



SVINĪBU PIEDĀVĀJUMS

2023

LIELĀ ZĀLE

Viesībām līdz **120** personām
90 EUR/h

vai

900 EUR/24h

Pieejami četrkantīgie galdi vai
apaļie galdi (10 gab)

KAMĪNZĀLE

Viesībām līdz **30** personām
45 EUR/h

vai

450 EUR/24h

Pieejami četrkantīgie galdi

VISA KOMPLEKSA REZERVĀCIJA

Pieejams tikai:

Oktobris - Maijs

Pirmdiena - ceturtdiena
3500 EUR

Piektdiena - svētdiena
4000 EUR

NAKŠŅOŠANA

Līdz **32** personām

» 10 standarta **divvietīgie** numuri – 60 EUR

» 2 **trīsvietīgie** numuri – 70 EUR

» 1 **četrvietīgais** numurs ar vannu – 80 EUR

Cenā iekļautas brokastis

ĒDINĀŠANA

» **Uzkodas** - 12-20 EUR/pers.

» **Svinību piedāvājums** ar pamatēdieniem un
desertiem - 35-45 EUR/pers.

» **Semināra piedāvājums** – 13-43 EUR/pers.

Apkalpošanas maksa - 6 EUR/pers.

DZĒRIENI

Piedāvājam bārmeņa pakalpojumus.

Ir iespēja iegādāties alkoholu uz realizāciju –
maksā tikai par atvērtām pudelēm.

Ja vēlaties izmantot savu alkoholu, korķa
nauda 10 EUR/pers.

KŪKA

Kūkas svinībām mēs piedāvājam pasūtīt pie
mūsu sadarbības partnera.

Nesot savu kūku, kūkas nauda 5 EUR/pers.

PLĀVA

Rīkojot pasākumu plāvā, tiek piemērota
apkalpošanas maksa 6 EUR/pers.

PAPILDUS

» Mičošanai, zupas vārīšanai u.c. pieejama

ugunsкура vieta plāvā. Ķerra malkas – 30 EUR.

» Vietas iekārtošanas plāvā – 50 EUR.

» Nojume 4x4m – 80 EUR.

DEKORĒŠANA, TEHNISKAIS PERSONĀLS

Dekorēšanu veic jaunā pāra izvēlēti dekorētāji.

Dekorētāji, tehnikais personāls, mūziķi u.c.

drīkst iebraukt pasākuma dienā un dekorēt zāli
no 12.00.

Papildus maksa par dekorēšanu u.c. tehnisko
iekārtošanu iepriekšējā dienā – 80 EUR.

AVANSA MAKSĀJUMS

Avansa maksājums pirms pasākuma – 50% no
kopējās tāmes summas.

Pārējie 50% tiek iemaksāti pasākuma dienā, vai
dienu pēc pasākuma.

* Visas cenas norādītas bez PVN



Austrumu iela 15, Kadaga,
Ādažu nov., LV-2103



www.abzali.lv



AbzaliAdazi



+371 25 46 46 22



info@abzali.lv





SVĒTKU ĒDIENKARTES PIEDĀVĀJUMS

35 eur/pers. + PVN

UZKODAS

- kartupeļu pankūciņas ar diļļu, citrusu krēmu un laša tartaru
- biešu maizes krostīni ar pīli, Brī sieru un dzērveņu-sīpolu marmelādi
- brušetas ar mocarellu, grilētu tomātu relišu un vītīnātu gaļu
- rudzu maizes kanapē ar grilētu ķiploku krēmu, liellopa rostbifu un karamelizētu sīpolu-gurķu relišu
- mini volovāni ar garneļu krēmu un foreles, masago iekriem
- profitroļi ar saulē kaltētu tomātu, pesto un grauzdētu riekstu pildījumu

SALĀTI (divi pēc izvēles)

- Cēzara salāti ar bekonu un BBQ cāļa strēmelītēm
- tīģergarneļu, svaigo lapu salāti ar grauzdētu sēklu mix, mocarellu, avokado krēmu, svaigiem dārzeņiem un mango-čili mērci
- cūkgaļas cepeša, kartupeļu salāti ar graudu sinepju majonēzi un zaļumu mērci
- grieķu stila svaigo dārzeņu, lapu salāti ar olīveļļas-citronu mērci, fetaki sieru un olīvām
- mocarellas, grilētu tomātu salāti ar pesto mērci, balsamico karameli, un grauzdētiem riekstiem

PAMATĒDIENI

- krāsni cepti kartupeļi ar rozmarīnu
- krāsni cepti dārzeņi ar balsamico karameli
- melnā eskolāra filejas gabaliņi baltvīna-pesto krēma mērcē
- cāļa krūtiņa saldiskābajā sojas, sezama mērcē ar grauzdētām sēklām un riekstiem
- BBQ cūkgaļas ribiņas

