

MEETINGS & EVENTS



Baltic Beach Hotel & SPA



SATURS



IEVADS

SERVĒTAS BIZNESA PUSDIENAS

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

Veselīgi, garšīgi, pagatavoti tikai no svaigām premium produktiem ēdieni, kurus radījusi mūsu pavāru komanda, kļūs par garšīgāku 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 fri kartupeļiem mājas gaumē

vai

Cūkgaļas filejas medaljoni ar sēņu mērci un ceptiem kartupeļiem

vai

Pasta Primavera ar sezonāliem dārzeņiem un Parmezāna sieru

DESERTS

Mango creme brulee

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 grauzdiņiem

PAMATĒDIENS

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

vai

Liellopa gaļas eskalops sīpolu mērcē ar kartupeļu biezeni

vai

Biešu risotto ar maskarpones sieru un valriekstiem

DESERTS

Sāļās karameles krēms ar grauzdētiem čipsiem

vai

Saldējums kraukšķīgā mandeļu groziņā

TREŠDIENA

UZKODAS

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

vai

VSalāti 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 ratatuj

vai

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

vai

Krāsnī cepts kartupeļu – sēņu ragū ar sieru

DESSERTS

Pistāciju panna cotta ar aveņu mērci

vai

Saldējums kraukšķīgā mandeļu groziņā



PIEKTDIENA



UZKODAS

Matje siļķu tartars ar biezpienu un kartupeļu biezeni uz biešu carpaccio

vai

Cēzara salāti ar vistas krūtiņu un kraukšķīgu bekonu

vai

Brokoļu krēmzupa ar zaļajiem zirņiem

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

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

Piedāvājām izvēlēties starptautiskās virtuves ēdienus, kas tiks pagatavoti no augstākās kvalitātes produktiem, un pēc viesu ieteikumiem, iekļausim arī īpaši piemērotus ēdienus, cilvēkiem, kas ievēro dažādās diētas.

Pusdienas bufetes stilā servēsīm viena 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 šādiem papildinājumiem:

Kvinoja, turku zirņi, kūpināts Latvijas siers, mini mozzarella, parmezāns, konservēti zaļie zirnīši, marinēti gurķi, marinēti jalapeno 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 ZUPA 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 kūkaiņš 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 mazsālītu lasi un olu krēmu

Polārmaize ar tunča krēmu un gurķ

Liellopu gaļas crostini ar Wasabi krēmu

Mocarellas siera rolls ar pesto

DESERTI

Svaigo augļu salāti

Panna cotta ar ogu mērci

Šokolādes pīrāgs ar kafijas krēmu

CENA

24 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.

Palīdzēsim 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 karpāčo

PAMATĒDIENS

Akmnesasara fileja ar sēnēm uz cukīnī spilventiņa

vai

Pērļu vistas fileja ar Margaritas mērci

vai

Risotto ar sparģeļiem un spinātiem

DESERTS

Cocco Nocciola riekstu un kokosu torte

vai

Kraukšķīgs mandeļu groziņš ar saldējumu un svaigām ogām

CENA

3 ēdienu vakariņas

39 EUR personai

GRUPU ĒDIENKARTE

UZKODA

Vitello tonnato – teļa gaļa ar tunča-kaperu mērci

vai

Baltvīnā izturēts bumbieris ar saldo sieru Gorgonzola Dolce

vai

Trio karpāčo no laša, asara un zoben zivs

PAMATĒDIENS

Kraukšķīga teļa gaļas karbonāde ar svaigu tomātu un sarkano
sīpolu salātiem

vai

Laša fileja uz grilla ar sparģeliem un spināta 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

