



Wellton
HOTELS

Рождественское предложение

Wellton Riverside SPA Hotel

ВКЛЮЧЕНО

Аренда панорамного зала для торжественных ужинов и терраса с видом на Даугаву

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

Праздничное меню от шеф-повара гостиницы
(см. стр. 2-3)

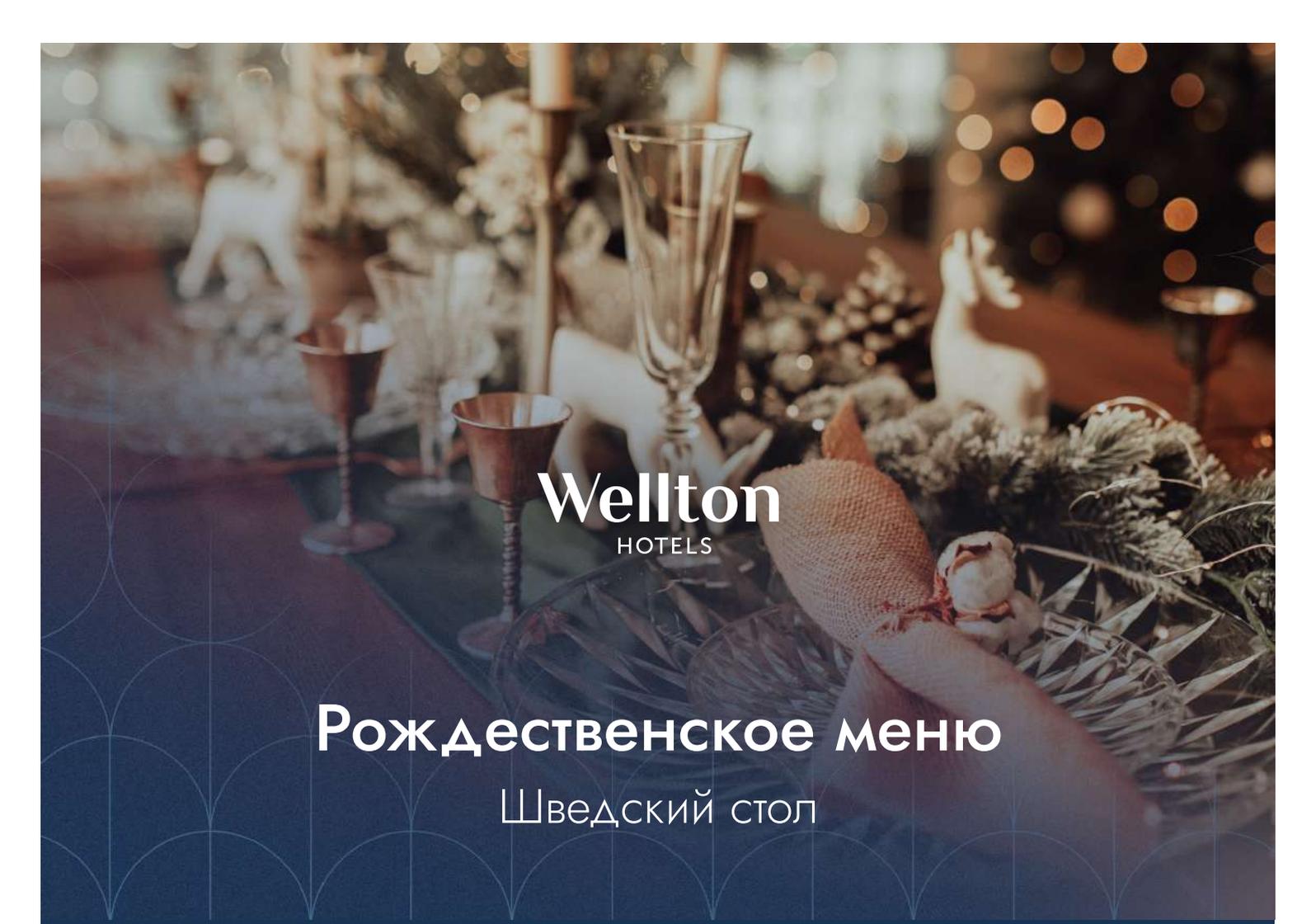
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ

Проектор (HDMI), 2 телевизора, Wi-Fi, экран,
2 беспроводных микрофона, музыкальный пульт и динамики

75€ с персоны с НДС, считая плату за обслуживание

Минимальное количество людей — от 30

Wellton Riverside SPA Hotel – 11. Novembra krastmala 33, Vecrīga,
conferences@mogotel.com
+ 371 27007305



Wellton
HOTELS

Рождественское меню

Шведский стол

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Филе лосося горячего копчения в маринаде из ягод можжевельника
Салат из говядины, приготовленной на гриле с жареными грибами и песто из вяленых томатов
Салат из курицы с яблоками, сельдереем, грецкими орехами и соусом карри
Зеленый салат с морскими водорослями, зеленой фасолью и соусом из лайма и орегано
Свинина Sous Vide, приготовленная под гнетом с кремовым соусом из яблок и хрена
Картофельный салат с жареным мясом и каперсами
Телячий язык с овощами в желе из горчицы
Тартар из сельди с картофелем конфи и луком-шалотом

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Жаркое из свинины в оболочке из пряностей
Жареное филе трески с луково-сливочным соусом
Картофель, обжаренный в чесночном масле
Пюре из серого горошка со свиными шкварками
Тушеная капуста с морковью

