

<p><b>Dvaro menės</b> (Gražioji bei balkono salės). Kaina: 370 Lt/asm.</p> <p><b>Prabangios, specialiai Naujametinei puotai papuoštos dvaro gražiausios salės, leisiančios pajusti dvaro dvasią.</b> <i>Galimi staliukai 2, 4, 6, 8, 10, 12 asmenų kompanijai.</i> <u>I kainą įskaičiuota:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Specialiai Jūsų vakarui paruoštos prabangiausios dvaro salės;</li> <li>➤ Naujametinė programa;</li> <li>➤ Vaisės ir gėrimai;</li> <li>➤ Užkandžių rinkinys; Karštas patiekalas iš <i>menu Nr.1*</i>;</li> <li>➤ 2 šampano taurės; 200 ml brendžio; Desertas, kava ar arbata; Gaivieji gėrimai.</li> </ul>	<p><b>Kavinės salė, rūsio salė, oranžerija.</b> Kaina: 200 Lt/asm.</p> <p><i>Galimi staliukai 4, 6, 8, 10, 12 asmenų kompanijai.</i> <u>I kainą įskaičiuota:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Puošni dvariška aplinka;</li> <li>➤ Naujametinė programa;</li> <li>➤ Vaisės ir gėrimai: Užkandžių rinkinys;</li> <li>➤ Karštas patiekalas iš <i>menu Nr.2*</i>; 2 šampano taurės; 100 ml brendžio; Desertas, kava ar arbata; Gaivieji gėrimai.</li> </ul>
<p><b>Privačios menės tik Jūsų kompanijai:</b> <b>Medinio židinio menė.</b> 16 asmenų. Kaina: 6 320 Lt <u>I kainą įskaičiuota:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Specialiai Jūsų vakarui paruošta privati dvaro menė;</li> <li>➤ Naujametinė programa;</li> <li>➤ Vaisės ir gėrimai;</li> <li>➤ Šalti užkandžiai;</li> <li>➤ Karšti patiekalai iš <i>menu Nr.1*</i>; 8 buteliai šampano; 6 buteliai brendžio; Gaivieji gėrimai; Desertas, kava/arbata.</li> </ul> <p><b>Dėl rezervacijos kreiptis: tel. 8 622 39966, Joana.</b></p>	<p><b>Privačios menės tik Jūsų kompanijai:</b> <b>Baltojo židinio menė.</b> 24-30 asmenų. Kaina: 9 480 Lt <u>I kainą įskaičiuota:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Specialiai Jūsų vakarui paruošta privati menė;</li> <li>➤ Naujametinė programa;</li> <li>➤ Vaisės ir gėrimai;</li> <li>➤ Šalti užkandžiai;</li> <li>➤ Karšti patiekalai iš <i>menu Nr.1*</i>; 12 butelių šampano; 9 buteliai brendžio; Gaivieji gėrimai; Desertas, kava/arbata.</li> </ul> <p><b>Dėl rezervacijos kreiptis: tel. 8 622 39966, Joana.</b></p>
<p><b>Menu Nr. 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fazano krūtinėlės kepsnys patiekiamas su ryžiais, džiovintais vaisiais ir vaisių padažu.</li> <li>➤ Vištienos kumpelių kepsnys su čili ir baklažanų plutele, keptomis bulvėmis ir šaltois daržovių salotomis (agurkai, pomidorai, alyvuogės, paprika, marinuoti mėlynieji svogūnai, salotų lapai).</li> <li>➤ Kiaulienos išpjovos kepsneliai apsukti šalto rūkymo šonine, patiekiami su bulvių pyragu, grybų padažu ir šaltomis agurkų ir lapinėmis salotomis arba troškintais žiediniais ir savojos kopūstais.</li> <li>➤ Oto file kepsnys, įdarytas šeri pomidorais, patiekiamas su ryžiais, keptomis krevetėmis, grietinėlėje troškintomis morkomis (patiekiamos folijos krepšelyje) ir krevečių padažu</li> <li>➤ Karališko ešerio file kepsnys patiekiamas su troškintais šparagais, juodaisiais ryžiais arba saliero piure ir krevečių padažu.</li> <li>➤ Tilapijos file kepsnys patiekiamas su bulvių piure, garintomis daržovėmis ir krevečių padažu.</li> </ul>	<p><b>Menu Nr. 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vištienos kumpelių kepsnys su čili ir baklažanų plutele, keptomis bulvėmis ir šaltois daržovių salotomis (agurkai, pomidorai, alyvuogės, paprika, marinuoti mėlynieji svogūnai, salotų lapai).</li> <li>➤ Kiaulienos išpjovos kepsneliai apsukti šalto rūkymo šonine, patiekiami su bulvių pyragu, grybų padažu ir šaltomis agurkų ir lapinėmis salotomis arba troškintais žiediniais ir savojos kopūstais.</li> <li>➤ Tilapijos file kepsnys patiekiamas su bulvių piure, garintomis daržovėmis ir krevečių padažu.</li> <li>➤ <u>Vaikams (iki 6 m.):</u></li> <li>➤ Sultys, vaikiškas patiekalas, mini desertas.</li> <li>➤ <u>Vaikams 6-12 m.:</u></li> <li>➤ Sultys, karštas patiekalas, desertas.</li> </ul>

**Dėmesio! Įsigijus renginio bilietą būtina išankstiniis karšto patiekalo pasirinkimas el. paštu: [menu@greenmedia.lt](mailto:menu@greenmedia.lt) Nepateikus pasirinkimo iki š.m. gruodžio 19 d., menu bus sudarytas virtuvės šefo nuožiūra.**

Galimas apgyvendinimas dvaro teritorijoje.

Visa informacija ir rezervacija: [info@taujenudvaras.lt](mailto:info@taujenudvaras.lt) arba tel.: 8 684 65298 (Vaiva); 8 642 28673 (Aistė). Nakvynės kaina 170 – 350 Lt/dvivietis kambarys su pusryčiais.