



RŪMENES MUIŽA
KANDAVA • LATVIJA

Vakariņas
servētas muižas Ēdamzālē

Aukstās uzkodas

Krāsni gatavota dzelteno biešu daiviņas ar karamelizētu kazas sieru un ciedru riekstiem
Vītinātu ķirštomātu salāti ar svaigiem zaļumiem un bifeļpiena Mozarellu
Lēni gatavota laša fileja ar zaļumu remulādi un foreļu ikru dekoru
Apsvīlinātas tunča filejas šķēles ar wok dārzeņiem un Gorgonzola mērci
Plāni sagriezta mango un avokado kārtojums ar Ziemeļjūras garnelēm un citronu- olīveļļas mērci
Svaigi ceptas maizes izlase ar sviestu

Pamatēdiens

Grilēta pīles fileja ar ingvera-medus glazūru un citronzāles-sarkanvīna mērci
vai
Vesela gatavota āte ar baltvīna-gliemeņu mērci un tvaikotiem dārzeņiem

Deserts

Mini desertu izlase:
Šokolādes braunijs ar riekstiem
Mini eklēri ar vaniļas krēmu
Mini medus kūka
Mini mango un aveņu *raw cake* ar datelēm, kaltētām dzērvenēm,
riekstiem un agaves sīrupu

Brokastis

servētas muižas Virtuvē

Aukstās uzkodas un salāti

Liellopu gaļas rostbifs ar kraukšķīgiem sīpoliem un kaperiem
Auksti kūpināta laša fileja
Svaigu dārzeņu izlase ar zilā siera mērci
Siera plate ar ievārījumu

Pašu cepta maizes izlase ar franču sviestu

Karstais ēdiens pēc izvēles

(veicot pasūtījumu uz vietas)

Olu ēdienu (kultenis, vēršacs, amerikāņu omlete) ar piedevām: sēnes, spināti, tomāti, bekons, siers

Deserts

Svaigi augļi un ogas
Plānās pankūkas ar skābo krējumu un / vai ievārījumu
Svaigi spiesta apelsīnu un greipfrūtu sula

Ēdienkarte sagatavota sadarbībā ar šefpavāru Lauri Aleksejevu