Cēsu novada restorānu nedēļa 2022



No 5.novembra līdz 13.novembrim gaidāma ikgadējā Cēsu novada restorānu nedēļa. Šogad akcijā piedalīsies restorāni no Līgatnes, Amatas, Pārgaujas un Cēsīm. Cēsu novada iedzīvotājiem un viesiem būs lieliska iespēja baudīt izsmalcinātus ēdienus par īpaši draudzīgām cenām. Gardēžus ieturēt maltīti aicinās deviņi Cēsīs un novadā iemīļoti un zināmi restorāni.

Rudens garša ir neatkārtojama un unikāla. Gaisā vējo saldens ābolu un dzērveņu aromāts, kurš sajaucas krāsaino rudens lapu un zemes smaržu. Bagātīgā rudens raža sniedz lieliskas iespējas gardiem ēdieniem. Baudi rudens dūmakaino, bagātīgo un sātīgo garšu Cēsu novada restorānu nedēļā.

Restorānu nedēļā piedalīsies viesnīcas “Villa Santa” restorāns, restorāns “Jāņoga”, viesnīcas “Jonathan SPA Estate” restorāns, restorāns “Ungurmuiža”, H.E. Vanadziņš. Ziemeļu restorāns, Pavāru māja Līgatnē, restorāns “Kannas” Zaubē, kafejnīca “Zeit” un “Restorāns 1815”.

H.E. Vanadziņš. Ziemeļu restorāna šefpavārs galdā cels grilētu jaunlopa cepeti, pīles krūtiņu un sama fileju ar dažādām sezonas piedevām. Restorāns savā ēdienkartē izcels arī citus rudens produktus –ķirbi, bietes, vīnogas, burkānus un topinambūrus, kā arī portabelo sēnes.

Brieža gaļas krokete ar baraviku krēmu, marinētiem ķirbjiem un mārutku - diļļu mērci – tā ir **restorāna “Jāņoga”** pavāru sagatavotā uzkoda, kuru varēs baudīt restorānu nedēļas ietvaros. Radošā restorāna komanda apmeklētājus lutinās arī ar kumelīšu krēmu, fizāļu ievārījumu un foreles fileju.

Garšu piedzīvojumā doties varēs uz **viesnīcas "Villa Santa" restorānu**. Atraktīvais restorāna šefpavārs būs sagatavojis jēra gaļas-kadiķogu sautējumu ar bukstiņputru un sviestā ceptiem jaunajiem burkāniem. Restorāna ēdienkartē būs arī citi gardumi – baltvīna un sīpolu zupa, mencas fileja ar sezonas dārzeņiem un smiltsērkšķu *panna cotta* ar aveņu-mandeļu cepumiem.

Savukārt **Jonathan SPA Estate** restorāns piedāvās ķirbju – kokosriekstu krēmzupu ar *stracciatella* sieru. Rudens garšas varēs just arī, baudot lēni gatavotu liellopa vaigu un šokolādes kūku.

Viesnīcas "Annas" restorāns Zaubē gardēžus pārsteigs ar lēni gatavotiem teļa vaigiem, pastinaku un cigoriņu krēmu, sarkanvīna mērci un šerijā glazētām bietēm. Griķu un šokolādes kūka būs lielisks maltītes noslēgums. Bet **restorāna "Ungurmuiža"** čaklie pavāri rudens garšu radīs, galdā ceļot lēni sutinātu cūkas gaļu ar sezonas dārzeņiem un rudens velšu kārtojumu. Desertā tiks pasniegts saldais ķirbju rullītis ar smiltsērkšķu želeju, svaigo sieru un ogu mērci.

Restorāni Līgatnē būs sarūpējuši lielisku rudens garšu ceļojumu. **Pavāru māja Līgatnē** gardēžus cienās ar kūpinātām dzeltenajām bietēm, Dzērbenes foreli un Purnavu muižas bio brieža gaļas sautējumu, savukārt **kafejnīca "Zeit"** garšas kārpiņas lutinās ar cūkas gaļas cepeti, karamelizētiem āboliem un smiltsērkšķu sorbertu. Bet **"Restorāna 1815"** viesi baudīt varēs brieža karbonādes medaljonus ar kartupeļu-trifeļsēņu sacepumu, topinambūru un seleriju krēmzupu un ābolu strūdeli vaniļas mērcē.

Kā ierasts, viesi varēs baudīt trīs kārtu maltīti. Katrā no restorāniem būs pieejams īpašais piedāvājums 30,00 EUR vērtībā. Ēdienkartes atšķirsies no uzņēmumu ikdienā piedāvātā ēdienu klāsta, sniedzot neatkārtojamu gastronomisko baudījumu un izceļot sātīgo rudens garšu, kuru dod kvalitatīvi un gardi sezonas produkti.

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

Lai gardēži varētu savlaicīgi iepazīties ar rudens restorānu nedēļas piedāvājumu un izvēlēties sev tīkamākās maltītes, drīzumā katra restorāna sarūpētā ēdienkarte būs pieejama Cēsu Tūrisma informācijas centra mājas lapā www.visit.cesis.lv un sociālajos tīklos. Pirms došanās uz izvēlēto restorānu, obligāti jāveic galdiņu rezervācija.

Cēsu restorānu nedēļa pirmo reizi notika 2018. gada pavasarī.