Jon BUBERT

GARŠU UN DZĪVES
BAUDĪTĀJIEM

ANNO 2023



Reiz, sen senos laikos, tikai pāris gadsimtus tālā vēsturē, kāds smalks sveszemju kungs iebrauca nelielā Latgales miestiņā. No augstā kalna raugoties Daugavas spēka pilnajā plūdumā, satiekot vietējos ļaudis, kas mācējā i strādāt, i priecāties par dzīvi, viņš esot skaļi teicis: «**Te būs būt un te būs svinēt!»**

Jau drīz visās malās darbojās prasmīgi amatnieki, kuru meistarības slava sasniedza gan Latvijas lielpilsētas, gan tālās svešzemes. Tapa skolas un jaunas mājas. Bet kalna galā lepni slējās Krāslavas pils, kuras plašajā parkā bezrūpīgi laiskoties un baudīt Daugavas loku skatus.

Krāslavas pils jauno vēsturi radām jau mēs paši - vēsturisko staļļu ēkā radīts ģimenes restorāns un kultūrtelpa "Fon Bubert" :

- **tikšanās vieta nesteidzīgiem garšu un dzīves baudītājiem.**
- **Vieta, kur nākt iepazīt cilvēkus, izrunāt ar tuvajiem visu, kas uz sirds.**
- **Vieta, kur svinēt dzīves lielos notikumus un izbaudīt mazos priekus bērnišķīgā bezrūpībā – «Te būs būt! Un te būs svinēt!»**

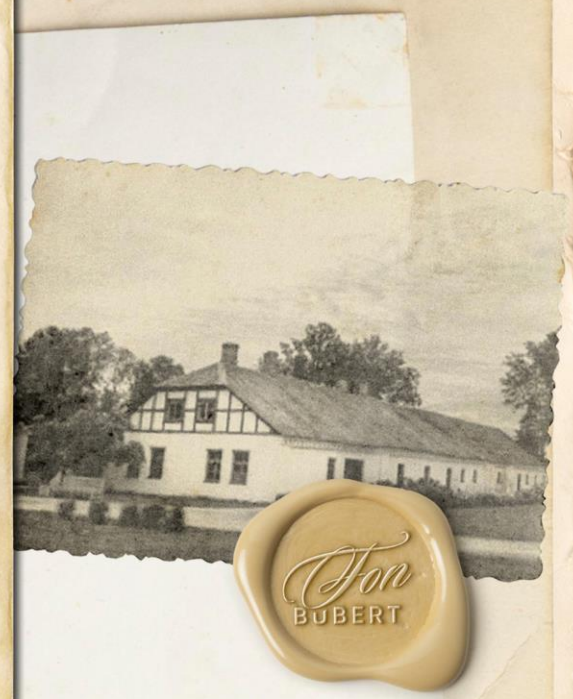
Ak jā !
Krāslavieši noteikti mācēs pastāstīt ko vairāk par "FON". Noteikti apvaicājieties arī novada muzejā ! Bet par bubertu... hmmm..., to gan var tikai izgaršot!

Mēs esam ģimenes uzņēmums, šī vārda tiešā nozīmē – viesojoties «Fon Bubert» vienmēr variet satikt Normundu, kas čubina viesus, vai Guntu, kas buras virtuvē, vai mūsu dēlus, kas sagaida apmeklētājus.

Patiesi priecājamies, kad «Fon Bubert» kļūst par ģimenes vai sen neredzētu tuvu cilvēku satikšanās un svinēšanas būtisku daļu.

Ja Jūsu svinības plānotas vismaz 10 personām – apkalposim arī ārpus mūsu ierastā darba laika, savlaicīgi saskaņojot ēdienkarti.

Izstāstiet mums par savām vēlmēm un vēlamo datumu: **+371 29 483 996**



Nodrošinām gan iekštelpas, gan plašu terasi ar skatu uz parku, nepieciešamo tehnisko aprīkojumu un gardu cienastu:

* semināriem
* profesionālām konferencēm
* slēgtiem korporatīviem vakariem
* saliedēšanās pasākumiem
* privātām svinībām

Apkalpošana:
pie galdiņiem - līdz 45 personām.
zviedru galds – līdz 60 personām

Pievēršam uzmanību !

Kompānijām 6 un vairāk personas tiek piemērota apkalpošanas maksa – 10% no kopējā rēķina.

