



Pagrindinė Informacija

- Restorano nuomos kaina 200 Eur iki vidurnakčio, po vidurnakčio 75 Eur papildoma valanda.
- Aptarnavimo mokestis 10 %

Papildomos paslaugos

- Ceremonijos mokestis 150 Eur
- Gėlių puokštė stalui nuo 40 Eur
- Baltos/ rudos kėdės 6 Eur/vnt.
- Paviljono nuoma nuo 500 Eur
- Šildytuvo nuoma 150 Eur/vnt.
- Lempučių nuoma 150 Eur

Menu



Banketinis Meniu

I variantas kaina 70 eur

Šalti užkandžiai

- Vištienos kepenėlių paštetas su įvairių rūšių salotomis ir garstyčių - šerio padažu
- Rūkytos anties krūtinėlės „Karpačio“ su saldžiomis žirnių ankštimis ir aviečių acto užpilu

Karšti užkandžiai

- Keptas ‚Taleggio‘ sūris įvyniotas į labai ploną Ciabatta duonos riekelę serviruojamas su figų garstyčiomis
- Šilta lašiša ant agurkų makaronų su krienių putėsiais

Karšti patiekalai

- Vištienos suktinukas įdarytas Brie sūriu, su lengvu triufeliu aromatu, apsuktas Serano kumpiu, serviruojamas su bulvių koše ir žaliais šparagais.
- Jūros ešerys su bulvių-alyvuogių štrudeliu ir cukrintais bei žolelėmis aromatizuotais vyšniniais pomidorais

Desertai

- Ananasų ‚carpaccio‘ marinuotas citrinžolės sirupe servijuojamas su laimų šerbetu
- Jogurtinis crème brulée su karštomis avietėmis

II variantas kaina 82 eur

Šalti užkandžiai

- Trumpai kepti rausvojo tuno griežinėliai su mangu, imbiero ir kalendrų salotomis bei laimū ‚vinaigrette‘
- Žąsies kepenėlių „Foie Gras“ terinas gaminamas su brendžiu, serviruojamas su skrudinta lietuviska mieline pyne bei itališka apelsinų uogiene

Karšti užkandžiai

- Namų gamybos ravioli su burokėlių įdaru serviruojamas su šalavijų kremu, rudu sviestu ir Prosciutto
- Morkų kapučino su parmezano traškučiu

Karšti patiekalai

- Anties krūtinėlė karamelizuota su medumi ir prieskoniais, serviruojama su apelsinu padažu, salieru pure, karamelizuotu obuoliu bei troškintu Savojos kopūstu
- Sterkas su Porto vyno padažu, bulvių kubeliais bei troškintu kopūstu gardintu trijų rūšių garstyčiomis

Desertai

- Šokoladinis espresso su apelsinų sabayon padažu
- Karamelizuotas kriaušių štrudelis su rome mirkytom razinom serviruojamas su vanilniais ledais

III variantas kaina 90 eur

Šalti užkandžiai

- Žąsies kepenėlių terinas ruošiamas su konjaku, serviruojamas su gaivia melionų želė

Karšti užkandžiai

- Provanco stiliaus žuvies sriuba su keptais mažais aštuonkojais
- Keptos šukutės su topinamburų piure ir triufelių pasta

Karšti patiekalai

- Elnienos file keptas orkaitėje su prieskoninėmis žolelėmis su Madeiros ir Balsamico padažu bei karamelizuotais pastarnokais
- Oto file su porų-citrinos padažu bei keptomis voveraitėmis

Desertai

- Aviečių tortas su balto šokolado kremu, bei puriu biskvitu aplietu ‚Chambord‘ likeriu
- Karštas šokoladinis pyragaitis su virtomis vyšniomis skanintomis Grappa ir vanilniais ledais