45 EUR personai

GRUPU ĒDIENKARTE

UZKODA

Dzeltenspuras tunča filejas un avokado tartars

vai

Vitello tonnato – teļa gaļa ar tunča-kaperu mērci

vai

Salāti no grillētiem dārzeņiem un mussu no Parmezana

PAMATĒDIENS

Teļa filejas medaljoni ar zaļo piparu graudu mērci

vai

Pīles krūtiņa ar apelsīnu un jāņogu mērci

vai

Cepta ērgļzivs fileja ar ar saldā krējuma mērci ar kaperiem

vai

Risotto ar trifeļu pastu

DESERTS

Mascorpone krēms ar zemeņu minestrone

vai

Crostata ar maskarpone 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

Cannelsoni ar spinātu, garneļu un Parmezāna siera pildījumu

vai

Artišoku krēmzupa ar kazas sieru un sēnēm

PAMATĒDIENS

Akmens asara fileja ar sēnēm un cukīni tartaru

vai

Teļa filejas medaljoni ar zaļo piparu graudu mērci

DESERTS

Pudings ar praline riekstiem

vai

Vaniļas Panna Cotta ar zemeņu mērci

CENA

3 ēdienu vakariņas

55 EUR personai



SERVĒTAS VAKARIŅAS

VIEW RESTAURANT & LOUNGE

Dizaina interjers un izsmalcināta atmosfēra kombinācijā ar satriecošu skatu uz jūru padarīs jūsu vakariņas par ne aizmirstamo piedzīvojumu.

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 gulašzupa ar sezonas dārzeņiem, krējumu un pašu
gatavotu pesto

vai

Kazas siera salāti cukīni šķēlēm un grauzdētām mandelēm

PAMATĒDIENS

Vidusjūras akmens asara 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

DESERTS

Melleņu-siera Creme Brulee

vai

Kraukšķīgs mandeļu groziņš ar saldējumu un svaigām ogām

CENA

3 ēdienu vakariņas

37 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 spaghetti

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

DESSERTS

Kraukšķīgs mandeļu groziņš ar saldējumu un svaigām ogām

vai

„Diena un Nakts” šokolādes kūka

CENA

3 ēdienu vakariņas

40 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

45 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

50 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 stroganovs

rib eye liellops, grūbas ar baltajām sēnēm, marinēti gurķi

DESERTS

Mango Pavlova

vai

Pistāciju Panna Cotta

CENA

3 ēdienu vakariņas

50 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 salsā

vai

Īrijas jēra fileja

trifeļu – piparu mērce, jaunie dārzeņi, rāceņu biezenis

DESERTS

Mango Creme Brûlée

vai

Aveņu siera kūka

CENA

3 ēdienu vakariņas

50 EUR personai

BEACH BAR & GRILL

Pludmales bārs Beach BAR&GRILL atrodas dažu metru attālumā no ūdens līnijas un piedāvā oriģinālos kokteiļus, plašu vīna karti un uzlejamo alu no vietējām alu 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 tīgērgarneli

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 svinlāņu 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

75 EUR personai

ITĀLU

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 Pekarini sieru

Krāsni cepti jaunie kartupeļi ar rozmarīnu

DESERTI

Tiramisu

Vaniļas Panna Cotta ar ogu mērci

Auglu un ogu Mačedonija

CENA

65 EUR personai

TEMATISKĀS BUFETES
LATVIJAS
UZKODAS

Sālītu, marinētu un svaigu dārzeņu asorti

Kūpināts lauku cālis ar mērcēm

Kūpinātas cūkas kājas galerts ar mārrutku 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 salāti ar kartupeļiem

PAMATĒDIENI

Kurzemes strogonovs ar marinētiem gurķiem

Zandarta fileja ar sīpolu gredzeniem

Sīpolklopsis

Pelēkie zirņi, sautēti ar bekonu un sīpoliem

PIEDEVAS

Sautēti skābi kāposti

Vārīti kartupeļi ar sviestu un dillēm

DESERTI

Mini groziņi ar rabarberiem, āboliem un brūklenēm

Tradicionāls rupjmaizes kārtējums ar ievārījumu un putukrējumu

Vecrīgas ar biezpiena krēmu

CENA

60 EUR personai



BUFFETS

FRANČU

UZKODAS

Franču pastētes un terīnes (pīles rijete ar konjaku un pistācijām, foie gras pastēte ar trušu aknām un cūkgaļas šķiņķa terīne ar kastaņiem un kalvadosu)

Vol-Au-Vents ar sēņu ragū

Varžu kājiņas ar tomātu un olīvu konkase

Charolais liellopa rostbifs ar balto trifeļu-sinepju mērci

Vītīnātas tītara filejas salāti ar mini bumbieriem un apelsīnu filejām

Nicoise salāti ar tunci, paipalu olām un artišokiem

PAMATĒDIENI

Pīles konfits à l'orange

Dorādes fileja un melnās mīdijas à la Meunière mērcē

Bourguignon liellopa gaļa

PIEDEVAS

Dārzeņu quiche lorraine

Kartupeļu dauphinoise

Tradicionālais dārzeņu ratatuj

ŠĒFPAVĀRA FRANČU SIERU IZLASE

(Camembert, Brie, Comté)

