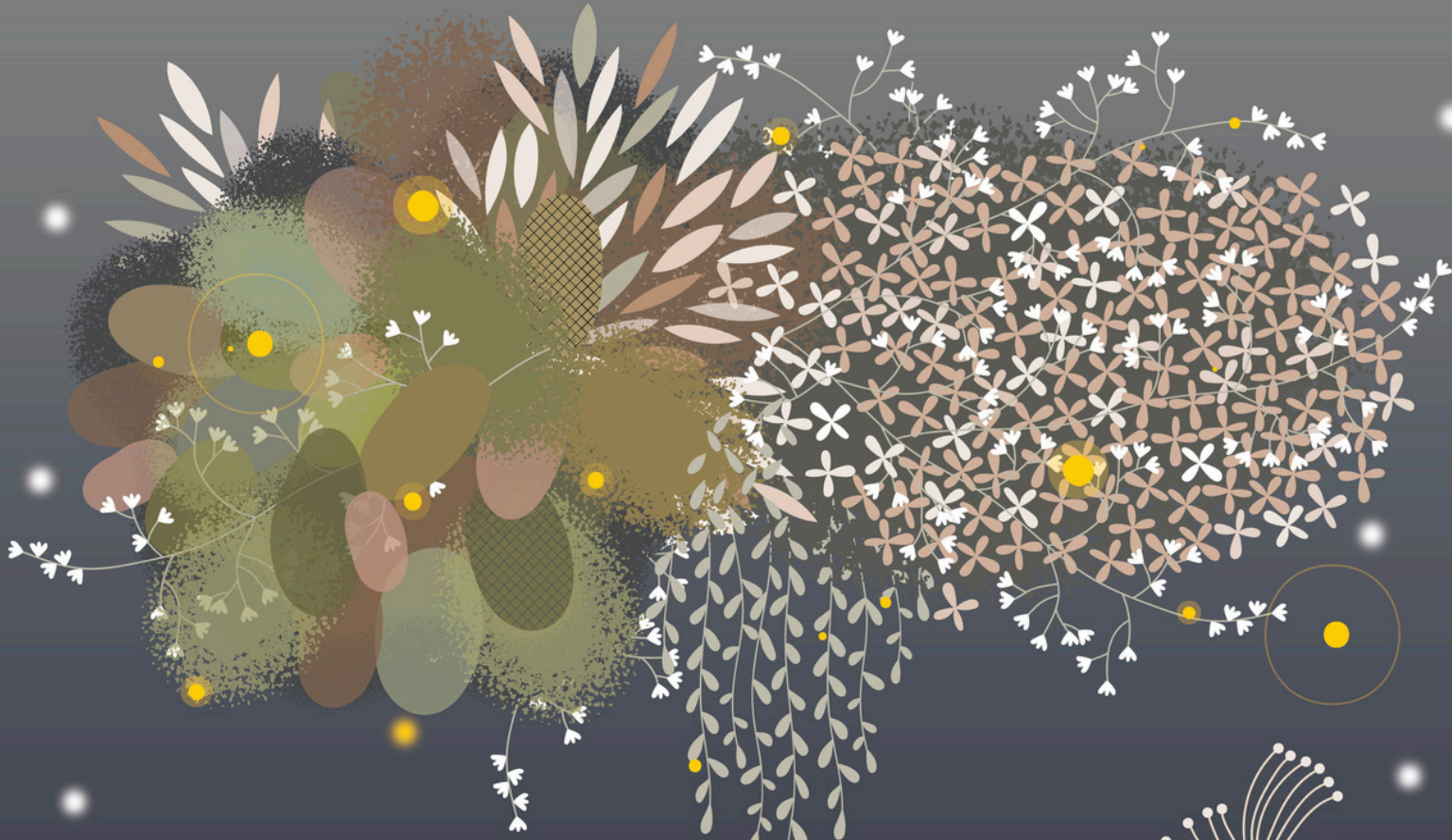




ĒDIENKARTE

BRANČOTAVAS
BANKETU



brancotava@biedribatuvu.lv

Tālr, + 371 277 22 552

Piedāvājums var mainīties atkarībā no sezonalitātes.

