

# Svētku branča

## Ēdienarte

### Uzkodas

☞ Gaļas izlase  
liellopa rosbifs | kraukšķīgie cūkgaļas čipsi  
vistas rulete

☞ Sālījumi  
kāpostiņi | ķiploku asniņi | ķiploki | gurķīši  
marinēti burkānu mazuliši

☞ Sieru izlase  
Minhauzens | Trikātas | levas un Cesvaines sieri  
pasniegti ar sukādēm, riekstiem un pašmāju  
džemu

☞ Garšsakņu čipsu izlase  
☞ Maizes un sviestu izlase



☞ Rauga pankūciņas ar čia sēklu kaviāru un  
zaļumiem  
☞ Biešu Napoleons ar kazas siera musu  
☞ Grauzdēts rudzu maizes tostiņš ar ķilavu un  
paipalu olām  
☞ Smilšu mīklas groziņš ar baravikām  
☞ Dārzeņu salmiņi ar zaļumu krējuma mērci  
☞ Karsti kūpināta laša fileja



### Salāti

☞ Kraukšķīgās pīles salāti ar cidoniju sukādēm un  
ingvera mērci. Servēti glāzēs.

☞ Siļķe kažokā

☞ Karamelizēta kazas siera un plūmju salāti ar  
Abavas sidra mērci

☞ Kūpināta liellopa gaļas salāti

☞ Dārzeņu, lapu un diedzētu dīgstu salāti ar  
zaļumu eļļu un ķirbju sēklām



### Pamatēdieni

☞ Latvijas jēra gaļas gulašu zupa  
*pasniegta ar zaļumiem, krējumu un grauzdētu maizi*

☞ Cepta upes forele Trikātas rokforas siera mērcē

☞ Divpadsmit stundas zemā temperatūrā gatavota  
cūkgaļas pavēdere  
*pasniegta ar krāsni ceptiem kartupeļiem, garšaknēm  
un karstvīna-dzērveņu mērci*

☞ Garšsakņu gruboto ar cieto sieru



### Deserti

☞ Ābolu-kanēļa plātsmaize

☞ Šokolādes muss ar upeņu mērci

☞ Biezpiena plācenīši ar ievārtījumu  
un mērcu izlasi

☞ Creme Brûlée

☞ Napoleons

☞ Sagaidīšanas dzēriens - alkoholiskais un bezalkoholiskais siltais kokteilis