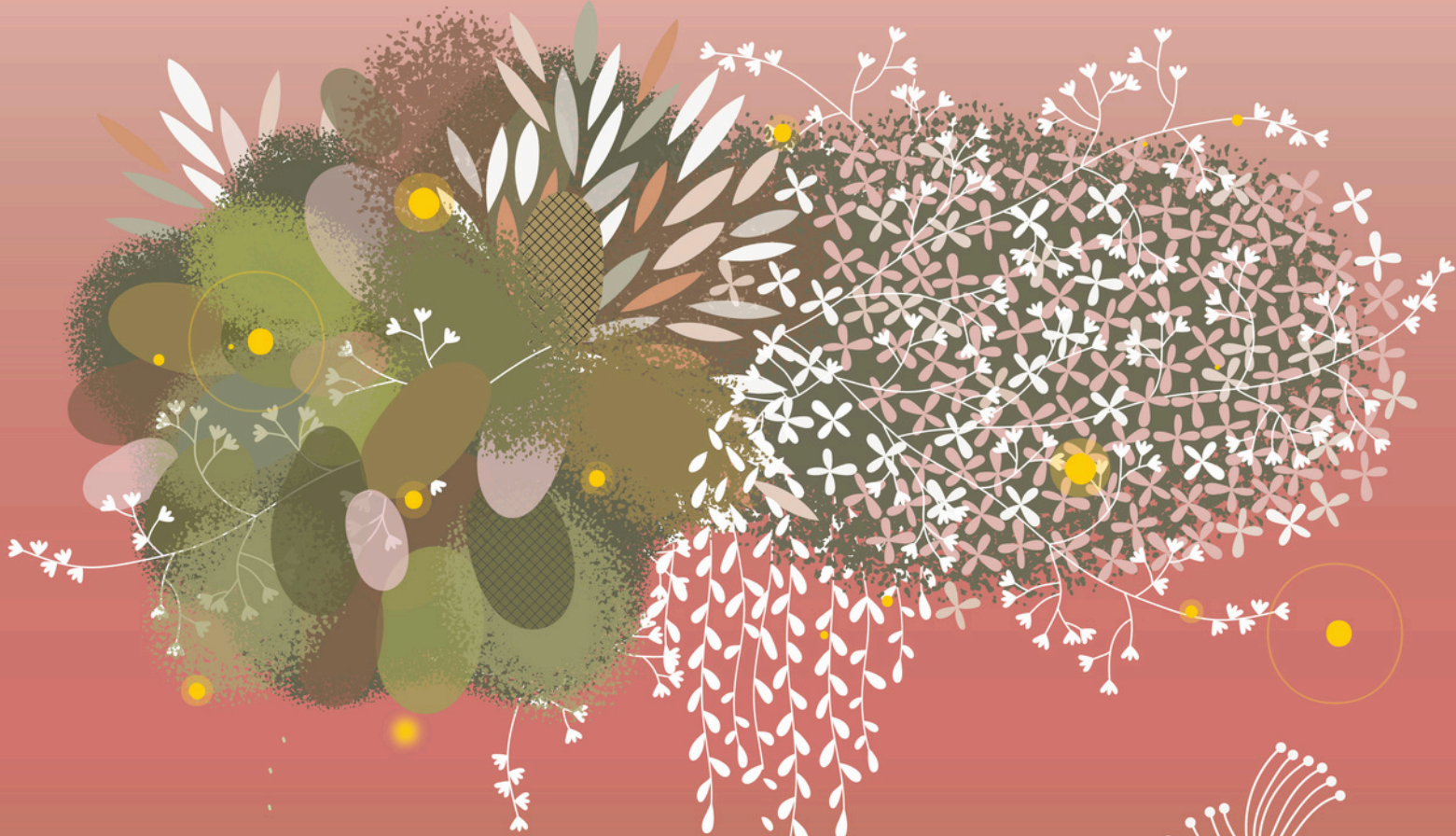




ĒDIENKARTE

BRANČOTAVAS
BANKETU



brancotava@biedribatuvu.lv

Tālr, + 371 277 22 552

Piedāvājums var mainīties atkarībā no sezonalitātes.

Vasaras periodā pieejama grilēdienkarte, saskaņojot personīgi.

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 PUŠDIENU 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

45 EUR + PVN

Lūdzu izvēlies 1 pozīciju no katra.