Piedāvājam arī bāra pakalpojumus, vai "korķa nauda" 2.50 eur/pers + pvn

Galdauti 8 eur/ gb + pvn

BĒRNIEM:

Līdz 3 gadu vecumam maltīte par brīvu, no 4 līdz 13 gadu vecumam 15 eur + pvn

15 EUR + PVN PUSDIENU PIEDĀVĀJUMS

no 12.00 līdz 16.00

3 KĀRTAS

- Zupa
- Pamatēdiens (gaļa / zivs vai veģetārais)
- Deserts

30 EUR + PVN BRANČS

3 stundu BRANČS laika posmā no 9.00 līdz 14.00
SEZONĀLA ĒDIENKARTE

PINSAS (ROMIEŠU PICAS)

25 EUR + PVN

KRĒMZUPA

- Zupa termokatlā ar piedāvām

PINSAS

(Lūdzu, izvēlies 3 pinsu veidus)

- Margarita(klasika)
- Sēņu (klasika)
- Ar Chorizo, tomātiem, sieru
- Ar Prošuto, bumbieriem, Dor Blu sieru un rukolu
- Ar Mocarella sieru, tomātiem, baziliku un olīvām
- Ar bekonu, sēnēm, jalapeno pipariem, sieru, trifeļu eļļu un spinātiem
- Ar grilētu vistas fileju, saulē kaltētiem tomātiem, balzamiko marinētiem šalotes sīpoliem un sieru

SALĀTI

(Lūdzu izvēlies 2 veidus)

- Kūpināta laša salāti ar zaļajām pākšu pupiņām, paipalu olām un kaperiem
- Gruzijas tomātu un gurķu salāti ar valriekstu pastu
- Kūpinātas lauku gaļas salāti
- Lapu salātu izlase ar plūkātu mocarella sieru, pesto, ķiršu tomātiem un Kalamata olīvām
- Prošuto salāti ar karstvīnā vārītiem bumbieriem un dor blue sieru
- Bekona salāti ar ceptiem kartupeļiem, vītinātiem tomātiem un sviesta pupiņām un olu
- Pelnu kazas siera salāti ar ceptām bietēm, vītinātiem čerī tomātiem un karamelizētiem sīpoliem
- Kratītie gurķi (mazzālīti lauku gurķi - ķiplokos, dillēs)

PORCIONĒTS ĒDIENS

40 EUR + PVN

Lūdzu izvēlies 1 pozīciju no katra.

1.KĀRTA – ZUPA, UZKODAS VAI SALĀTI

1. **Brieža gaļas tartars ar paipalas olu, kaperiem un maizes grauzdiņiem**

2. Pastinaka krēmzupa ar trifeļu eļļā ceptiem šampinjoniem

3. Branku Brančotavas sīpolzupa ar siera grauzdiņiem

(salātus lūdzam izvēlēties no 35 eur ēdienkartes)

2.KĀRTA – PAMATĒDIENS

1. Vistas fileja mango marinādē ar batātes - ingvera biezeni un pākšu pupiņām

2. Lēni gatavoti teļa vaigi ar sarkano sīpolu biezeni, ceptām garšsāknēm un Demi glace mērci

3. **Cūkgaļas pavēdere ar pupiņu - ābolu biezeni un grildārzeni**

4. **Truša stilbiņš baltvīna mērcē ar putotu kartupeļu - trifeļu biezeni un pākšu pupiņām**

5. Melnā eskolara zivs fileja ar zaļo zirniņu biezeni un ceptām bietēm

6. Laša steiks apelsīnu - sojas marinādē ar burkānu - ķimeņu biezeni un tvaicētiem dārzeņiem

7. Kvinojas sautējums ar batāti, edamame pupiņām un kale lapām, pasniegts ar Tofu sieru

8. Grilēts halloumi siers ar batātes - ingvera biezeni un redīsu - baldriņu salātiem

3.KĀRTA – DESERTS

• **Karstā ābolu drumstalu kūka ar pistāciju liķiera mērci un ogām**

• Vīnā gatavots bumbieris, pasniegts ar kafijas – šokolādes "zemi" un Rikotas siera musu

• Krēms brulē ar meža ogām

• Citronu meringa kūka burciņā

• Peldošās salas ar vaniļas mērci burciņā

4.KĀRTA – UZKODU GALDS

Antipastas (3 veidu gaļas, sieri, augļi, grissini) vai 3 veidu uzkodas no 35 eur ēdienkartes

'ZVIEDRU GALDS'

25 EUR + PVN

UZKODAS UZ GALDA

(Lūdzam izvēlēties 3 veidus)

