



RESTORĀNA "PARADISE"

PASĀKUMU PIEDĀVĀJUMS

23 EUR no personas

AUKSTAIS GALDS (uzkodas):

- ✓ Siera-ķimeņu standziņas
- ✓ Pildīti groziņi ar mēles salātiņiem un skābiem gurķīšiem
- ✓ Kraukšķīgā laiviņa ar laša tartaru, zilajiem sīpoliem un citrona buru
- ✓ Kokteiļtomātiņu un mocarellas siera iesmiņi ar bazilika lapiņu
- ✓ Iesmiņi ar vītīnātu šķiņķi, sieru un melones gabaliņiem
- ✓ Gaļas plate ar cepešiem, kūpinājumiem, šmorējumiem, pašgatavotām ruletītēm un Minhauzena lodītēm
- ✓ Gardo sieru assorti ar vīnogām un olīvēm
- ✓ Svaigu un marinētu dārzeņu plate no vecāsmammas pagrabiņa „Līvānos”.
- ✓ Tradicionālie gaļas salāti „Baltpark” gaumē

KARSTAIS GALDS:

- ✓ Grillēta vistas vai cūkgaļas fileja
 - ✓ Liellopu gaļas strēmelītes gatavotas VOK pannā ar grillētu dārzeņu assorti, svaigiem ananāsiem, cherry tomātiņiem un aso Thai mērci
- P.s. Iespēja izvēlēties 2 variantus

Klāt piedevās mēs pasniegsim : vārītus diļļu kartupelīšus vai rīsus ar rīvītiem burkāniem un zirnīšiem, visdažādākās pašgatavotās mērcītes, svaigus dārzeņus, sīpolus un lociņus.

DESERTI:

- ✓ Skaisti izdekorēta augļu plate
- ✓ Gardas mini kūciņas (2 gab.uz personu)
- ✓ Krējuma saldējums ar svaigu ogu mērcīti vafeļu glāzītē dekorētu ar zemenīti (papildus maksa 2.50 Eur/ personas)

DZĒRIENI:

- ✓ Kafija, tēja tiks pasniegta lielajos termosos
- ✓ Dzērveņu vai citu ogu morss
- ✓ **Korķa nauda 1.50 Eur / pers. par vakaru**

P.s. +10% no līguma kopsummas par apkalpošanu

Ja banketa pasūtījuma summa pārsniedz 500 EUR, tad jumta terase ir bez maksas! Pēc 23:00 – 50 EUR/st.

Ar cieņu,
Eduards Elings-Eliass
Restorāna vadītājs

GSM: +371 29222245
e-mail: elingo@inbox.lv

www.hotelbaltpark.lv



RESTORĀNA "PARADISE"

PASĀKUMU PIEDĀVĀJUMS

26 EUR no personas

AUKSTAIS GALDS (UZKODAS + SALĀTI + PLATES):

- ✓ Silti speķa pīrādžiņi (Iespējami pie sagaidīšanas, pie vīna glāzes)
- ✓ Grauzdiņi Crostini ar bumbieriem un lazdu riekstiem
- ✓ Dāņu volovāni ar saputotu maigo siera krēmu, dekorēti ar grillētām garnelēm diļļu marinādē
- ✓ Maizītes ar tītara fileju, sieru un dzērveņu mērcīti
- ✓ Pildīti groziņi ar mēles salātiem un skābiem gurķīšiem
- ✓ Kokteiļtomātiņu un mocarellas siera iesmiņi ar bazilika lapiņu
- ✓ Iesmiņi ar vītīnātu šķiņķi, sieru un melones trīsstūrīšiem
- ✓ Cepti baklažāni ar ķiploku - majonēzes mērcīti (Dekorēti ar valriekstiem un kinzu)
- ✓ Gaļas plate ar cepešiem, kūpinājumiem, šmorējumiem, pašgatavotām ruletītēm un Minhauzena lodītēm
- ✓ Zivju plāte "Zvejnieka sapnis" ar mazzālītu lasi, auksti kūpinātu lasi, sviesta zivi, Carnikavas nēģīšiem, mīdijām un citam zivtiņām
- ✓ Gardo sieru plate ar vīnogām un olīvām
- ✓ Svaigu un marinētu dārzenu plate no vecāsmammās pagrabina "Līvānos"
- ✓ Puravu salāti "Elizejas lauki" ar garnelēm un valriekstiem
- ✓ Kalabriešu (Itālijas dienvidu) salāti ar liellopa filejas gabaliņiem