1.KĀRTA – ZUPA, UZKODAS VAI SALĀTI

- Brieža gaļas tartars ar paipalas olu, kaperiem un maizes grauzdiņiem
- Pastinaka krēmzupa ar trifeļu eļļā ceptiem šampinjoniem
- Gaspacho ar svaigu piparmētru un gurķi

(salātus lūdzam izvēlēties no 35 eur ēdienkartes)

2.KĀRTA – PAMATĒDIENS

- Vistas filejas terīne ar pistāciju krēmu, batātes - ingvera biezeni un pākšu pupiņām
- Lēni gatavoti teļa vaigi ar sarkano sīpolu biezeni, ceptām garšsāknēm un Demi - glace mērci
- Cūkgaļas pavēdere ar pupiņu - ābolu biezeni un grildārzeni
- Truša stilbiņš baltvīna mērcē ar putotu kartupeļu - trifeļu biezeni un pākšu pupiņām
- Grilēts antrekots (Brazīlijas) ar sarkano sīpolu biezeni, seleriju - ābolu salātiem
- Dzeltenspuru tunča steiks ar burkānu - ķimeņu biezeni, piparmētru - čili mērcē ceptām bietēm
- Laša steiks apelsīnu - sojas marinādē ar zaļo zirnīšu biezeni un tvaicētiem dārzeņiem
- Kvinojas sautējums ar batāti, edamame pupiņām un kale lapām, pasniegts ar tofu sieru
- Grilēts halloumi siers ar batātes - ingvera biezeni un redīsu - baldriņu salātiem

3.KĀRTA – DESERTS

- Šokolādes fondants ar ogām un ruma saldējumu
- 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, sieru, augļi, grissini) vai 3 veidu uzkodas no 35 eur ēdienkartes

'ZVIEDRU GALDS'

28 EUR + PVN

UZKODAS UZ GALDA

(Lūdzam izvēlēties 3 veidus)

- Vistu aknu pastēte uz sēklu grauzdiņa ar biešu - plūmju čatniju
- Laša tartars ar melno sezamu, jūras zālēm uz kārtainās mīklas kanapē
- Tīģergarnele glāzītē ar mango - čili salsu
- Brusketa ar grilētu cukīni, kazas sieru un grauzdētiem lazdu riekstiem
- Brusketa ar brī sieru un karamelizētiem šalotes sīpoliem
- Mini vistu spārniņi BBQ mērcē
- Groziņš ar plucinātu cūkgaļu un ķiršu čatniju
- Groziņš ar anšovu krēmu, paipalu olu un vēja zivs ikriem
- Pildīts mini kruasāns ar mocarellu, spinātiem un pesto
- Pildīts mini kruasāns ar prošuto un karamelizētiem bumbieriem un Dor blue sieru

SALĀTI 200 g

(Lūdzam izvēlēties 2 veidus)

- Mazsālīta laša salāti ar zaļajām pākšu pupiņām, paipalu olām un kaperiem
- Gruzijas tomātu un gurķu salāti ar sarkano sīpolu, valriekstiem un olīveļļas - laima mērci
- Kūpinātas lauku gaļas salāti
- Lapu salātu izlase ar plūkātu mocarellu, pesto, ķiršu tomātiem un Kalamatas olīvām
- Prošuto salāti ar krāsni ceptiem bumbieriem, Dor blue sieru un zemenēm
- Gaisīgie kvinojas salāti ar dzeltenajiem ķiršu tomātiem un fetas sieru
- Bekona salāti ar ceptiem kartupeļiem, vītinātiem tomātiem, sviesta pupiņām un olu
- Pelnu kazas siera salāti ar ceptām bietēm, vītinātiem ķiršu tomātiem un karamelizētiem sīpoliem
- Kratītie gurķi (mazsālīti lauku gurķi ķiplokos un dillēs)

SILTIE ĒDIENI 200 g

(Lūdzam izvēlēties 3 veidus)

- Cepta eskolāra fileja ķiploku - timiāna sviestā
- Grilēta vistas fileja, pildīta ar saulē kaltētu tomātu - riekstu tapenādi un mimolette 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
- Kvinojas sautējums ar pupiņām, saldo kartupeli un tofu sieru

PIEDEVAS 250 g

(Lūdzam izvēlēties 2 veidus)