Pasniedzam ar kraukšķīgiem krekeriem, vīnogām un augļu čatniju

FRANČU DESERTU IZLASE

Mandeļu Clafoutis ar ķiršiem

Karameļu mini Crème Brûlée

Mini-eklēru izlase

CENA

75 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

65 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

55 EUR personai

TEMATISKĀS BUFETES

BRUNCH

UZKODU BUFETE

Baltijas siļķu izlase uz fondant kartupeļiem
 Cukīni canneloni at 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 anšovu 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
 Dārzeņu ratatujs

DESERTI

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

CENA

55 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 koordinatoriem

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

Melnasaknes krēmzupa ar brieža gaļas klimpām

CENA

4 ēdieni

65 EUR personai

5 ēdieni

75 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 zirņiņiem
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

Crème Brûlée 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 brusketa ar ķilavu, olu, gurķi un anšovu 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 plūkātu pīles gaļu un saldu sīpola čatniju

Vītināta 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

95 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

Crème brûlée 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 želeju.

TORTE

JŪSU LOGO UZ TORTES

SALDĀ BUFETE

NO **45 EUR** PAR KG

20 EUR

PĒC PIEPRASĪJUMA

MINI-UZKODAS

KANAPĒ

50 gr.

Kūpināts lasis, kaperi, krēmsiers

2.50

Mazsālīts lasis, krēmsiers, dilles

2.50

Sarkanie ikri, krēmsiers

3.00

Mini-kartupeļu pankūkas ar lasi un krēmsieru

2.50

Ķilavas, paipalas ola

2.00

Liellipa rostbifs, sarkano sīpolu džems

2.50

„Vitello Tonnato”, tunča-kaperu mērce

2.50

Kūpināta pīles krūtiņa, pistācijas, ogas

3.00

Truša pastēte, ogu čatnijs

2.50

Sēņu muss, trifeļu ikri

2.00

Brī siers, zemenes

2.00



MINI-UZKODAS

MINI SENDVIČI

80 gr.

Tunča krēms, gurķis	2.50
Mazsālīts lasis, olu krēms	2.50
Liellopa šķiņķis, tartara mērce	2.50
Šķiņķis, siers, Filadelfijas krēms	2.50
Olu krēms, gurķis	2.00

KROSTINI

50 gr.

Tīģergarnele, gvakamole	2.50
Kūpināts lasis, krēmsiers, tomātu salsa	2.50
Cepta liellopa gaļa, vasabi krēms	3.00
Parmas šķiņķis, kazas siers, vītīnāti tomāti	2.50
Mocarella, tomātu salsa, baziliks	2.00



MINI-UZKODAS

MINI-GROZIŅI

50 gr.

Sakranie ikri, krēmsiers

3.00

Vēža astes, avokado

3.00

Grenlandes garneļu un avokado kokteilis

3.00

Tunča tartars, mango čatnijs

3.50

Kūpināta laša krēms, gurķis

2.50

Mazsālīts lasis, krēmsiers, dilles

2.50

Liellopa rostbifs, sarkano sīpolu džems

2.50

Kūpināta pīles krūtiņa, augļu čatnijs

3.00

Sēņu muss, paipalas ola

2.50

Gorgonzolas siers, bumbieris

2.00

Brī siers, zemenes

2.00

Kazas siera muss, ogas

2.50



MINI-UZKODAS

SALĀTI UN UZKODAS – PASNIEDZAM GLĀZĒS

100 gr.

