

Cēsu rudens restorānu nedēļa



29.oktobris - 4.novembris

CĒSU RUDENS RESTORĀNU NEDĒĻA,

GARDĒŽUS AICINA:

Cafe2Locals / Jānoga / Hotel Cēsis

H.E. Vanadziņš Ziemeļu restorāns

Trattoria Bekko / Villa Santa

Vairāk: visit.cesis.lv

Nedēļas garumā no 29.oktobra līdz 4.novembrim, jau otro reizi šogad, notiks Cēsu Restorānu nedēļa. Cēsniekiem un pilsētas viesiem būs lieliska iespēja baudīt izsmalcinātus ēdienus par īpaši draudzīgām cenām. Gardēžus aicinās seši Cēsu pilsētas

restorāni. Nedēļas garumā no 29.oktobra līdz 4.novembrim, jau otro reizi šogad, notiks Cēsu Restorānu nedēļa. Cēsniekiem un pilsētas viesiem būs lieliska iespēja baudīt izsmalcinātus ēdienus par īpaši draudzīgām cenām. Gardēžus aicinās seši Cēsu pilsētas restorāni.

Restorānos viesi varēs baudīt trīs kārtu maltīti. Īpašā piedāvājuma cenas visos restorānos būs vienādas – 20,00 EUR. Ēdienkartes atšķirsies no uzņēmumu ikdienā piedāvātā ēdienu klāsta, sniedzot neatkārtojamu garšu baudījumu.

Restorānu piedāvājumi īpaši raksturos Latvijas rudeni virtuvē – ķirbji, sēnes, sīpoli, pupas, bietes, rudens augļi un ogas un daudz, daudz citi šī gadalaika dārgumi. Šīs restorānu nedēļas jaunums būs dzērienu kartes. Pieci restorāni līdzās ēdienkartei piedāvās arī maltītēm īpaši piemērots dzērienus par atsevišķu samaksu.

Ķirbis ir viena no rudens ražas veselīgākajām dārza veltēm. Ķirbju tortelli ar gaļas mērci, itāļu šefpavāra izpildījumā, aicinās nobaudīt restorāns “Bekko”. Savukārt, “Cafe2Locals” piedāvās apelsīnu sīrupā izturētu ķirbju biskvītu. Rudens ir ne tikai ķirbju ražas laiks, bet arī labākais laiks augļu un ogu ēšanai. Par to ir pārliecināti arī restorāna “Hotel Cēsis” čaklie pavāri, piedāvājot rudens ogu musu ar vaniļas pienu. Arī “H.E. Vanadziņš Ziemeļu restorāns” viesus cienās ar rudens sagādātajiem labumiem. Desertā pavārs cienās ar krāsni ceptu jaunpienu pasniegtu kopā ar cukurābolu un brūkleņu vaniļas mērci. Arī sīpolu raža rudenī tiek ražāta ievākta. Tos gardi pagatavos restorāna “Jāņoga” pavāri, priekšēdienā piedāvājot saldo sīpolu krēmzupu. Vai rudens būtu iedomājams bez meža salasīto sēņu ražas? Visticamāk, ka nē! Restorāna “Villa Santa” pavārs gardēžus iepriecinās ar meža sēņu pīrāgu, pasniegtu kopā ar Benedikta olu, svaigu baziliku un ciedru riekstu mērci, kā arī garšaugu sviestā ceptām cūku pupām.

Cēsu Rudens Restorānu nedēļas norises laikā, no 29.oktobra līdz 4.novembrim, gardēži neizpaliks bez pārsteigumiem - no pirmdienas līdz trešdienai tiks izlozētas sešas dāvanu kartes 2 personām īpašajam restorānu nedēļas piedāvājumam kādā no restorāniem. Lai nepalaistu garām šo lielisko iespēju, aicinām sekot Cēsu Tūrisma informācijas centra aktivitātēm sociālajos tīklos – Facebook "Tūrisms Cēsīs" un Twitter @VisitCesis!

Lai gardēži varētu savlaicīgi iepazīties ar rudens restorānu nedēļas piedāvājumu un izvēlēties sev vistīkamākās maltītes, no 15.oktobra katra restorāna sarūpētā ēdienkarte ir pieejama Cēsu tūrisma mājas lapā www.visit.cesis.lv un sociālajos tīklos. Informējam, ka pirms došanās uz izvēlēto restorānu, iesakām veikt iepriekšēju galdiņu rezervāciju.