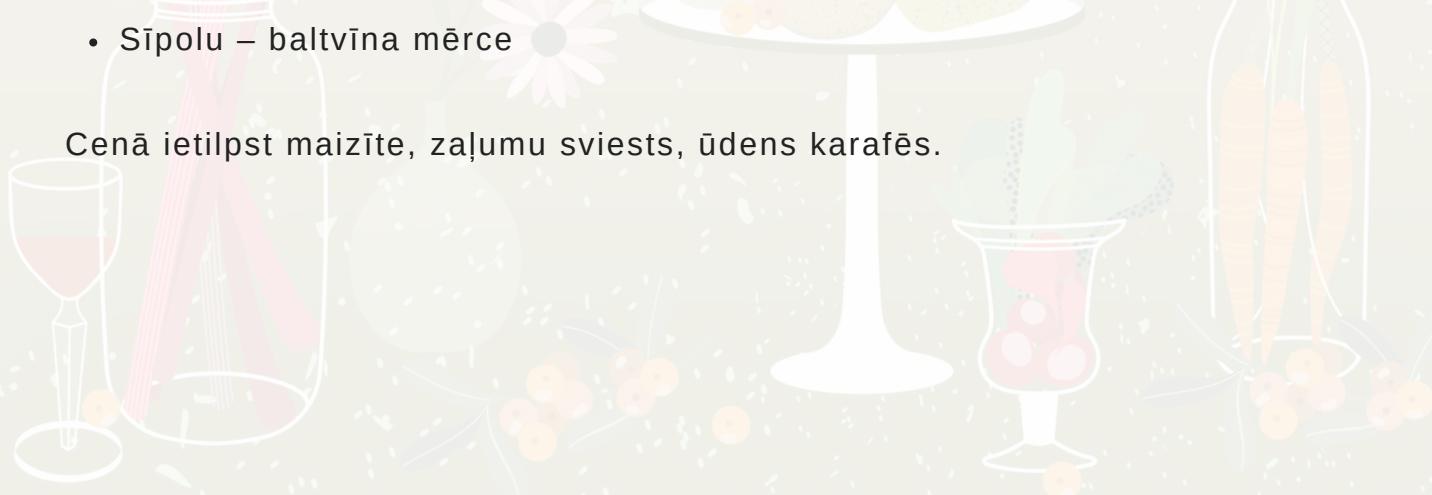
- Krāsnī cepti jaunie kartupeļi zaļumu sviestā
- Basmati rīsi ar zaļajām pākšu pupiņām
- Sezama eļļā ceptas garšsaknes sinepju - medus mērcē
- Grilēti dārzeņi
- Pērļu gruboto ar meža sēnēm

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)

- Pīles aknu muss uz sēklu grauzdiņa ar biešu - plūmju ievārījumu
- Grilēta baklažāna kanapē ar kazas sieru, balzamiko - kinzas marinādē ar grauzdētām mandelēm
- Mini vistas spārniņi, pildīti ar brendijā noturētām žāvētām dzērvenēm
- Lēni gatavota liellopa rostbifa kanapē uz tumšās rudzu maizes grauzdiņa ar karamelizētiem šalotes sīpoliem
- Pikantā tīģergarnele glāzītē ar mango - ingvera mērci
- Groziņš ar Dor blue sieru, medū - kanēlī karamelizētiem bumbieriem un grauzdētiem valriekstiem
- Kanapē ar brieža gaļas tartaru un mārrutku krēmu
- Groziņš ar laša tartaru un anšovu mērci
- Dzeltenspuru tunča tartars groziņā ar vakamē čipsiem
- Auksti kūpināta vietējā skumbrija uz ķiploku grauzdiņa
- Pildīts mini kruasāns ar mocarellu, spinātiem un pesto
- Pildīts mini kruasāns ar prošuto un karamelizētiem bumbieriem
- Vafeļu kruasāns ar vītinātiem tomātiem un putotu kazas sieru
- Vafeļu kruasāns ar ceptu kamambēru un sīpolu džemu
- Vafeļu kruasāns ar biešu degvīnā marinētu laša fileju, pasniegts ar gvakamoli
- Groziņš ar zemeņu - mango salsu un mājas sieru

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 Kalamatas olīvām
- Prošuto salāti ar karstvīnā vārītiem bumbieriem un Dor blue 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, mango, kuskusu, grauzdētām mandelēm un pikanto čili mērci
- Gruzijas tomātu un gurķu salāti ar sarkano sīpolu, valriekstiem un olīveļļas - laima mērci
- Gaisīgie kvinojas - lapu salāti ar dzeltenajiem plūmju tomātiem, grilētu papriku un medū un sojā ceptu tofu sieru

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 terijaki - apelsīnu mērcē
- Cepta eskolara fileja ķiploku - timiāna sviestā
- Grilēta vistas fileja, pildīta ar saulē kaltētu tomātu - riekstu tapenādi un mimolette sieru
- Vistas šķiņķītis bekonā ar brī sieru
- Grilētas vistas iesmiņš zemesriekstu - sojas mērcē ar sezamu
- 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 jaunie kartupeliši garšaugu sviestā
- Basmati rīsi ar zaļajām pākšu pupiņām
- Sezama eļļā ceptas garšsaknes sinepju - medus mērcē
- Grilēti dārzeņi
- Pākšu pupiņu sautējums
- Pērļu gruboto ar meža sēnem

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 1 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

Par alerģijām jautāt galvenajam viesmīlim ēdienkartes saskaņošanas laikā.

VIELAS VAI PRODUKTI, KAS IZRAISA ALERĢIJU VAI NEPANESAMĪBU pie ēdienu apakšā tiek atzīmēts ar cipariņu.

1. Labība un to produkti, 2. Vēžveidīgie un to produkti, 3. Olas un to produkti, 4. Zivis un to produkti, 5. Zemesrieksti un to produkti, 6. Piens un tā produkti, 7. Rieksti, 8. Selerijas un to produkti, 9. Sinepes un to produkti, 10. Sezama sēklas un to produkti, 11. Sēra dioksīds un sulfīti, 12. Lupīna un tās produkti, 13. Gliemji un to produkti.