KARSTAIS GALDS:

- ✓ Grillēta laša filejas gabaliņi citrona mērcīte
 - ✓ Grillēta vistas vai cūkgaļas fileja
 - ✓ Portugāles sarkanvīnā sautēts cūkgaļas cepetis ar rozmarīna zariņu un mārrotku mērcīti
 - ✓ Liellopu gaļas strēmelītes gatavotas VOK pannā ar grillēti sautētiem dārzeņiņiem, svaigiem ananāsiem un aso Thai mērci
- P.s. Iespēja izvēlēties 2 variantus

Klāt piedevās mēs pasniegsim: vārītus diļļu minikartupelīšus vai rīsus ar rīvītiem burkāniem. Būs arī dažādas pašgatavotās mērcītes.

DESERTI:

- ✓ Skaisti izdekorētas augļu plates
- ✓ Gardas mini kūciņas (2 gab. uz personu)
- ✓ Krējuma saldējums ar svaigu ogu mērcīti vafeļu glāzīte dekorētu ar zemenīti (papildus maksa 2.50 Eur / personas)

DZĒRIENI:

- ✓ Kafija, tēja tiks pasniegta lielajos termosos
- ✓ Dzērveņu vai jāņogu pašgatavots morss
- ✓ **Korķa nauda 1.50 Eur / pers. par vakaru**

*P.s. +10% no līguma kopsummas par apkalpošanu
Ja banketa pasūtījuma summa pārsniedz 500 EUR, tad jumta terase ir bez maksas! Pēc 23:00 – 50 EUR/st.*

Ar cieņu,
Eduards Elings-Eliass
Restorāna vadītājs

GSM: +371 29222245
e-mail: elingo@inbox.lv

www.hotelbaltpark.lv





RESTORĀNA "PARADISE"

PASĀKUMU PIEDĀVĀJUMS

30 EUR no personas

APERITĪVS:

- ✓ Mūsu viesmīlis pie sagaidīšanas Jums pasniegs glāzi vēsa baltvīna un gardus siera cepumiņus

AUKSTAIS GALDS (uzkodas):

- ✓ Grauzdiņi Crostini ar bumbieriem un lazdu riekstiem
- ✓ Dāņu volovāni ar saputotu maigo siera krēmu, dekorēti ar grillētām garnelēm diļļu marinādē
- ✓ Maizītes ar tītara fileju, sieru un dzērveņu mērcīti
- ✓ Pildīti groziņi ar mēles salātiņiem un skābiem gurķīšiem
- ✓ Pildīti volovāni ar putukrējumu – mārrutku krēmu un sarkanajiem ikriem
- ✓ Kraukšķīgā laiviņa ar laša tartaru, zilajiem sīpoliem un citrona buru
- ✓ Franču vīnā apcepti tīģergarneļu iesmiņi ar meloni un papriku
- ✓ Kokteiļtomātiņu un mocarellas siera iesmiņi ar bazilika lapiņu
- ✓ Iesmiņi ar vītīnātu šķiņķi, sieru un melones gabaliņiem
- ✓ Gaļas plate ar cepešiem, kūpinājumiem, šmorējumiem, pašgatavotām ruletītēm un Minhauzena lodītēm
- ✓ Gardo sieru assorti ar vīnogām un olīvēm
- ✓ Svaigu un marinētu dārzeņu plate no vecāsmammas pagrabiņa „Līvānos”
- ✓ Zivju plate „Zvejnieka sapnis” ar mazzālītu lasi, auksti kūpinātu lasi, kalmāriem, Carnikavas nēģīšiem, mīdījām, sviesta zivi un citām zivtiņām
- ✓ Siera salāti ar valriekstiem un augļiem
- ✓ Garneļu salāti ar greipfrūtiem un redīsiem
- ✓ Kalabriešu (Itālijas dienvidu) salāti ar liellopa filejas gabaliņiem

KARSTAIS GALDS:

- ✓ Grillēta laša filejas gabaliņi citrona mērcīte
- ✓ Grillēta vistas vai cūkgaļas fileja
- ✓ Portugāles sarkanvīnā sautēts cūkgaļas cepetis ar rozmarīna zariņu un mārrutku mērcīti
- ✓ Liellopu gaļas strēmelītes gatavotas VOK pannā ar grillētu dārzeņu assorti, svaigiem ananāsiem, cherry tomātiņiem un aso Thai mērci

P.s. Iespēja izvēlēties 3 variantus

Klāt piedevās mēs pasniegsim : vārītus diļļu kartupeļiņus vai rīsus ar rīvītiem burkāniem un zirnīšiem, visdažādākās pašgatavotās mērcītes, svaigus dārzeņus, sīpolus un lociņus.

