



RIXWELL
HOTELS

Ziemassvētku *piedāvājums*

40 EUR / pers.

Piedāvājumā iekļauts:

- Konferenču telpa (līdz 70 personām), vai telpa restorānā (līdz 20 personām);
- Viesnīcas šefpavāra svētku ēdienkarte;
- Zāles tehniskais aprīkojums (projektors (HDMI), Wi-Fi, ekrāns);
- 3 bezvadu mikrofoni;
- Skaņu sistēma (iespēja pieslēgt savu mūziku);
- Servisa maksa.

Par papildu maksu:

- Atvērts bars uz 4 stundām;
- Izmitināšana viesnīcas numuros.

Cenas norādītas par vienu personu ar PVN.
Minimālais cilvēku skaits: 20.



RIXWELL
HOTELS

Ziemassvētku *bufete*

UZKODAS

- Brusketta ar plucināto liellopa gaļu un mār-
rutku mērci;
- Volovāns ar pīles pastēti un svaigām
avenēm;
- Brusketta ar sakapātu lasi un sarkanajiem
sīpoliem;
- Siera salāti smilšu mīklas groziņā ar
svaigām avenēm.

SALĀTI

- Sarkano pupiņu salāti ar kūpinātu vistas
girosu, saldo kukurūzu un pekinas kāpostiem;
- Cēzara salāti ar kraukšķīgo bekonu,
krutoniem un marinēto ķirbi;
- Pekinas kāpostu salāti ar svaigiem
brokoļiem, sarkanajiem sīpoliem un grillētu
vistu.

PAMATĒDIENS

- Cūkgaļas cepetis ar brūkleņu mērci,
pasniegts ar kartupeļu kroketēm;
- Zandarta fileja ar spinātiem un parmezāna
sieru, pasniegta ar savvaļas rīsiem.

DESERTS

- Vafele Beļģijas gaumē ar saldējumu,
karamelu mērci un piparkūku drumstalām;
- Zemeņu kūka.

Maize un sviests. Tēja, kafija un ūdens



RIXWELL
HOTELS

Ziemassvētku ēdienkarte

(Pasniegta porcijās)

UZKODAS

- Grillēti baklažāni ar pikanto biezpienu un valriekstiem;
- Smilšu mīklas groziņi ar siera salātiem un zemenēm;
- Kanapē ar krēmsieru, paipļu olām un sarkanajiem ikriem;
- Ceptas tīģergarneles uz iesmiņa ar ķiršu tomātiem.

SALĀTI

- Romiešu salāti ar karsti kupinātu sviesta zivi un parmezāna sieru;
- Tīģergarneļu salāti ar mango, rukkolu un kvinua;
- Pekinas kāpostu salāti ar svaigiem brokoļiem, sarkanajiem sīpoliem un grillētu vistas fileju.

PAMATĒDIENS

- Laša filejas kebabs uz iesmiņa, ar sezama sēklām, pasniegts ar ceptu bulguru, cieto sieru, brokoļiem un babi burkāniem vai
- Kalvadosā sautēti cūkgaļas medaljoni ar āboliem pasniegti ar kartupelu gratēnu ar sieru un kaltētiem tomātiem

DESERTI

- Brūkleņu šokolādes braunijs ar karamelizētiem lazdu riekstiem, svaigām ogām un zemeņu mērci

Maize un sviests. Tēja, kafija un ūdens