Tunča salāti ar „Haricot” pupiņām, ķiršu tomātiem un olu	3.50
Jūras velšu salāti ar avokado, kalmāriem, garnelēm un mīdijām	4.50
Astoņkāja salāti ar olīvām, seleriju, ķiršu tomātiem un jaunajiem kartupeļiem	5.50
Salāti ar kūpinātu lasi un ķiršu tomātiem, citronu mērcē	4.50
Tīģergarneļu salāti ar rukolu, fenheli un apelsīnu daiviņām	4.00
Pekinas pīles salāti ar mango un „Hoisin” mērci	4.50
Olivjē salāti ar kūpinātu vistas krūtiņu	3.50
Liellopu mēles salāti ar selerijas sakni un marinētiem gurķiem	3.50
Cēzara salāti ar vistas krūtiņu un kraukšķīgu bekonu	3.50
Cāļa satē karija-jogurta mērcē, ar valriekstiem un koriandru	4.00
Mini-mocarellas salāti ar tomātiem un ciedru riekstiem	3.50
Klasiskie grieķu salāti ar kazas sieru un Kalamatas olīvām	3.50



MINI-UZKODAS

MINI-BURGERI

AUKSTIE

Mazsālīts lasis, gurķis

80 gr.

3.50

Svilināts tuncis, avokado

3.50

Kūpināta tītara gaļas šķiņķis, dārzeņi

3.50

Pekinas pīle, mango

3.50

KARSTIE

Tītars, karamelizēti sīpoli

80 gr.

3.50

Premium liellops, sarkanais čeddars, BBQ mērce

3.50

Marinēta jēra gaļa, sarkanie sīpoli, jogurta mērce

4.00

“Surf&Turf” ar premium liellopa gaļu un tīģergarneli

4.50

UZKODAS UZ KOCIŅIEM

AUKSTĀS

50 gr.

Tīģergarnele ar ķiršu tomātiem un grilētiem cukini	3.50
Cepts astoņkājis, jaunie kartupeļi un kaltētas olīvas	3.50
Pikantās ķilavas ar "Parisienne" kartupeļiem un paipalas olu	2.50
Uzkodu trio /Parmas šķiņķis, kazas siers, vītīnāti tomāti/	2.50
Parmas šķiņķis ar „Cantaloupe” meloni	2.50
“Caprese” ar mini-mocarellas sieru, ķiršu tomātiem un pesto	2.50
Augļu un ogu izlase	4.00

SILTĀS

100 gr.

Grilētas garneles ar ananāsu un dārzeņiem	3.50
Grilēta laša fileja ar dārzeņiem	3.50
Jēra mini-kebabs	3.50
Cūkgaļas mini-šašliki saldskābā glazūrā	3.50
Vistas mini-satē ar grilētiem dārzeņiem	3.50



MINI-UZKODAS

UZKODU IZLASES

100 gr.

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

10.00

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

10.00

Baltijas sālītas un kūpinātas zivis izlase ar mērcēm un dārzeņiem

5.00

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

5.00

Baltijas gaļas delikateses ar mērcēm un dārzeņiem

5.00

Baltijas sieru delikateses ar mērcēm un dārzeņiem

5.00

Svaigu dārzeņu izlase

2.00

Sālītu un marinētu dārzeņu izlase

3.50

Svaigu augļu izlase

3.50

MINI-UZKODAS

SUŠI

1 rolls

PHILADELPHIA MAKI /lasis, gurķis, krēmsiers/

9.00

DRAGON MAKI /tīģergarneles, avokado/

10.00

TEKA MAKI /tuncis, lasis/

8.00

SAKE AVOKADO MAKI /lasis, avokado/

8.00

UNAGI MAKI /kūpināts zutis, daikons, krēmsiers/

13.00

YASAY MAKI /avokado, gurķis, krēmsiers/

8.00



MINI-UZKODAS

DESERTI

70 gr.

Mini eklēri /vaniļas / šokolādes / ogu / karamelu / kafijas/	2.00
“Macaroons” cepumi /pistāciju / karamelu / aveņu / šokolādes/	2.00
Kraukšķīgs mandeļu groziņš ar „Mascarpone” krēmu un svaigām ogām	3.50
Mini “Panna Cotta” ar aveņu mērci	2.50
Mini “Napoleons”	2.50
Šokolādes deserts ar ķiršu ievārījumu	3.00
Šokolādes kūka ar “Cappuccino” krēmu	3.00
Mini citronu meringa kūciņas	3.00
„Mascarpone” krēms ar “Macaroons” cepumu gabaliņiem	3.00
Zemeņu “Gazpacho” ar “Mascarpone” krēmu	2.50
Profiteroles ar varīto krēmu	2.50
Mini “Crème-brulee”	3.00
Mini mango “Crème-brulee”	3.00
Tiramisu	3.00
Meža ogu izlase (kazeses, avenes, mellenes, jāņogas)	6.00



