

# Al Mare Grill

## Peolaua pakkumine 2

**Tellija:**

**Telefon:**

**E- mail:**

**Toimumise kuupäev:**

**Peo algus:**

**Peo lõpp:**

**Toimumise koht:** Mõisa tn 4/ Vabaõhumuuseumi tee 3 (Al Mare Grill)

**Inimeste arv:**

**NB! Peolaua paketti on võimalik tellida alates 18 inimesest.**

**Täname Teid võimaluse eest koostada pakkumine Teie poolt korraldatavale üritusele.**

**Menüü:**

### **Pearoogade valik (hinnas 1 praad):**

Grillitud suitsune BBQ sealiha ahjukartulitega/

Grillitud seasisefilee seente ja juustuga, ahjukartulitega/

Grillitud lõhefilee keedukartuli või riisiga/ (hinnale lisandub 5.00€)

Grillitud võrtsikas kalkunirinnafilee jõhvika- tšilli marinaadis vokitud köögiviljadega (hinnale lisandub 3.00€)

*(Praed sisaldavad garniiri ja kastet)*

### **Salatite valik (hinnas 1 salat):**

Caesari salat kanafilee ja parmesani juustuga/

Aedviljasalat feta, päikesekuivatatud tomatite ja granaatõunaga/

Traditsiooniline singi- kartulisalat/

Jääkapsa- rukola- lamblehtede- punapeedi lehtede ja kirsstomatitega värskel salat, maha kastmega

***(Menüüle on võimalik juurde lisada erinevaid salateid, hind 2.00€ inimese kohta)***

### **Lihavalik ehk lihasekser (kõik hinnas):**

Mango- jalopeno glasuuriga grillkanavardad;

Grillitud jõhvika- tšilli marinaadis seasisefilee lõiked;

Tortilla- rullid bonjouri kreemi, frillise ja singiga;

Grillitud mesise kalkunirinnafilee lõiked;

Singirullid maitsestatud juustu täidisega

### **Kalavalik ehk kalasekser (kõik hinnas):**

Maitsestatud maheda sinepiga munad;

Lavašši- rullid toorjuustu, lõhefilee ja makraga;

Tuunikalakreem grillitud rukkileival;

Suitsulõhe lõiked röstitud saiaga

### **Gurmee juustuvalik ehk juustusekser (kõik hinnas):**

Sinihallitusjuust, parmeasanijuust, suitsujuust, eestijuust,

grissinid, päikesekuivatatud tomatid, hooajaline moos

### **Joogid (kõik hinnas):**

Morss mahlakontsentraadist;

Sidruni- pohla- kurgivesi;

Kohv/ tee, kohvikoor, suhkur

Maksumus ühe inimese kohta: 39.00€ (Hind sisaldab soodustust ja käibemaksu)

**Hind sisaldab kõiki vajaminevaid tarvikuid ja teenindust.**

## Meie käest saab ka eraldi juurde tellida:

Sünnipäevatorit kohupiima ja puuviljadega	25.00€ kg
Sünnipäevatorit martsipani ja kohupiimaga	25.00€ kg
Sefiiri- kohupiimatort	25.00€ kg
Toorjuustutort maasikate ja banaaniga	30.00€ kg
Kringel šokolaadi, pähkli- rosina- kreemi kringel	20.00€ kg
Kringel kohupiima- kirsimoosiga	20.00€ kg
Martsipanikringel	20.00€ kg
Puuviljavaagen (vastavalt hooajale) /	3.00€ inimese kohta
Šokolaadi kompvekid	3.00€ inimese kohta

## Meie poolsed alkoholi hinnad on järgmised:

### **Vahuveinid:** (*valida: poolmagus või kuiv*)

Savoy Demy Prantsusmaa	12.90€ pdl
Prosecco Maschio Itaalia	21.00€ pdl
Martini Asti vahuvein	21.00€ pdl

### **Valged veinid:**

VEO Sauvignon blanc Tšiili (kuiv)	11.90€ pdl
Vega Libre Hispaania (poolmagus)	11.90€ pdl
Spier Discover Pinotage- Shiraz Lõuna Aafrika (kuiv)	14.90€ pdl
Valckenberg Dry Riesling Rheinhessen Saksamaa	16.90€ pdl

### **Punased veinid:**

VEO Cabernet Merlot Tšiili (kuiv)	11.90€ pdl
Vega Libre Hispaania (poolmagus)	11.90€ pdl
Farview pinotage Lõuna Aafrika (kuiv)	14.90€ pdl
Torres Aldea Reserva Rioja Hispaania (kuiv)	16.90€ pdl

### **Kange alkohol:**

Viin „Viru Valge“	0,5l	14.00€ pdl
Viin „Nemiroff“	0,5l	16.90€ pdl
Viin „Russkij Standart“	0,5l	23.90€ pdl
Brandy „Metaxa“ 5*	0,5l	27.90€ pdl
Konjak „Hennessy“ VSOP	0,5l	55.90€ pdl
Viski „Ballantines“	0,5l	25.90€ pdl
Rumm „Caribba“	1,0l	30.90€ pdl

## HINNAD SISALDAVAD KÄIBEMAKSU

*Morsi ja jäävee juurde tellimisel ühe kannu hind 3.90€*

## Meeldivale koostööle lootma jäädes!

---

### Lugupidamisega

Aron Süvirand

+372 5266885

info@almaregrill.ee