



RŪMENES MUIŽA  
KANDAVA • LATVIJA



**Hotel Bergs laipni aicina iepazīties ar Rūmenes muižu - Hotel Bergs privāto rezidenci Kandavas novadā tikai 100 km attālumā no Rīgas, kas piedāvā luksusa pakalpojumus un augstākā līmeņa servisu vienā no Latvijas gleznaainākajiem reģioniem.**

Rūmenes muižas estētiskā vide ir piemērota jebkura veida korporatīvajiem pasākumiem, privātām uzņēmumu izbraukuma sēdēm, saviesīgiem pasākumiem, kāzām un citiem svarīgiem dzīves mirķiem. Universālais izkārtojums muižas ēkā ir ideāli piemērots vienas vai vairāku dienu pasākumiem līdz 50 personām. Pieci ekskluzīvi apartamenti Kungu mājā, pieci divstāvu apartamenti vēsturiskajā Staļļa ēkā un trīs Dārza mājas apartamenti dod iespēju izmitināt 28 personas 14 apartamentos. levietojot papildus gultas, iespējams izmitināt vēl 22 personas. Greznajā ēdamistabā restorāna Bergs komanda var uzņemt līdz 45 viesiem formālām vakariņām un līdz pat 100 viesiem pirmā stāva reprezentatīvajās telpās vai teltīs muižas parkā pieņemšanas stilā.

### **Kāzu svinību piedāvājums 100 personām (ar nakšņošanu 50 personām) un 3 kārtu vakariņas**

Ekskluzīva Rūmenes Muižas kompleksa ūre svinību organizēšanai un nakšņošanai (50 personām), iekļaujot Kungu māju, Dārza Māju un Vēsturisko Staļļa ēku;

Kāzu telts un koka grīda kāzu svinībām muižas dārzā (360m<sup>2</sup>);

Īpašs sagaidīšanas kompliments Jaunajam pārim;

Sagaidīšanas dzērieni un uzkodas;

Glāze dzirkstošā vīna pirmajam tostam pirms vakariņām;

3 kārtu gardēžu vakariņas ar someljē piemeklētiem vīniem, atbilstoši ēdienkartei;

Nakts uzkodu bufete;

Kāzu kūka;

Apkalpošanas maksa;

Brokastis kāzu viesiem nākamajā rītā.

**Kopējā summa: 30 870 EUR  
(308.70 EUR / no personas)**



RŪMENES MUIŽA  
KANDAVA • LATVIJA

Rūmenes muiža  
e-pasts: rumene@hotelbergs.lv, tālr. +371 677 709 60  
www.rumene.lv



Independently minded

### 3 kārtu ēdienkartes paraugs

Sagaidīšanas dzērieni un uzkodas:

#### Dzērieni

*Glāze šampanieša līgavai un līgavainim - komplimentā  
Vasaras punšs, Apelsīnu sula  
Ūdens, Tēja/kafija*

#### Pirkstīņ-uzkodas

(Jāizvēlas 3 uzkodas. €2.50 no personas par katru papildus izvēli.)

*Fuagrā escalops, sīpolu briošs, apelsīnu džems  
Kapāts lasīs, rupjmaizes tosts, mārrutku – citronu krēms, paipalu ola  
Gardeļu tosts Skāgena, avokado krēms, plaucētās mīklas groziņš  
Liellopa tartars, rīvēta fuagrā, pekorīno – trifeļu krēms, Parmezāna siers  
Pīles terīne stikla glāzē, dedzināts sviests, kornišoni, marinēti sīpoli  
Austeru tempura, asiņainā mērīja stikla glāzē*

#### Tosts pirms vakariņām

(viena glāze katram viesim – Prosecco)  
*Ruggeri Superiore Valdobbiadene D.O.C.G.*

**Ēdienkarte:**

#### Uzkoda

(Jāizvēlas 1 uzkoda. €3.00 papildus no cilvēka, ja izvēlas abas izvēles.)

*Jūras ķemītes, pastinaku krēms, valrieķstu eļļa, Briseles kāposti,  
Brī siers, melnās trifeles, pasifloru mērce  
vai*

*Liellopgaļas tartars, brioša tuile, fuagrā drumslas, trifeļu pekorīno krēms,  
kornišoni, olas konfits*

#### Pamatēdiens

(Jāizvēlas 2 izvēles. €5.00 papildus no cilvēka, ja izvēlas visas trīs izvēles.)

*Grenlandes āte cepta salītā sviestā, safrāna melnsakņu konfīts, Kolonnatas lardo,  
melno ķiploku biezenis, mīdiju čauders  
vai*

*Austrālijas Wagyu liellopa Bavettes steiks, kartupeļu krēms, Café de Paris sviests,  
Alpu siers, kārvele, sarkanvīna mērce  
vai*

*Safrāna taljatelle, baraviku kapučīno, nogatavināts parmezāna siers,  
ceptas meža sēnes, salvija*

#### Deserts

(Jāizvēlas 1 izvēle. €3.00 papildus no personas, ja izvēlas divas izvēles.)

*Tartelette à la crème brûlée, smiltsērkšķu sorberts, cepta baltā šokolāde  
vai*

*Karstais Valrhona šokolādes ganašs, apelsīnu eļļa, medus saldējums  
vai*

*Mille – feuille, tumšās šokolādes pralinē, lazdu rieksti, mandeles, mokas krēms*



RŪMENES MUIŽA  
KANDAVA • LATVIJA

Rūmenes muiža  
e-pasts: rumene@hotelbergs.lv, tālr. +371 677 709 60  
www.rumene.lv



Independently minded

Piemeklēti vīni pie ēdienkartes:

**Baltvīns**  
(izvēlēties vienu)

*Domaine Mongeard-Mugneret Borgogne Chardonnay  
Jean-Claude Chatelain Pouilly-Fumé  
Pieropan Soave Classico  
Livio Felluga Collio Pinot Grigio Friuli D.O.C.G.*

**Sarkanvīns**  
(izvēlēties vienu)

*Coto De Imaz Rioja Reserva  
Cono Sur Block No28 La Rinconada Carmenere V.De Cachapoal  
Zenato Ripassa Dell Valpolicella Superiore D.O.C.G.  
Wynns Coonawarra Cabernet Shiraz Merlot*

**Nakts uzkodu bufete:**

(Izvēlēties 5 opcijas. €4.50 papildus no personas par katru papildus izvēli.)

*Dārzeņu crudite, fetas siera mērce  
\**

*Latvijas un Francijas sieru izlase (sezonas sieri) pasniegta ar akāciju medu, čatniju, pašu ceptiem grisini  
\**

*Gaļas uzkodu plate - Cecina, proscutto, chorizo, salami, rostbifs  
vītināti tomāti, marinēti pērļu sīpoli, olīvas, pašu gatavoti čatniji, grauzdiņi, tomātu pesto  
\**

*Grilēti rostbifa salāti ar seleriju remulādi*

*Mini romiešu salāti, baltvīnā marinēti bumbieri,  
pekanrieksti, gorgonzola siers*

*Zaļo lapu salāti, tomāti, svaigie dārzeņi, pasifloru emulsijas mērce  
\**

*Grilētas brusketas  
\**

*Mini kišu izlase  
\**

*Pildīti mazie kruasāni*



RŪMENES MUIŽA  
KANDAVA • LATVIA

Rūmenes muiža  
e-pasts: rumene@hotelbergs.lv, tālr. +371 677 709 60  
[www.rumene.lv](http://www.rumene.lv)



Independently minded