SAGAIĀŠANAS KOKTEIĻI

KOKTEIĻI

Pink MG Gin Cocktail	7.00 EUR
Aperol Spritz	7.00 EUR
Hugo Spritz	7.00 EUR
Mai Tai	7.00 EUR
Sex on the Beach	7.00 EUR
Cosmopolitan	7.00 EUR
Tequila Sunrise	7.00 EUR

BEZALKOHOLISKIE KOKTEIĻI

Mango Pina Colada	5.00 EUR
Waterlemon & Lime Chiller	5.00 EUR
Ginger & Lime Fizz	5.00 EUR

PIEDĀVĀJUMS IR SPĒKĀ
TIKAI PRIVĀTIEM PASĀKUMIEM





DZĒRIENI

ŠAMPANIETIS UN DZĪRKSTOŠAIS VĪNS

ŠAMPANIETIS UN DZĪRKSTOŠAIS VĪNS

Tenuta Ca' Bolani Prosecco, Friuli, Italy	27.00 EUR
Masseria Altemura Rosamaro Brut, Italy	25.00 EUR
Wolfberger Cremant D'Alsace Brut, France	35.00 EUR
Laurent-Perrier La Cuvee Brut Champagne, France	95.00 EUR
Laurent-Perrier La Cuvee Rose Brut Champagne, France	110.00 EUR
Billecart-Salmon Brut Reserve, France	90.00 EUR
Billecart-Salmon Brut Rose, France	130.00 EUR

BALTAIS VĪNS

Danzante Pinot Grigio, Veneziana, Italy	25.00 EUR
Rocca di Montemassi Calasole Vermentino, Tuscany, Italy	28.00 EUR
Attems Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia, Italy	37.00 EUR
Bricco dei Gavi di Gavi, Piemonte, Italy	35.00 EUR
Marchesi de Frescobaldi Albizzia Chardonnay, Toscana, Italy	25.00 EUR

DZĒRIENI VĪNS

BALTAIS VĪNS

Elephant Hill, Sauvignon Blanc, Marlborough,
New Zeland

45.00 EUR

Pounamu Sauvignon Blanc, Marlborough,
New Zeland

28.00 EUR

Laroche St Martin Chablis, France

47.00 EUR

Drouet Remy Pannier, Sancerre, France

48.00 EUR

Zinck Gewürtztraminer Terroir, France

44.00 EUR

Wolfberger SIGNATURE Riesling, France

25.00 EUR

Raimat Saira Albarino, Spain

22.00 EUR

ROZĀ VĪNS

Drouet Frères Rosé d'Anjou, Loire, France

20.00 EUR

Chateau Gassier, Côtes-de-Provence, France

38.00 EUR

DZĒRIENI
VĪNS**SARKANAIS VĪNS**

Frescobaldi Nipozzano Riserva Chianti, Italy	45.00 EUR
Danzante Merlot, Tuscany, Italy	27.00 EUR
Masseria Altemura Sasseo Primitivo Salento, Puglia	30.00 EUR
Castello D'Albola Chianti Classico, Italy	35.00 EUR
Lamberti Alta Gamma Ripasso Valpolicella, Italy	30.00 EUR
Vina Pomal Crianza, Tempranillo, Rioja, Spain	30.00 EUR
Georgian Wines Zangaura Kindzmarauli, Kakheti, Georgia (semi-sweet)	30.00 EUR
Achaval Ferrer Malbec, Mendoza, Argentina	38.00 EUR

DZĒRIENI

STIPRIE ALKOHOLISKIE DZĒRIENI



ml	DEGVĪNS	
700	Reyka Vodka	65.00 EUR
500	Stolichnaja Elit	45.00 EUR
1000	Russkij Standart Platinum	55.00 EUR
1000	Stoli	35.00 EUR

VIŠKIJS

700	Tullamore Dew 12 YO	70.00 EUR
700	Bushmills Malt 10 YO	60.00 EUR
1000	Tullamore Dew	40.00 EUR
1000	Jameson	50.00 EUR
1000	Glenfiddich Single Malt 12 YO	110.00 EUR
1000	Chivas Regal 12 YO	85.00 EUR
1000	Jack Daniels	55.00 EUR
1000	Johnnie Walker Red Label	58.00 EUR
1000	Johnnie Walker Black Label	85.00 EUR