AIZRAUTĪGĀM SARUNĀM PIE VĪNA VAI ALUS GLĀZES

Uzkodu plate pie vīna /2-3 personām 19,00 €
3 veidu sieri, prosciutto, olīves, saulē kaltēti tomāti, bumbieris, vīnogas, maizes standziņas

Vīngliemeži garšaugu sviestā (12 gab.) ar grauzdētu ciabattu 16,00 €

Fish & Chips uzkoda 2-3 personām 15,00 €
Fritētas mazās reņģītes, sīpolu gredzeni alus mīklā, frī kartupelīši, tartar-mērce ar kaperiem

Laša tartars ar saulē vītinātiem tomātiem un grauzdētu ciabatu 17,00 €
Svaigs lasis, kaperi, rukola, vītināti tomāti, garšvielas, citrons, grauzdēta ciabatta

GARŠU UN DZĪVES BAUDĪTĀJIEM

Uzkodas

VIEGLU PUSDIENU VAI VAKARIŅU CIENĪTĀJIEM

Dienas zupa 5,50 €
Taujāt viesmīlim

Garneļu- avokado salāti ar maigu čili mērci,  16,00 €

Krāsnī ceptu biešu salāti ar karamelizētu kazas sieru 15,00 €
rukolu, apelsīnu fileju un brūkleņu – balzamiko mērci

Krēmīgs žuljēns ar vistas fileju un baravikām 11,00 €

Krēmīgs žuljēns ar lasi un garnelēm  14,00 €

Kartupeļu pankūkas ar bekonu,
krējumu un svaigo gurķu salātiem  12,00 €

Kartupeļu pankūkas ar svaigu lasi
krējumu un svaigo gurķu salātiem  14,00 €

MAZAJIEM GARDĒŽIEM:

Krāsnī cepti vistas filejas mājas nageti  8,00 €
ar kraukšķīgiem frī kartupelīšiem, svaigu gurķu-ķirštomātu iesmiņiem un mērcīti

Mini kotletītes *ar maigu*
kartupeļu biezeni un svaigu gurķu-ķirštomātu iesmiņiem un mērcīti  8,00 €

GARŠU UN DZĪVES
BAUDĪTĀJIEM

Pamatēdieni

NESTEIDZĪGIEM BAUDĪTĀJIEM

Sviestā čurkstināta zandarta fileja 17,00 €
ar maigu sīpolu mērci, kartupeļu biezeni un ceptiem dārzeņiem

Laša fileja maigā apelsīnu-terijaki glazūrā 17,00 €
ar krāsnī ceptiem dārzeņiem

Sarkanvīnā sautēti teļa vaigi franču gaumē, 18,00 €
ar maigu kartupeļu biezeni un karamelizētiem burkāniem

Lēni sutināts cūkgaļas cepetis ar brūkleņu mērci, 16,00 €
ar maigu kartupeļu biezeni un gurķu-tomātu salsu

Vistas filejas rullīši bekona mētelītī, *pildīti ar mocarella sieru un saulē vītinātiem tomātiem, ar maigu kartupeļu biezeni un gurķu-tomātu salsu* 16,00 €

Lēni gatavots pīles konfits *ar zīdainu selerijas-kartupeļu biezeni un aromātisku apelsīnu Demi-Glace mērci* 19,00 €

PAPILDUS PIEDEVAS

Mērcīte *(Oak'A BBQ, tomātu vai ķiploku)* 1,50 €

GARŠU UN DZĪVES
BAUDĪTĀJIEM

Pamatēdieni

SALDĀS DZĪVES BAUDĪTĀJIEM

«Fon Pavlova» ar citrusaugļu pildījumu, putukrējuma un Mascarpone cepurīti un svaigām ogām  6,00 €

Fon Bubert mājas kūka vai deserts 6,00 €
Taujāt viesmīlim

Crepe Suzette **jeb klasiskās franču pankūkas**  9,00 €
apelsīnu-karameļu mērcē ar apelsīna fileju un saldējuma bumbu

Itāļu deserts «Affogato»  6,00 €
espresso kafija ar saldējumu

GARŠU UN DZĪVES BAUDĪTĀJIEM

Desertí



Graudaugi, kas satur lipekli (glutēnu)



Vēžveidīgie un to produkti



Olas un to produkti



Zivis un to produkti



Zemesrieksti un to produkti



Sojas pupas un to produkti



Piens un tā produkti (ieskaitot laktozi)



Rieksti, t.i., mandeles, lazdu rieksti, valrieksti, Indijas rieksti



Selerijas un to produkti



Sinepes un to produkti



Sezama sēklas un to produkti

Alergēni