- **Vistu aknu pastēte uz sēklu grauzdiņa ar karstvīna želeju**
- Laša tartars ar apelsīnu - sojas mērci, melno sezamu, jūras zālēm uz kārtainās mīklas kanapē
- Saulē kaltētu tomātu, olīvu tapenāde glāzītē ar maizes grauzdiņu
- Tīģergarnele glāzītē ar mango - čili salsu
- Brusketa ar grilētu cukīni, kazas sieru un grauzdētiem lazdu riekstiem
- Brusketa ar prošuto, kanēlī - medū ceptu bumbieri un Dor Blu sieru
- Mini vistu spārniņi BBQ mērcē
- **Groziņš ar plucinātu cūkgaļu un sīpolu čatniju**
- Groziņš ar Dor Blu sieru, medū - kanēlī ceptiem bumbieriem un grauzdētiem valriekstiem
- Pildīts mini kruasāns ar Mocarella sieru, spinātiem un pesto
- Pildīts mini kruasāns ar prošuto un karamelizētiem bumbieriem
- **Siļķe ar putotu biezpiena krēmu un marinētiem sīpoliem uz tumšās sēklu maizes grauzdiņa**

SALĀTI 200 g

(Lūdzam izvēlēties 2 veidus)

- **Kūpināta laša salāti ar zaļajām pākšu pupiņām, paipalu olām un kaperiem**
- Gruzijas tomātu un gurķu salāti ar valriekstu pastu
- Kūpinātas lauku gaļas salāti
- Lapu salātu izlase ar plūkātu mocarella sieru, pesto, ķiršu tomātiem un Kalamata olīvām
- Prošuto salāti ar karstvīnā vārītiem bumbieriem un dor blue sieru
- Bekona salāti ar ceptiem kartupeļiem, vītinātiem tomātiem un sviesta pupiņām un olu
- Pelnu kazas siera salāti ar ceptām bietēm, vītinātiem čerī tomātiem un karamelizētiem sīpoliem
- Kratītie gurķi (mazzālīti lauku gurķi - ķiplokos, dillēs)

SILTIE ĒDIENI 200 g

(Lūdzam izvēlēties 3 veidus)

- Cepta eskolara fileja ķiploku - timiāna sviestā
- **Grilēta vistas fileja ar žāvētām dzērvenēm un brī sieru**
- **Grilētas vistas iesmiņš zemesriekstu - sojas mērcē ar sezamu**
- Ceptas cūkgaļas ribiņas BBQ - rozmarīna marinādē
- Sinepju mērcē lēni sutināts cūkgaļas cepetis
- Liellopu gaļas kebabs adžikas mērcē
- **Alkšņa desiņas**
- Kvinojas sautējums ar pupiņām, saldo kartupeli un Tofu sieru

PIEDEVAS 250 g

(Lūdzam izvēlēties 2 veidus)

- **Krāsnī cepti kartupeļi rozmarīna sviestā**
- Basmati rīsi ar sojas pupiņām
- **Sezama eļļā ceptas garšsaknes sinepju - medus mērcē**
- Grilēti dārzeņi
- Pērļu gruboto ar meža sēnēm

SILTĀS MĒRCES

(Lūdzam izvēlēties 1 mērci)

- Sarkanvīna mērce
- Bešamela mērce ar dillēm
- Sīpolu – baltvīna mērce

Cenā ietilpst maizīte, zaļumu sviests, ūdens karafēs.



'ZVIEDRU GALDS'

35 EUR + PVN

UZKODAS UZ GALDA

(Lūdzam izvēlēties 3 veidus)

- **Vistu aknu pastēte uz sēklu grauzdiņa ar karstvīna želeju**
- Grilēta baklažāna kanapē ar kazas sieru, balzamiko - kinzas marinādē ar grauzdētām mandelēm
- Mini vistas spārniņi, pildīti ar brendijā noturētām žāvētām dzērvenēm
- Lēni gatavota brieža rostbifa kanapē uz tumšās rudzu maizes grauzdiņa ar biešu - plūmju ievārījumu
- Pikantā tīģergarnele glāzītē ar mango - ingvera mērci
- Groziņš ar Dor Blu sieru, medū - kanēlī karamelizētiem bumbieriem un grauzdētiem valriekstiem
- Groziņš ar laša tartaru un anšovu mērci
- Auksti kūpināta vietējā skumbrija uz ķiploku grauzdiņa
- Pildīts mini kruasāns ar Mocarella sieru, spinātiem un pesto
- Pildīts mini kruasāns ar prošuto un karamelizētiem bumbieriem
- Vafeļu kruasāns ar vītinātiem tomātiem un putotu kazas sieru
- Vafeļu kruasāns ar kamambēru un sīpolu džemu
- **Vafeļu kruasāns ar biešu degvīnā marinētu laša fileju, pasniegts ar gvakamoli**
- Grauzdēta formas maize ar putraindesu un brūkleņu mērci
- Speķa pīrādziņš un piparkūkas

