

Notiks Cēsu rudens restorānu nedēļa



No 31.oktobra līdz 8.novembrim Cēsīs jau trešo gadu notiks Cēsu Rudens restorānu nedēļa. Cēsniekiem un pilsētas viesiem būs iespēja baudīt izsmalcinātus ēdienus par īpaši draudzīgām cenām. Gardēžus ieturēt maltīti aicinās seši Cēsīs un apkārtnē iemīļoti restorāni.

Rudens restorānu nedēļā piedalīsies viesnīcas "Villa Santa" restorāns, restorāns "Jāņoga", viesnīcas "Jonathan SPA Estate" restorāns, restorāni "Kārļamuiža" un "Ungurmuiža", kā arī H.E. Vanadziņš. Ziemeļu restorāns. Kā ierasts, viesi varēs baudīt trīs kārtu maltīti. Katrā no restorāniem būs pieejams viens īpašais piedāvājums 20,00 EUR vai 25,00 EUR vērtībā. Ēdienkartes atšķirsies no uzņēmumu ikdienā piedāvātā ēdienu klāsta, izceļot sātīgo rudens garšu, kuru sniedz kvalitatīvi un gardi sezonas produkti.

Restorānu nedēļā šogad piedalās divi jauni dalībnieki. Savu īpašo ēdienkarti piedāvās viesnīcas "Kārļamuiža" restorāns un restorāns "Ungurmuiža". Atšķirībā no pagājušā

gada rudens akcija norisināsies divas nedēļas nogales. Tā sāksies sestdien, 31.oktobrī un turpināsies līdz svētdienai, 8.novembrim. Cēsu iedzīvotāji un pilsētas viesi īpašos piedāvājumus varēs baudīt ilgāk un izvēlēties sev tīkamāko dienu maltītes ieturēšanai.

Vai rudenim ir garša? Un smarža? Jā! Gaisā vējo saldens ābolu un dzērveņu aromāts, kas sajaucas krāsaino rudens lapu un zemes smaržu. Bagātīgā rudens raža sniedz lieliskas iespējas gardiem ēdieniem. Baudi rudens dūmakaino, bagātīgo un sātīgo garšu Cēsu rudens restorānu nedēļā.

H.E. Vanadziņš. Ziemeļu restorāna šefpavārs galdā cels tītara gaļas balotīni ar sviesta ķirbja biezeni, kūpinātu burkānu un kardamona sviestā ceptiem cukurzirņiem. Restorāns savā ēdienkartē izcels arī citus sezonas produktus – dzērvenes, cidonijas, ķirbi, bietes un riekstus, kā arī plūškoka ogas.

Uz oglēm cepts puravs ar zilā siera mērci, trifelēm un kastaņiem – tā ir restorāna “Jāņoga” pavāru sagatavotā uzskoda, kuru varēs baudīt restorānu nedēļas ietvaros. Radošā restorāna komanda apmeklētājus lutinās arī ar rudens dārzeņiem, zandarta fileju un risoto.

Garšu piedzīvojumā doties varēs uz viesnīcas “Villa Santa” restorānu. Restorāna šefpavārs būs sagatavojis jēra gaļas terīni zeltainā garšaugu panējumā ar cukurzirņu biezeni. Restorāna ēdienkartē būs arī citi gardumi – mango un garneļu tartars, pikšas fileja, ravioli ar ķirbi un kraukšķīgā filo mīkla ar ābolu un melno plūmju džemu.

"Jonathan SPA Estate" restorāns piedāvās medū glazētu pārļu vistas fileju ar ceptiem sakņu dārzeņiem. Rudens garšas varēs just, baudot ziedkāpostu un topinambūru krēmzupu un smiltsērķšķu panna cottu.

Restorānu nedēļas viens no jaunajiem dalībniekiem – viesnīcas “Kārļamuiža” restorāns gardēžus pārsteigs ar griķu popkornu, pašceptu maizi, fermentētām bietēm un Kārļos augušu foreles fileju. Baltā šokolāde kombinācijā ar āboliem, cidonijām un smiltsērķšķi būs lielisks maltītes noslēgums.

Savukārt restorāna “Ungurmuiža” pavāri rudens garšu radīs, galdā ceļot pīles confitu ar cukini – burkānu nūdelēm, grilētu ķiploku un pašu gatavotu ābolu – kanēļa džemu. Desertā tiks pasniegta kazas siera kūka ar brūkleņu – smiltsērķšķu ievārījumu.

Restorāni, sastādot ēdienkartes, būs parūpējušies arī par veģetārām maltītēm.

Cēsu Rudens restorānu nedēļas ietvaros, gardēži neizpaliks bez pārsteigumiem - no 26. - 30. oktobrim sociālajā tīklā Facebook norisināsies konkurss, un 30.oktobrī tiks izlozētas sešas dāvanu kartes divām personām īpašajam restorānu nedēļas piedāvājumam kādā no restorāniem. Lai nepalaistu garām šo 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, drīzumā katra restorāna sarūpētā ēdienkarte būs pieejama Cēsu Tūrisma informācijas centra mājas lapā www.visit.cesis.lv un sociālajos tīklos.

Informējam, ka pirms došanās uz izvēlēto restorānu, iesakām veikt iepriekšēju galdiņu rezervāciju. Restorāni darbosies saskaņā ar aktuālajiem Ministru kabineta noteikumiem, ievērojot visus piesardzības pasākumus.

Cēsu restorānu nedēļa pirmo reizi tika organizēta 2018. gada pavasarī. Katru gadu tā notiek divas reizes gadā – pavasarī un rudenī.