



piena muiža
Berghof

Piena muiža – Berghof, Sieksāte, Rudbāržu pag., Skrundas novads., LV3325

Kompleksā ēdienkarte (sākot no 6 personām)

Apstiprināts no 19.12.2016 līdz 19.09.2017

Ēdiens	Mērvienība	Cena EUR
<p>1. komplekts Viegla uzkoda</p> <ul style="list-style-type: none">☞ Pikanta ķirbju krēmzupa ar ingveru, pasniegta ar rudzu maizes kraukšķi (no oktobra līdz maijam)☞ Muižas dārzā audzētu zaļo lapu salāti ar dārza ogām vai granātābolu *kristāliem*, grauzdētām mandelēm un pārlieti ar saimnieču gatavoto melno upeņu mērci (no maija līdz oktobrim)☞ Maģiskie liellopu gaļas rullīši pildīti ar brendijā izturētām melnajām plūmēm, pasniegti ar krāsni ceptām kartupeļu daiviņām un gardo rullīšu mērci☞ Piena muižas klasika - zemeņu zupa, pagatavota no muižas dārzā audzētām zemenēm un pasniegta ar piparmētru ledkrema bumbu☞ Ūdens ar citronu	pers.	27.90
<p>2. komplekts Viegla uzkoda</p> <ul style="list-style-type: none">☞ Pikanta ķirbju krēmzupa ar ingveru, pasniegta ar rudzu maizes kraukšķi (no oktobra līdz maijam)☞ Muižas dārzā audzētu zaļo lapu salāti ar dārza ogām vai granātābolu *kristāliem*, grauzdētām mandelēm un pārlieti ar saimnieču gatavoto melno upeņu mērci (no maija līdz oktobrim)☞ Kurzemē, ekoloģiski audzēta store, gatavota timiāna un pastinaka mērcē, pasniegta ar kartupeļu biezeni☞ Piena muižas klasika - zemeņu zupa, pagatavota no muižas dārzā audzētām zemenēm un pasniegta ar piparmētru ledkrema bumbu☞ Ūdens ar citronu	pers.	27.90
<p>3. komplekts</p> <ul style="list-style-type: none">☞ Dzidrā dārzeņu buljonzupa ar brieža un jēra gaļas frikadelītēm, pasniegta ar rudzu maizes riku un kadiķogu sviestiņu (no oktobra līdz maijam)☞ Tomātu šķēles ar zaļumiem, olīveļļu, mozzarellas sieru un berztu riekstu maisījumu (no maija līdz oktobrim)☞ Briežgaļas "kebabi", pasniegti ar krāsni ceptām kartupeļu daiviņām un pa lauku modei „šmorētiem” kāpostiem☞ Mūsmājās gatavota Siera kūka☞ Ūdens ar citronu	pers.	21.90

<p>4. komplekts</p> <ul style="list-style-type: none"> ☉ Klasiskā pikanta jēra gaļas zupa, pasniegta ar rudzu maizes riku un kadiķogu sviestiņu (no oktobra līdz maijam) ☉ Tomātu šķēles ar zaļumiem, olīveļļu, mozzarellas sieru un berztu riekstu maisījumu (no maija līdz oktobrim) ☉ Kurzemē, ekoloģiski audzēta varavīksnes forele, tvaikota zaļajos garšaugos, pasniegta ar krējuma mērci, kartupeļu biezputru un medū glazētiem burkāniem ☉ Mūsmājās gatavota Siera kūka ☉ Ūdens ar citronu 	pers.	21.90
--	--------------	--------------

** Sagatavojam kompleksos piedāvājumus atbilstoši Jūsu vēlmēm, sākot no 6 personām*