DESERTI:

- ✓ Skaisti izdekorētas augļu plates
- ✓ Gardas mini kūciņas (2 gab. uz personu)
- ✓ Krējuma saldējums ar svaigu ogu mērcīti vafeļu glāzītē dekorēta ar zemenīti (papildus maksa 2.50 Eur/personas)

DZĒRIENI:

- ✓ Kafija, tēja tiks pasniegta lielajos termosos
- ✓ Dzērveņu vai citu ogu morss
- ✓ **Korķa nauda 1.50 Eur / pers. par vakaru**

P.s. +10% no līguma kopsummas par apkalpošanu

Ja banketa pasūtījuma summa pārsniedz 500 EUR, tad jumta terase ir bez maksas! Pēc 23:00 – 50 EUR/st.

Ar cieņu,
Eduards Elings-Eliass
Restorāna vadītājs

GSM: +371 29222245
e-mail: elingo@inbox.lv

www.hotelbaltpark.lv

PAPILDUS PAKALPOJUMI:

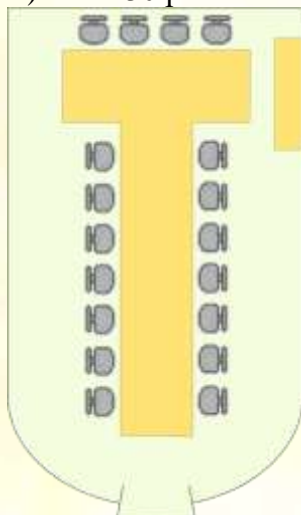
- ✓ Sauna un džakuzi – 70 EUR (3 stundas)

P.s. IESPĒJA PAPILDUS PASŪTĪT:

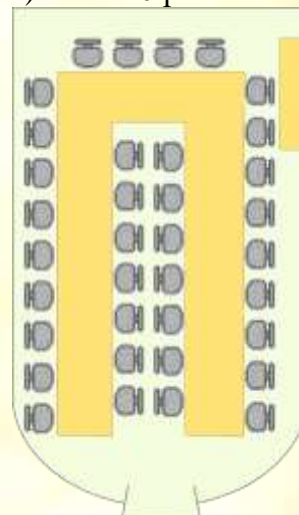
- ✓ Pašgatavotu vasaras ogu punšu lielā konjaka glazē –2.00 EUR / pers.
- ✓ Šampanieša pīramīdu – 4.50 EUR / pers.

GALDU IZKĀRTOJUMS:

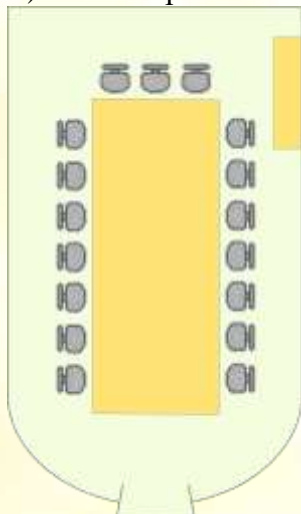
1) Līdz 30 personam



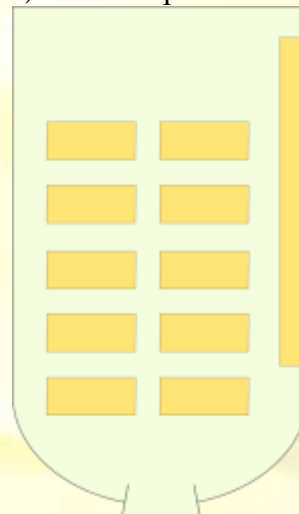
2) Līdz 40 personam



3) Līdz 30 personam



4) Līdz 30 personam



Pasūtītājs ir atbildīgs par vispārīgo kārtības noteikumu, ugunsdrošības un drošības tehnikas prasību ievērošanu!

Pasūtītājs ir atbildīgs par mūzikas skaļuma regulēšanu pēc plkst. 23:00!

Viesnīca „Baltpark” nenes atbildību, ja kādi no augstāk minētiem noteikumiem netiek ievēroti pasākuma laikā!

Pasākuma atcelšanas vai datuma pārvešanas gadījumā avansa maksājums netiek atgriezts!