



ŠVENTINIS MENIU



Nešiojami pasitikimo užkandžiai (rekomenduojame rinktis 2-3)

- ◆ Mocarelos ir pomidoro vėrinukai
- ◆ Įvairių sūrių ir vynuogių bei alyvuogių iešmeliai
- ◆ Duonelė su kepta kiauliena ir spanguolių džemu
 - ◆ Krepšelis su vištiena ir avokadais
 - ◆ Duonelė su špinatais ir rūkyta lašiša
 - ◆ Krepšelis su burokėlių piure ir ožkos sūriu
 - ◆ Šparagų suktinukai su kumpiu
- ◆ Krepšelis su maskarpone ir raudonaisiais ikrais



Vakarienės užkandis (pirmas patiekalas – rinktis 1)

- ◆ Burokėlių krapačio su ožkos sūriu ir gražgarstėmis
 - ◆ Jautienos tartaras
 - ◆ Lašišos tartaras
 - ◆ Keptų tigrinių krevečių salotos



Karštieji patiekalai

(svečiams pasirinkti iš 2-3 patiekalų)

- ◆ Jautienos išpjovos kepsnys (steikas), bulvės su lupena, grill daržovės
- ◆ Kiaulienos filė ivairių pipirų ir prieskoninių žolelių plutoje, patiekama su moliūgo ir saliero pyragėliu, karamelizuotais svogūnais bei barbekiu padažu
 - ◆ Antienos krūtinėlė su rizoto, keptu obuoliu ir bruknių padažu
- ◆ Oto filė, patiekama su moliūgų košyte, keptais šparagais bei citrinų-žalumynų sviesto padažu
 - ◆ Žvėrienos gabaliukai raudono vyno padaže su šakninėmis daržovėmis
 - ◆ Upėtakio filė (iš Vasaknų žuvininkystės ūkio) su moliūgų košyte ir šparagais
- ◆ Kalakuto suktinukas su saulėje džiovintais pomidorais ir šonine, bulvių ir špinatų košyte ir peletrūnų padažu
 - ◆ Lašišos kepsnys su perliniu kuskusu, agurkų ir morkų salotėlėmis ir jūros gėrybių padažu
- ◆ Vištienos kepsnys, įdarytas morkomis ir cukinijomis su kuskuso košyte ir grybų padažu
- ◆ Keptos daržovės su keptu ožkos sūriu, miško grybais, artiškais ir pomidorų-bazilikų padažu



Vaikams siūlome:

- ◆ *Pieniškės dešrelės su šviežiomis daržovėmis ir bulvių piure (arba bulvėmis fri)*
 - ◆ *Kalakutienos rutuliukai su šviežiomis daržovėmis ir kuskusu*
 - ◆ *Virti varškėtukai su grietine ir uogiene*



Užkandžiai furšetiniam stalui

(siūlome rinktis 6-7)

- ◆ Paukštienos paštetas su riešutais
- ◆ Parmos kumpis su melionu
- ◆ Mini steikai su pomidorų džemu
- ◆ Liežuvio suktinukas su krienais ir majonezu
- ◆ Parmezano sūrio krepšelis su parmos kumpiu, maskarpone ir džiovintais pomidorais
 - ◆ Karališkos krevetės keptos su vynuoginiais pomidorais ir šonine
 - ◆ Silkės gabaliukai ant bulvių paplotėlių su grybais
 - ◆ Spring Rolls su daržovėmis ir sūriu
- ◆ Suši ryžių su jūros dumbliu suktinukai su avokadais ir saulėje džiovintais pomidorais
 - ◆ Garuose virta lašiša (serviruojama visa žuvis) su žalumynų sviestu ir citrina
 - ◆ Marinuotos lašišos suktinukas su avokadais
 - ◆ Grybais ir česnakais įdaryta kiaulienos nugarinė
 - ◆ Vištienos suktinukai su špinatais ir rūkyta lašiša
 - ◆ Sterko ir lašišos vyniotinis su špinatais



Salotos užkandžių stalui

(rekomenduojame rinktis 3)

- ◆ Šviežių daržovių salotos su žalumynų padažu
- ◆ Šviežių daržovių salotos su keptos antienos file, mandarinų skiltelėmis ir meliono gabaliukais
 - ◆ Graikiškos salotos su feta



Vasaknu dvaras

Sudeikių g. 25, Vasaknų k., Dusetų sen., Zarasų raj. | LT-32311

M. +370 655 42233 | renginiai@vasaknudvaras.lt

- ◆ Šviežių salotų lapelių ir rūkytos žuvies salotos su alyvuogėmis
 - ◆ Marinuotų daržovių rinkinys
 - ◆ Cezario salotos
- ◆ Kiaulienos filė salotos su obuoliais ir ankštiniais žirneliais
 - ◆ Daržovių lazdelės su jogurtiniu / žolelių padažu



Užkandžiai prie vyno ir alaus

(rekomenduojame rinktis 4-6)

- ◆ Sūrių rinkinys (brie, mėlynojo pelėsio, kietas brandintas) su alyvuogėmis ir džemais
 - ◆ Rūkyta žuvis iš Vasaknų žuvininkystės ūkio
 - ◆ Svogūnų žiedai tešloje
 - ◆ Įvairios vytintos mėsytės
 - ◆ Rūkytos kiaulių ausys
 - ◆ Kepta duona
 - ◆ Tigrinės krevetės panko džiuvesėliuose
 - ◆ Kepti kalmarų žiedai
 - ◆ Aštrios vištienos blauzdelės



Pusryčiai (išsirinkti 4)

- ◆ Granola su jogurtu
- ◆ Sūrių, kumpių ir daržovių asorti
 - ◆ Vaisių asorti
- ◆ Lietiniai blynėliai su bananais / varške / kumpiu ir sūriu
 - ◆ Mieliniai blynėliai su trintomis uogomis



Vasaknu dvaras

Sudeikių g. 25, Vasaknų k., Dusetų sen., Zarasų raj. | LT-32311

M. +370 655 42233 | renginiai@vasaknudvaras.lt

- ◆ Varškės apkepas
- ◆ Kepti kiaušiniai su šonine
 - ◆ Omletas su špinatais
 - ◆ Dešrelės su bulvėmis
 - ◆ Raugintų kopūstų sriuba
 - ◆ Šaltibarščiai su bulvėmis
- ◆ Vištienos sultinys su kibiniais (už papildomą mokestį)



Lauke ruošiami karštieji patiekalai

- ◆ Žvėrienos troškiny su daržovėmis, ruošiamas ketaus puode lauko pavėsinėje
 - ◆ Paelija su jūros gėrybėmis
 - ◆ Kiaulienos plovas
- ◆ Ant griliaus kepti šašlykai / dešrelės (su daržovėmis ir duona)
 - ◆ Ant griliaus keptos daržovės, bulvių puselės
 - ◆ Žuvienė
 - ◆ Guliašo sriuba



Gėrimai, įtraukti į meniu kainą

- ◆ Kava, arbata
- ◆ Vanduo su citrina / mėtomis / greipfrutais
 - ◆ Uogų gaiva