

# 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 6.00€)

Grillitud võrtsikas kalkunirinnafilee jõhvika- tšilli marinaadis vokitud köögiviljadega (hinnale lisandub 4.00€)

*(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 värske salat, maja kastmega

***(Menüüle on võimalik juurde lisada erinevaid salateid, hind 3.00€ 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 täidetud munad;

Lavašši- rullid toorjuustu, lõhefilee ja lumekrabiga;

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: 42.00€ (Hind sisaldab soodustust ja käibemaksu)

**Hind sisaldab kõiki vajaminevaid tarvikuid, teenindust ja ruumide renti.**

### Meie käest saab ka eraldi juurde tellida:

Sünnipäevatort kohupiima ja puuviljadega	27.00€ kg
Sünnipäevatort martsipani ja kohupiimaga	27.00€ kg
Sefiiri- kohupiimatort	27.00€ kg
Toorjuustutort maasikate ja banaaniga	32.00€ kg
Kringel šokolaadi, pähkli- rosina- kreemi kringel	22.00€ kg
Kringel kohupiima- kirsimoosiga	22.00€ kg
Martsipanikringel	22.00€ kg
Puuviljavaagen (vastavalt hooajale) /	3.50€ inimese kohta
Šokolaadi kompvekid	3.50€ inimese kohta

### Meie poolsed alkoholi hinnad on järgmised:

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

Savoy Demy (Prantsusmaa)	15.00€ pdl
Prosecco Zonin (Itaalia)	24.00€ pdl
Martini Asti vahuvein (Itaalia)	24.00€ pdl

#### **Valged veinid:**

Spier Savanha (Lõuna- Aafrika)	14.90€ pdl
Le Grand Noir Sauvignon Blanc (Prantsusmaa)	14.90€ pdl
B & G Sauvignon Blanc (Prantsusmaa)	14.90€ pdl
Valckenberg Dry Riesling Rheinhessen (Saksamaa)	16.90€ pdl

#### **Punased veinid:**

Bodegas Rioja Bordon Crianza (Hispaania)	14.90€ pdl
Le Grand Noir Cabernet Shiraz (Prantsusmaa)	14.90€ pdl
Spier Chenin Blanc (Lõuna-Aafrika)	14.90€ pdl
Motto Unabashed Zinfandel (USA)	19.90€ pdl

#### **Kange alkohol:**

Viin „Virus Valge“	0,5l	15.00€ pdl
Viin „Finlandia“	0,5l	19.90€ pdl
Viin „Absolut“	0,5l	26.90€ pdl
Brandy „Metaxa“ 5*	0,5l	30.90€ pdl
Konjak „Hennessy“ VSOP	0,5l	66.90€ pdl
Viski „Tullamore“	0,5l	30.90€ pdl
Rumm „Bacardi“	1,0l	30.90€ pdl

### **HINNAD SISALDAVAD KÄIBEMAKSU**

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

### **Meeldivale koostööle lootma jäädes!**

---

+372 5266885  
info@almaregrill.ee