

Cēsu Restorānu nedēļa “Garšas mostas!”

Cēsu Restorānu nedēļa “GARŠAS MOSTAS” 26.03.–2.04.



No 26.marta līdz 2.aprīlim notiek pirmā Cēsu Restorānu nedēļa. Cēsniekiem un pilsētas viesiem būs iespēja baudīt izsmalcinātus un gardus ēdienus par īpaši draudzīgām cenām. Gardēžus aicinās seši Cēsu un apkārtnes restorāni un kafejnīcas. No 26.marta līdz 2.aprīlim notiek pirmā Cēsu Restorānu nedēļa. Cēsniekiem un pilsētas viesiem būs iespēja baudīt izsmalcinātus un gardus ēdienus par īpaši draudzīgām cenām. Gardēžus aicinās seši Cēsu un apkārtnes restorāni un kafejnīcas.

Viesi varēs baudīt trīs kārtu maltīti. Piedāvājumu cenas visos restorānos un kafejnīcās būs vienādas – 12,00 EUR un 18,00 EUR. Īpašās ēdienkartes atšķirsies no uzņēmumu ikdienas ēdienu klāsta un sniegs neatkarīgu garšu baudījumu. Ēdienkartēs iekļautie ēdieni pārliecinās, ka iespējas izmantot vietējos produktus ir neizsmeļamas, un piedāvās to, kas raksturo Latvijas pavasari virtuvē - zaļumi, dīgsti, bērzu sulas un pavasara pirmie augi un dārzeņi. Šefpavāru sagatavotās receptes atspoguļos un izcels Hanzas savienības laika garšas, interpretējot tās mūsdienīgos risinājumos.

Pavasara pirmie vēstneši ir sniegpulkstenīši, to limonādi kopā ar lēni gatavotiem teļa vaigiem, bekonu un ogu mērci varēs nobaudīt restorāna “Dabas muiža” šefpavāra Maksima Kurčakova izpildījumā. Ar pavārmākslas šedevriem iepazīstinās restorāna “Jāņoga” šefpavāri Jānis Sproģis un Edgars Sanders, kuri galdā cels astonākāji, nažgliemenes un vēl citas jūras veltes, tās papildinot ar pavasara dārzeņiem un salātiem. Viesnīcas “Hotel Cēsis” restorāna saimnieki parūpēsies par neaizmirstamu

garšas kārpiņu baudījumu, gardēžus lutinot ar fritētām cāļu akniņām, pētersīļu pesto un zandarta fileju. Izsmalcinātu mielastu piedāvās restorāns “Villa Santa”, kur šefpavārs Juris Sapožņikovs-Pētersons savus viesus lutinās ar grilētu tītara fileju ar rabarberu – bērzu sulas novārījumu. Īpašs baudījums būs jauno spargēļu un zaļo zirnišu krēmzupa ar jūras zaķa ikriem un foreles tartaru. Kā garšo smūtijs “Atmodini pavasari sevī” un īpašā Vinetas baraviku zupa? To noskaidrot varēs kafejnīcā “Vinetas un Allas kārumlāde”. Savukārt uz kodu “Saules deva” un cūkgaļas cepeti ar bērzu sulu un zaļajiem zirnišiem varēs nobaudīt pašā Cēsu vecpilsētas sirdī - kafejnīcā “Priede”.

Lai gardēži varētu savlaicīgi iepazīties ar Restorānu nedēļas piedāvājumu un izvēlēties sev interesējošos restorānus un kafejnīcas, no 13.marta katra restorāna un kafejnīcas sarūpētā ēdienkarte būs pieejama Cēsu tūrisma mājas lapā www.visit.cesis.lv un sociālajos tīklos. Pirms doties uz izvēlēto restorānu vai kafejnīcu, nepieciešams veikt iepriekšēju galdiņu rezervāciju.

Restorānu nedēļas noslēgumā ikviens tiek aicināts apmeklēt Lieldienu pasākumus pilsētā, azartiski izšūpoties lielajās šūpolēs, krāsot olas un baudīt Lieldienu zupu Maija parkā.

Cēsu Restorānu nedēļa tiek realizēta Centrālās Baltijas jūras reģiona pārrobežu sadarbības programmas projekta “Hanzas vērtības ilgtspējīgai sadarbībai (HANSA)” ietvaros. Projekts vieno vienpadsmit projekta partnerus no Latvijas, Igaunijas un Zviedrijas. Viens no projekta mērķiem ir jaunu tūrisma piedāvājumu radīšana un jauna zīmola “Hansa Culinary” veidošana, kuru pamatā ir Hanzas savienības mantojums.

Explore
HANSA

