

Banketai, Furšetai, Vestuvės

Jūsų planuojamą renginį paversime skania švente Jums ir Jūsų svečiams už 30 € asmeniui.

Salotos (250 g./asmeniui):

- Šviežios lapinės salotos gardintos žolelių padažu;
- Žuvies filė salotos gardintos sezamų sėklomis, naminiiais bulvių traškučiais ir keptų paprikų padažu;
- Šviežių ir marinuočių daržovių asorti;
- Gaivios kalakutienos salotos gardintos vynuogėmis, džiovintomis kriaušėmis ir lazdyno riešutais.

Šalti užkandžiai (350 g/asmeniui):

- Vištienos galantinas su saulėje džiovintais pomidorais, paskanintas provansalio žolelėmis;
- Lietuviškas vaivorykštinis upėtakis su sterko ir karališkų krevečių įdaru;
- Graikiški baklažanų suktinukai, gardinti prieskoniniu varškės kremu su saulėje džiovintais pomidorais;
- Lašišos filė suktinukai, gardinti pikantišku sūrio kremu ir prieskoninėmis žolelėmis;
- Antienos krūtinėlė su apelsiniais, pelėsinium sūriu ir bruknių džemu;
- Natūraliai keptos kiaulienos sprandinės griežinėliai su karnišonais ir balzaminium kremu;
- Sūdytos lašišos karpacio su kaparėliais ir garstyčių padažu;
- Silkės filė užkandėlė su miško grybų pagardu;
- Rinktinių silkių filė patiekama su prieskoninėmis keptomis daržovėmis, pagardintomis džiovintomis spanguolėmis ir graikiškais riešutais;
- Caprese vėrinukai;
- Gruzdintos duonos juostelės;
- Česnakinis sūrio padažas;
- Traškios rūkytos kiaulių ausys;
- Varškės sūrio kąsneliai sėklų ir tešlos apvalkale;
- Pikantiški tortilijų traškučiai;
- Saliamio krepšeliai su česnakinium sūrio įdaru, pagardinti graikiškais riešutais ir šviežiais maltais pipirais;
- Aštrūs kepinti avinžirniai;
- Traškios gruzdintos žuvytės, gardintos citrusiniais vaisiais.

Karšti patiekalai pasirinktinai:

- Vištienos suktinukai su pikantišku omletu ir saulėje džiovintais pomidorais patiekiami su kreminiu padažu;
- Vėgėlė agurkų – špinatų ir grietinėlės padaže (patiekama keptuvėlėje);
- Kiaulienos nugarinės kepsnys su voveraičių padažu ir keptu česnaku;
- Voveraitėmis gardinta vištienos krūtinėlė patiekama su voveraičių padažu;
- Kiaulienos nugarinės suktinukai, gardinti kapotais keptais baravykais patiekiami su kreminiu trijų sūrių padažu;
- Lašišos kepsnys su šparagais ir olandišku padažu;
- Burgundiškas kiaulienos sprandinės ir šoninės troškiny su pievagrybių ir balto vyno padaže (patiekiamas keptuvėlėje);
- Vengriškas vištienos krūtinėlės troškiny „*paprikašas*“ grietinėlės – daržovių padaže (patiekiamas keptuvėlėje);
- Prie patiekalų galima pasirinkti šiuos garnyrus:
 - Garinti ryžiai pagardinti indiškais prieskoniais;
 - Gruzdintos paryžietiškos bulvytės;
 - Orkaitėje keptos bulvės gardintos česnaku, rozmarinu ir natūraliais prieskoniais.

Gėrimai ir desertas:

- Kava/arbata (0,2 l/asmeniui);
- Gaivus citrusinių vaisių vanduo su mėta (kaina nuo suvartoto kiekio nesikeičia);
- Naminis natūralus spanguolių gėrimas su mėta;
- Švieži vaisiai (100 g/asmeniui);
- Tiramisu pyragas (100 g/asmeniui);

Papildomos paslaugos ir informacija:

- Aptarnavimo mokestis – 3 € asmeniui. Į šią kainą įeina: stalų paruošimas, indų surinkimas, staltiesės, servetėlės, aptarnavimas iki 01:00 val. Pageidaujant aptarnavimo po 01:00 val., vienas aptarnaujantis asmuo 8 €/val. (min. 2 asm.).
- Alkoholiniams gėrimams stikliukų nuoma 0,08 €/vnt., vyno/šampano taurė – 0,12 €/vnt. Dūžis (jeigu bus) nuo 2 €/vnt.
- Pusryčiai: pasiruošimas pusryčiams (stalų sutvarkymas po vakar, indų surinkimas, padengimas, aptarnavimas) – 20 €. Furšetinis stalas 9:30 – 11:00 val. – raugintų kopūstų sriuba/vištiesos sultinys su kibinu, kava/arbata termose, grietinėlė/pienas – 5 €/asm.
- Transportavimas (pagal kilometražą) – 0,4 €/km.
- Galime pasiūlyti užkandžius svečių pasitikimui. Kaina – nuo 2 €/asm.

MŪSŲ KONTAKTAI

Vienkiemų g. 3, Jaskonys, Druskininkų sav.

<http://www.romnesa.lt/druskininkai/>

Informacija tel +37060600016

El. p. romnesainfo@gmail.com