



Меню для участников конференций на 2010 год.

Кофейные паузы

Кофейная пауза № 1

Кофе, чай
Минеральная вода
Ассорти из печенья
2.00 Ls или 3.00 EUR за персону

Кофейная пауза № 2

Кофе, чай
Минеральная вода, сок
Ассорти из печенья
Канapé
Булочка
Пироженое
2.80 Ls или 4.00 EUR за персону

Кофейная пауза № 3

Кофе, чай
Минеральная вода, сок
Ассорти из печенья
Канapé
Булочка
Пироженое
Фрукты
3.10 Ls или 4.45 EUR за персону

Кофейная пауза № 4

Кофе, чай
Минеральная вода, сок
Ассорти из печенья
Канapé (3 шт.)
Булочка
Пироженое
Фрукты
4.00 Ls или 5.70 EUR за персону



Лёгкий обед №А

Кофе, чай
Минеральная вода, сок
Канапе с лососем и оливками
Медальёны из свинины на хлебном сухарике
Tortilla с сырным салатом
Tartar из буженины с сухариком из чёрного хлеба.
Канапе с козьим сыром и овощами гриль
Куриное сатэ с корнишоном
Фрукты

7.00 Ls или 10.00 EUR за персону

Обед и ужин

К1

Кремовый суп-пюре из овощей с чипсами и базиликом
Филе свинины в беконе с жареным картофелем, сезонными овощами и
соусом Romer
Кофе или чай
Вода со льдом
Хлеб, масло

7.70 Ls или 11.00 EUR за персону

К2

Запеченная масляная рыба с катрофельным пюре и
пикантным шпинатом в сливочном соусе
Яблочный пирог с абрикосовым соусом и шариком мороженого
Кофе или чай
Вода со льдом
Хлеб, масло

7.70 Ls или 11.00 EUR за персону

К3

Салат из картофеля с копчёной сельдью и маринованными колечками
лука
Куриная грудка гриль с risotto, соте из зелёного горошка и моркови в
сливочном соусе
Кофе или чай
Вода со льдом
Хлеб, масло

7.70 Ls или 11.00 EUR за персону



Меню №1

Ассорти из листьев салата слимонным соусом и орехами
Карбонад гриль из свинины с картофельной корзиночкой и с
брусничным chutney
Пирог из чёрной смородины с ванильным мороженым и клубничным
соусом
Кофе или чай
Минеральная вода 0,33
Хлеб, масло с добавлением зелени
9.80 Ls или 14.00 EUR за персону

Меню №2

Кремный суп-пюре из шпината с сырным хлебцем
Жареное филе сайды с овощами ratatouille, картофельным пюре и соусом из
белого вина
Апельсиново-имбирный крем с ягодным соусом
Кофе или чай
Минеральная вода 0,33
Хлеб, масло с добавлением зелени
9.80 Ls или 14.00 EUR за персону

Меню №3

Имбирно-морковный суп-пюре с лимонным кремом
Запечённая куриная грудка с приготовленной на пару брокколи, белой
фасолью, рисом basmati и пикантным соусом из жёлтой паприки
Яблочко – миндальный пирог с ванильным мороженым и вишнёвым
соусом
Кофе или чай
Минеральная вода 0,33
Хлеб, масло с добавлением зелени
9.80 Ls или 14.00 EUR за персону

Menu №4

Салат от шефа с хрустящим беконом и чесночными сухариками
Отварной говяжий окорок с картофельной корзиночкой,
приготовленной на пару брокколи и белой фасолью с соусом из
красного вина
Йогуртовое пирожное из лесных ягод с ванильным соусом
Кофе или чай
Минеральная вода 0,33
Хлеб, масло с добавлением зелени
9.80 Ls или 14.00 EUR за персону



Меню №5 (традиционные латышские блюда)

Традиционный суп из курицы
Жаркое из свинины с перловкой и соусом из лесных грибов
Слоёнка из чёрного хлеба с клюквенным вареньем и взбитыми сливками
Кофе или чай
Минеральная вода 0,33
Хлеб, масло с добавлением зелени
13.30 Ls или 19.00 EUR за персону

Menu №6

Крем-суп из курицы с грибами и сырным сухариком
Приготовленное на пару филе лосося с картофельным суфле, на масле обжаренной цветной капустой и сливочным соусом из лайма и базилика
Шоколадное пирожное с мятным sorbe
Кофе или чай
Минеральная вода 0,33
Хлеб, масло с добавлением зелени
13.30 Ls или 19.00 EUR за персону

Menu №7

Ледяной салат с копчёным лососем, овощами гриль, маринованным луком и соусом balsamico
Стейк из говядины со сливочным картофелем и соусом из красного вина и чесноком гриль
Фруктовый салат с фисташковым мороженым
Кофе или чай
Минеральная вода 0,33
Хлеб, масло с добавлением зелени
13.30 Ls или 19.00 EUR за персону