

Restorāns "ASTOR"

piedāvā

Jaungada Svētku Vakariņas

31.12.2017

Parūpējieties par svētku sajūtu Vecgada vakarā! Restorāns "ASTOR" aicina izbaudīt Jaungada vakariņas 31. decembrī no plkst. 19.00 līdz 23.30 ar bagātīgu bufeti un DJ Ellis Raily izklaides programmu.

Jaungada bufete

Aukstās uzkodas

Lapu salāti ar truša konfitu, puraviem, paprikas – kartupeļu krēmu un diļļu sēkļu mērci

Kazas siera salāti ar krāsni ceptām biežēm, karamelizētām ķirbju sēklām un balzamiko mērci

Kokteiļgarneļu salāti ar avokado, apelsīnu filejām un saldā čilli – kokosriekstu mērci

Siera uzskodu plate (Kazas siers ar baravīku tapenādi, Dor Blue siers ar meloni un piparmētru, Brie siers ar dzērvenu čatniju, Mozzarella siers ar marinētiem ķirštomātiem)

Liellopa rostbifs ar marinētiem sakņu dārzeņiem, olu parmezānu un rukolu

Gravlaks (mazsālīta laša) izlase ar kartupeļu pankūciņām

Pamatēdiens

Sarkanvīnā sautēti jaunlopa vaigi ar pilādžu mērci

Grillēta tītara fileja ar apelsīniem un Barbekjū mērci

Sarkanā asara fileja ar laima lapu –kokosriekstu mērci

Kartupeļu klimpas ar meža sēnēm un spinātiem

Saldā kartupeļa fri

Biešu ravioli ar kūpinātu Mocarella sieru

Deserts

Tumšās šokolādes kūciņas ar Amareto ķiršiem

Mini Pavlova kūciņas ar sarkanvīnā noturētiem bumbieriem

Cepumu izlase

Vīna glāze, kafija, tēja un ūdens

EUR 58,00/vienai personai
Bērni līdz 6 gadu vecumam – bez maksas
Bērni no 6 līdz 12 gadi – 50% atlaide
IQ bārs strādā līdz pēdējam klientam

Īpašais piedāvājums "Early Bird" - rezervējiet līdz 1.decembrim un saņēmiēt 10% atlaidi.

Papildus informācija vai rezervācijas pa tālr: +371 67217777
vai pa e-pastu: restaurant@astorrigahotel.lv



★ ★ ★ ★

ASTOR RIGA

HOTEL & CONFERENCE

MANAGED BY REZIDOR

ASTOR Restaurant
presents

New Year Gala Dinner
December 31, 2017

Treat yourself to a festive end of the year! ASTOR Restaurant welcomes you to enjoy the New Year dinner on 31st of December between 7 pm and 11:30 pm with a delicious buffet and DJ entertainment – with DJ Ellis Riley.

New Year Buffet

Cold Appetizers

Fresh lettuce salad with rabbit confit, leeks, bell pepper-potato cream and dill seeds oil

Goat cheese salad with roasted, lightly marinated beets, caramelized pumpkin seeds and balsamico sauce

Prawn salad with avocado, orange fillets and sweet sour-coconut sauce

Cheese appetizer selection (Goat cheese with wild mushroom tapenade, Dor Blue cheese with melon and peppermint, Brie cheese with cranberry chutney, mozzarella cheese with marinated cherry tomatoes)

Roast beef with marinated root vegetables, egg, parmesan and rucola

Gravlax (mild cured salmon) selection with potato pancakes

Main Courses

Slow cooked beef checks in red wine with rowan sauce

Grilled turkey fillet with oranges and barbecue sauce

Red perch fillet with lime leaf – coconut sauce

Gnocchi with wild mushrooms and spinach

Sweet potato fries

Beet ravioli with smoked mozzarella cheese

Desserts

Dark chocolate cakes with amaretto cherries

Mini "Pavlova" cakes with pears in red wine

Selection of cookies

Accompanied by a glass of wine, coffee, tea and water

EUR 58,00/ per person

Children up to 6 years old - free of charge
and children from 6 to 12 years old, 50% discount applies
IQ Bar open until the last guest

Early Bird Offer - book until 1st of December
and get 10 % discount.

For more information or reservation please contact us:
+371 67217777 or e-mail: restaurant@astorrighahotel.lv



★ ★ ★ ★

ASTOR RIGA

HOTEL & CONFERENCE

MANAGED BY REZIDOR