



Alsungas novads, Alsunga, Pils iela 7
Tel. 26179298 - Mairita Slavinska
slavinski@inbox.lv,
<http://www.spelmanukrogs.cimos.lv>

Suiti vienmēr ir pratuši labi pastrādāt, labi uzdziedāt un labi paēst.
Šajā, 2012.gada vasarā piedāvājam kopā ar suitu saimniecēm lauku ķēķī uz dzīvas
uguns pašiem pagatavot sev mielastu.

Ēdienu varianti pēc izvēles:

1. Sier` siešan, sklandrauš`, speķrauš`, plānmaiz` cepšan un tēj` dzēršan`
2. Sklandrauš` cepšan, ķiļķen` a` žāvēt rib` vārīša` un skābputr` strēbšan`
3. Bakāt` rāceņ` a kausēt` gaļ` vārīšan`, sklandrauš` cepšan un saldo
kunkuliš` zups` ēšan`

Vēlama iepriekšēja pieteikšanās grupām no 10 personām.
Dalības maksa 3,00LVL

Grupām līdz 12 personām:

- 1 Nabagpankop` a zapt` un, sklandrauš` cepšan, tēj` dzēršan`
- 2 Rāceņ` a` leit` taisīšan, sklandrauš` cepšan un skābputr` strēbšan`
- 3 Kupiņ` a` siļķ` cept` iekš slap` papīr` un sklandrauš` cepšan

Vēlama iepriekšēja pieteikšanās
Dalības maksa 4,00LVL

Īpašie piedāvājumi

- Ēdiena baudīšanas laikā izrādīsim filmas par Miķeļdienām Alsungā un Suitu tradīcijām.
- Suitu sievu uzstāšanās (15,00 – 20,00Ls)
- Suitu bagātību izrādīšana (suitenes pūra lāde) (5,00Ls)

Piedāvājam grupām paēšanu suitu gaumē pie jau saklāta galda

1. variants

- rāceņi ar visu mizu un dārzeņu salātiem
- sautēta cūkgaļa
- pašcepta maize
- lauku sviests
- skābputra
- piparmētru vai ķīmeņu tēja
- sklandrauši

----- 3,50 Ls/ pers.

2. variants

- bukstiņu biezputra ar speķa mērci
- pašcepta maize
- lauku sviests
- rūgušpiens
- saldā ķiļķenu zupa
- piparmētru vai ķīmeņu tēja
- sklandraiši

----- 3,00 Ls/pers.

3. variants

- vārīti kartupeļi ar krējuma mērci, kotletēm un dārzeņu salātiem
- skābputra
- avota ūdens ar citronu
- pašcepta maize
- lauku sviests
- saldā ķiļķenu zupa
- sklandrauši, speķpīrāgi

----- 4,00 Ls/pers.

4. variants

- skābputra
- avota ūdens ar citronu
- pašcepta maize ar lauku sviestu, dillēm un lokiem
- sklandrauši

----- 2,00 Ls/pers.