ROMS

700	Sailor Jerry (Spiced Rum)	70.00 EUR
1000	Bayou Silver / Spiced / Select	55.00 EUR

LIĶIERIS

1000	Jagermeister	40.00 EUR
1000	Malibu Rum	40.00 EUR
1000	Baileys	55.00 EUR

ml	KONJAKS	
700	Courvoisier	55.00 EUR
700	Courvoisier V.S.O.P	95.00 EUR
1000	Courvoisier X.O	200.00 EUR
700	Courvoisier Napoleon	110.00 EUR
700	Remy Martin V.S	70.00 EUR
1000	Remy Martin V.S.O.P	110.00 EUR
700	Remy Martin X.O	250.00 EUR
1000	Hennessy V.S	105.00 EUR
1000	Hennessy V.S.O.P	140.00 EUR
1000	Hennessy X.O	300.00 EUR

VERMUTS

1000	Martini Ekstra Dry	35.00 EUR
1000	Martini Bianco	35.00 EUR
1000	Campari Bitter	50.00 EUR

DŽINS

700	Cross Keys Gin / Black Curant	50.00 EUR
700	Hendrick's	80.00 EUR
700	Tanqueray Ten	70.00 EUR
1000	Bombay Sapphire	55.00 EUR



DZĒRIENI

ALUS UN BEZALKOHOLISKIE DZĒRIENI

IZLEJAMĀIS ALUS (30l)

Valmiermuiža	220.00 EUR
Užavas	220.00 EUR
Tervetes	220.00 EUR

PUDEĻU ALUS

Tervetes (0.5l)	4.00 EUR
Užavas (0.5l)	4.00 EUR
Corona (0.33l)	4.00 EUR

BEZALKOHOLISKIE DZĒRIENI (2l)

Coca Cola, Sprite, Fanta	7.00 EUR
Schweppes Tonic, Russchian	8.00 EUR

BEZALKOHOLISKIE DZĒRIENI (250ml)

Coca Cola, Sprite, Fanta	2.00 EUR
Schweppes Tonic, Ginger ale	2.00 EUR

SŪLA (330 ml)

Orange / Apple / Tomato	2.00 EUR
-------------------------	----------

SVAIGI IZSPIESTA SULA (1l)

Orange / Grapefruit / Apple	10.00 EUR
-----------------------------	-----------

MORSS (1l)

Freshly made Cranberry Morss	8.00 EUR
------------------------------	----------

ŪDENS

San Benedetto Still (0.75l)	4.00 EUR
San Benedetto Sparkling (0.75l)	4.00 EUR
San Benedetto Still (250 ml)	2.50 EUR
San Benedetto Sparkling (250 ml)	2.50 EUR
Evian still water (0.75l)	4.50 EUR
Perrier sparkling mineral water (0.75l)	4.50 EUR
Evian still water (0.33l)	3.00 EUR
Perrier sparkling mineral water (0.33l)	3.00 EUR

DZĒRIENI

OPEN BĀRS

VODKA

(4 cl)

Russkij Standart	4.00 EUR
Stolichnaya Elit	7.00 EUR

VISKIJS

Chivas Regal 12YO	7.00 EUR
Jack Daniels	4.00 EUR
Tullamore Dew	4.00 EUR
Monkey Shoulder	4.00 EUR

KONJAKS

Hennessy V.S.	7.00 EUR
Courvoisier V.S.O.P.	8.00 EUR

ROMS

Bayou Rum	4.00 EUR
Sailor Jerry Spiced Rum	5.00 EUR

DŽINS

Bombay Sapphire	4.50 EUR
Tanqueray Gin	5.50 EUR

BITTER

(8 cl)

Jägermeister	4.00 EUR
Campari Bitter	4.50 EUR

ALUS

(500 ml)

Valmiermuiža	4.50 EUR
--------------	-----------------

VĪNS

(500 ml) (750 ml)

Prosecco	5.00 EUR	25.00 EUR
House White Wine	5.00 EUR	25.00 EUR
House Red Wine	5.00 EUR	25.00 EUR

BEZALKOHOLISKIE DZĒRIENI

Juice	2.00 EUR
Coca-Cola, Tonic Water	2.00 EUR
Red Bull	3.50 EUR



KONTAKTI

JURAS 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

★★★★★