SALĀTI 200 g

(Lūdzam izvēlēties 2 veidus)

- Cēzara salāti ar anšovu mērci, paipalu olām un grilētu vistas fileju
- **Kūpināta laša salāti ar zaļajām pākšu pupiņām, paipalu olām un kaperiem**
- Kūpinātas lauku gaļas salāti
- Lapu salātu izlase ar plūkātu mocarella sieru, pesto, ķiršu tomātiem un Kalamata olīvām
- **Prošuto salāti ar karstvīnā vārītiem bumbieriem un Dor Blu sieru**

- Pelnu kazas siera salāti ar ceptām bietēm, vītinātiem ķiršu tomātiem un karamelizētiem sīpoliem
- Rostbifa salāti ar paipalu olām, ķiršu tomātiem, pākšu pupiņām, violeto kartupeļu čipsiem un brūkleņu-balzamiko mērci
- Mango salāti ar Butterfly garnelēm, rukolu, greipfrūtu, grauzdētām mandelēm, mellenēm un Unagi mērci
- Grilētas vistas salāti ar balzamiko, grilētiem persikiem, kuskusu, grauzdētām mandelēm un mango - čili mērci
- Gruzijas tomātu un gurķu salāti ar valriekstu pastu

ANTIPASTA

(vītinātas desas un gaļas izlase, 3 veidu sieri, rieksti, olīvas, grissini, kaperi, vīnogas, ogas, biešu - plūmju ievārījums)

SILTIE ĒDIENI 200 g

(Lūdzam izvēlēties 3 veidus. Ja porcionēts, izvēlēties 2 veidus)

- Tvaicēta ātes fileja garšaugos
- Grilēts lasis sojas-apelsīnu mērcē
- Cepta eskolara fileja ķiploku - timiāna sviestā
- Grilēta vistas fileja ar žāvētām dzērvenēm un brī sieru
- Vistas šķiņķītis bekonā ar mimolettes siera
- **Brieža ragū ar garšsāknēm un kadiķogām**
- **Putraimdesa (servēta ar brūkleņu mērci)**
- Alkšņa desiņas
- Ceptas cūkgaļas ribiņas BBQ - rozmarīna marinādē
- Sinepju mērcē lēni sutināts cūkgaļas cepetis
- Lēni gatavota cūkgaļas pavēdere kadiķogās
- Liellopu gaļas kebabs adžikas mērcē
- **Liellopu cepetis 'Demi - glace' buljonā**
- Kvinojas sautējums ar pupiņām, saldo kartupeli un Tofu sieru

PIEDEVAS 250 g

(Lūdzam izvēlēties 2 veidus)

- Krāsnī cepti mini kartupeļi rozmarīna - ķiploku sviestā
- Basmati rīsi ar sojas pupiņām
- **Sezama eļļā ceptas garšsaknes sinepju - medus mērcē**
- Grilēti dārzeņi
- **Pākšu pupiņu sautējums**
- Zirņi ar speķi
- Andra štovētie kāposti (ar speķi)

SILTĀS MĒRCES

(Lūdzam izvēlēties 1 mērci)

- Karstvīna 'Demi - glace' mērce
- Meža sēņu mērce
- Bešamela mērce ar dillēm
- Sīpolu - baltvīna mērce

PIE KAFIJAS GALDA

(Lūdzam izvēlēties 2 veidus, iesakām izvēlēties vienu deserta veidu un plati)

- Pistāciju panna cotta ar meža ogām
- Vīnā gatavots bumbieris, pasniegts ar kafijas – piparkūku "zemi" un rikotas siera musu
- **'Bombardino' krēms brulē ar ogām**
- Citronu meringa kūka burciņā
- Peldošās salas ar vaniļas mērci burciņā
- Šokolādes braunijs ar riekstiem un karameli
- Augļu plate (sezonālo augļu un ogu izlase)
- Siera izlase ar vīgēm un grissini

Cenā ietilpst maizīte, zaļumu sviests, kafija, tēja un ūdens karafēs