* Apkalpošanas maksa 6 eur no personas

* Cenā ietilpst morss un ūdens karafes



SVĒTKU ĒDIENKARTES PIEDĀVĀJUMS

40 eur/pers. + PVN

UZKODAS

- kartupeļu pankūciņas ar diļļu, citrusu krēmu un laša tartaru
- biešu maizes krostīni ar pīli, Brī sieru un dzērveņu-sīpolu marmelādi
- brušetas ar mocarellu, grilētu tomātu relišu un vītinātu gaļu
- rudzu maizes kanapē ar grilētu ķiploku krēmu, liellopa rostbifu un karamelizētu sīpolu-gurķu relišu
- mini volovāni ar garneļu krēmu un foreles, masago iekriem
- profitroļi ar saulē kaltētu tomātu, pesto un grauzdētu riekstu pildījumu

SALĀTI (divi pēc izvēles)

- Cēzara salāti ar bekonu un BBQ cāļa strēmelītēm
- tīģergarneļu, svaigo lapu salāti ar grauzdētu sēklu mix, mocarellu, avokado krēmu, svaigiem dārzeņiem un mango-čili mērci
- cūkgaļas cepeša, kartupeļu salāti ar graudu sinepju majonēzi un zaļumu mērci
- grieķu stila svaigo dārzeņu, lapu salāti ar olīveļļas-citronu mērci, fetaki sieru un olīvām
- mocarellas, grilētu tomātu salāti ar pesto mērci, balsamico karameli, un grauzdētiem riekstiem

PAMATĒDIENI

- kartupeļu-puķkāpostu-spinātu biezenis ar grauzdētiem sīpoliem
- krāsni cepti dārzeņi ar balsamico karameli
- melnā eskolāra filejas gabaliņi baltvīna-diļļu krēma mērcē ar garnelēm
- cāļa krūtiņa marinaras krēma mērcē ar baziliku un cieto sieru
- grilēta cūkgaļas fileja ar graudu sinepju-medus-brendija glazūru

DESERTS (viens pēc izvēles)

- Cointreau liķiera siera kūka ar meža ogu mērci un sāļo karameli
- dubultās šokolādes, riekstu pīrāgs ar aveņu mērci

* Apkalpošanas maksa 6 eur no personas

* Cenā ietilpst morss un ūdens karafes



SVĒTKU ĒDIENKARTES PIEDĀVĀJUMS

45 eur/pers. + PVN

UZKODAS

- tīģergarneles bekonā, saldā čili-laima glazūrā
- kartupeļu pankūciņas ar diļļu, citrusu krēmu un laša tartaru
- biešu maizes krostīni ar pīli, Brī sieru un dzērveņu-sīpolu marmelādi
- brušetas ar mocarellu, grilētu tomātu relišu un vītinātu gaļu
- rudzu maizes kanapē ar grilētu ķiploku krēmu, liellopa rostbifu un karamelizētu sīpolu-gurķu relišu
- mini volovāni ar garneļu krēmu un foreles, masago iekriem
- profitroļi ar saulē kaltētu tomātu, pesto un grauzdētu riekstu pildījumu

SALĀTI (trīs pēc izvēles)

- Cēzara salāti ar bekonu un BBQ cāļa strēmelītēm
- tīģergarneļu, svaigo lapu salāti ar grauzdētu sēklu mix, mocarellu, avokado krēmu, svaigiem dārzeņiem un mango-čili mērci
- cūkgaļas cepeša, kartupeļu salāti ar graudu sinepju majonēzi un zaļumu mērci
- grieķu stila svaigo dārzeņu, lapu salāti ar olīveļļas-citronu mērci, fetaki sieru un olīvām
- mocarellas, grilētu tomātu salāti ar pesto mērci, balsamico karameli, un grauzdētiem riekstiem
- grilētu biešu, garšaugu salāti ar cidoniju-pīparu karameli, valriekstiem un fetaki sieru

PAMATĒDIENI

- batāšu-kartupeļu salāti ar karamelizētiem sīpoliem un zaļumiem
- krāsni cepti dārzeņi ar balsamico karameli
- citronu sviestā cepti laša gabaliņi, mīdijas un garneles safrāna-šampanieša krēma mērcē
- cāļa krūtiņa ar grilētiem tomātiem, cieto sieru un sēņu krēma mērci
- cūkgaļas fileja mango-halapenjo-lociņu glazūrā

MINI DESERTU GALDS

- vaniļas panna cotta ar ogu mērci
- mini tartletes ar laima-dulce de lece-mango čatniju
- šokolādes-esspresso kapkeiki ar maskarpones krēmu, jāņogu žeļu un grauzdētiem lazdu riekstiem

* Apkalpošanas maksa 6 eur no personas

* Cenā ietilpst morss un ūdens karafes

Abzali



KŪKU PIEDĀVĀJUMS

ŠOKOLĀDES KŪKA

22.00€/kg

MASKARPONES SIERA KŪKA

22.00€/kg

BIEZPIENA KŪKA

22.00€/kg

JOGURTA KŪKA

22.00€/kg

PISTĀCIJU KŪKA

24.00€/kg

- Cenā iekļautas ogu dekorācijas.
- Pildījums pēc izvēles - avenu, melleņu, ķiršu, zemeņu, mango

APDRUKĀTI VAFEĻU DEKORI

+3.00€/kg

MASTIKAS DEKORĀCIJAS

+10.00€/kg

Visas cenas norādītas bez PVN