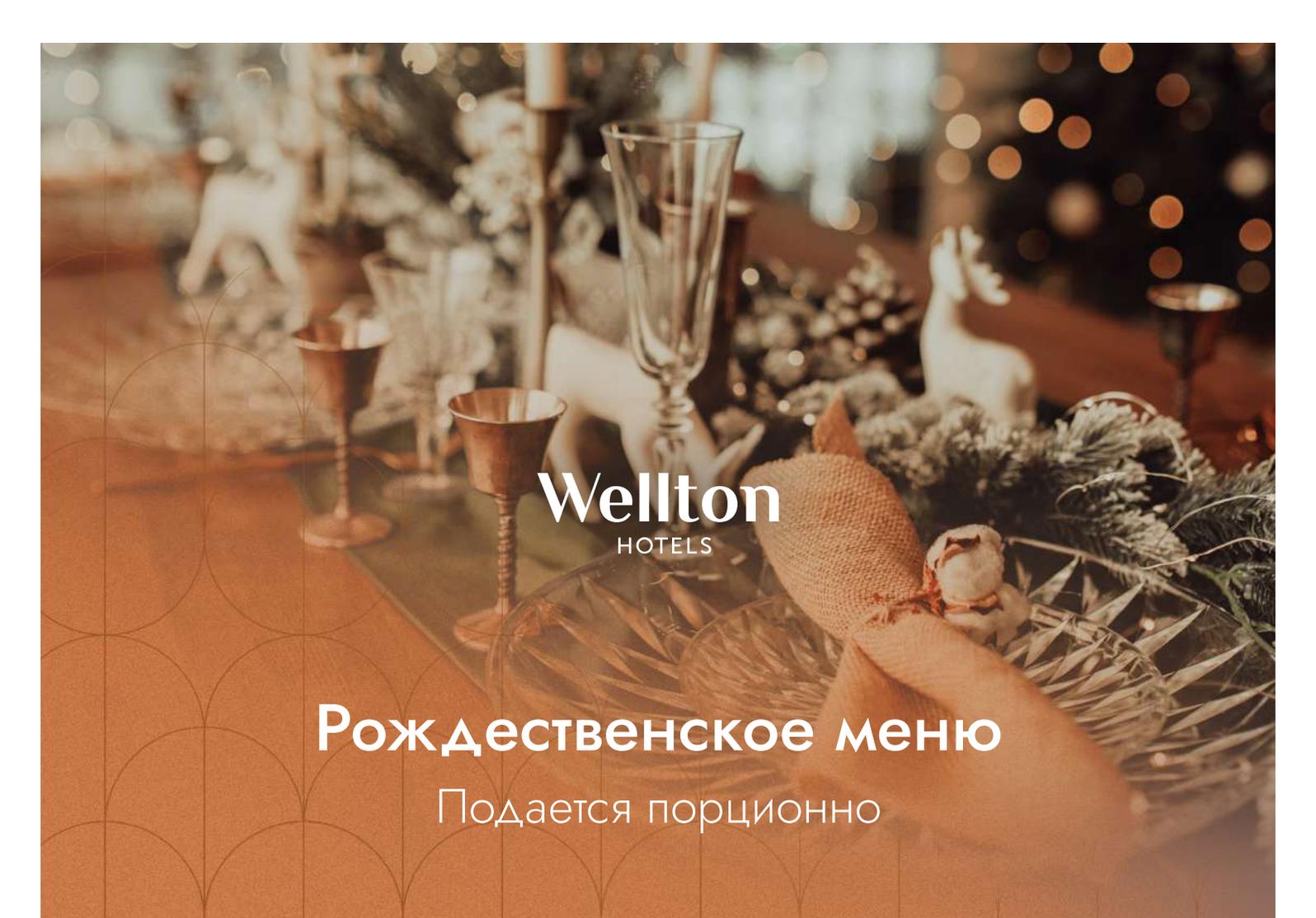
ДЕСЕРТ

“Piparkūku” панна котта с клюквенным соусом
Бисквит из ржаного хлеба с творожным кремом и облепиховым желе

Хлеб/масло • Чай / кофе и вода

За дополнительную плату:

- Открытый бар с барменом только для Вашего мероприятия (4 часа)
- Аренда зала после 00:00 (200€ в час)



Wellton
HOTELS

Рождественское меню

Подается порционно

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат с лососем горячего копчения, с соусом из свеклы- хрена и перепелиными яйцами
Листья салата Романо с хрустящим беконом и соусом цезарь
Зеленый салат с морскими водорослями, зеленой фасолью и соусом из лайма и орегано
Картофельный салат с жареным мясом и каперсами
Тартар из лосося и авокадо в черной корзине
Свиное жаркое с корнишонами в корзине из ржаного хлеба
Телячий язык с горчичным гелем, подается на хлебе с семечками
Сельдь с картофелем конфи и луком-шалотом

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (ПО ВЫБОРУ)

Жареный карбонад из телятины в панировочных сухарях с латвийским сыром и разными сортами помидоров, луком и зеленью
или
Филе судака с перловой крупой и морковно-имбирным пюре
или
Перловая крупа с жареными лесными грибами, шпинатом и твердым сыром

ДЕСЕРТ

Бисквит из ржаного хлеба с творожным кремом и облепиховым желе

Хлеб/масло • Чай / кофе и вода

За дополнительную плату:

- Открытый бар с барменом только для Вашего мероприятия (4 часа)
- Аренда зала после 00:00 (200€ в час)