



PASIŪLYMAS TURISTINĖMS GRUPĖMS 2012 m.



Kaune:

Senamiestyje M. Valančiaus g. 9;
Tel. +370 37 200913, mob. +370 614 05236;
El. paštas: senamiestis@berneliuuzeiga.lt

Šilainių mikrorajone Baltų pr. 81;
Tel. +370 37 365394, mob. +370 612 82343;
El. paštas: silainiai@berneliuuzeiga.lt

Centre K. Donelaičio g. 11;
Tel. +370 37 208802, mob. +370 686 57449;
El. paštas: smukle@berneliuuzeiga.lt

PPC „Akropolis“, Karaliaus Mindaugo pr. 49;
Tel. +370 37 214482, mob. +370 612 54057;
El. paštas: smukle@berneliuuzeiga.lt

Vilniuje:

A. Vienuolio g. 11/Gedimino pr. 19;
Tel. +370 5 2100 599; mob. +370 663 60232
El. paštas: vilnius@berneliuuzeiga.lt

Šiauliuose:

PPC „Akropolis“, Aido g. 8;
Mob. tel. +370 616 55204
El. paštas: siauliai@berneliuuzeiga.lt

D. Britanijoje, Londone:

„Berneliu užeiga – Shepherd’s Inn“
485 High Road, E11 4PG, Leytonstone
Tel. +447828553887
El. paštas admin@shepherdinn.co.uk



Jūsų pasiūlymų ir pageidavimų laukia dir. Jolanta
tel. +370 615 26812, el. paštu info@berneliuuzeiga.lt
www.berneliuuzeiga.lt

APIE MUS



„Bernelių užėja“ nuo seno džiugina savo lankytojus tradiciniais lietuviškos virtuvės patiekalais bei gilia senove ir tautine dvasia alsuojančia aplinka. Šiuo metu veikia 6 šiam tinklui, besirūpinančiam etnokultūros puoselėjimu ir saugojimu, priklausantys restoranai ir lauko smuklės.

Tai lyg išsūkis šiuolaikiniam gyvenimui, į užmarštį stumiančiam lietuvių liaudies tradicijas. „Bernelių užėja“ tinklo restoranai ir smuklės svečius iš Lietuvos ir užsienio pasitinka tikra senoviška „Baravykiene“, kmynais ir ajeriais kvepiančia kaimiška duona, kitais pagal senovinius recep-



tus pagamintais patiekalais ir užkandžiais.

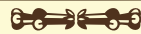
Kol prie linine staltiese uždengto medinio stalo lauksite savo užsakymo, akis galėsite paganyti į originalų interjerą, puošybės detales ir buitines rakandus. Jei pagėdausit, tautiniais rūbais vilkinčios padavėjos įvarvins „velnio lašelių“ ar pavaišins tikra ruginuke...

Iš nūdienos sugrįžti keliais dešimtmečiais ar šimtmečiais atgal padės etnografiniai šokiai, muzika, žaidimai. Ar įsisukti į linksmybes kartu su jais, ar iš šalies stebėti kaip pramogavo mūsų proseneliai – priklausantys tik nuo Jūsų nuotaikos.

„Bernelių užėja“ yra vienintelis restoranas Lietuvoje, kuriame galite paragauti net 43 tautinio paveldo patiekalus. Pažymėti patiekalai yra pagaminti rankomis, iš vietinių žaliavų, pagal receptus, bei technologijas išsaugotas daugiau nei 100 metų.



PAPILDOMOS PASLAUGOS



• Tradicinių švenčių šventimas

Restoranuose „Bernelių užėja“ rengiamos tradicinės šventės. Svečiai iš užsienio pagal lietuviškas tradicijas čia gali švęsti šv. Kalėdas, sutikti Naujuosius metus, kartu su persirengėliais linksmintis per Užgavėnes, susipažinti su lietuviškais Joninių, Žolinių ir kitų švenčių papročiais.



• Smagios vakaronės

Svečiams pageidaujant gardžią vakarienę galima pajvairinti lietuvių liaudies melodijomis, dainomis, tautiniais šokiais ir žaidimais. Tai puiki proga patrauklia forma susipažinti su lietuvišku folkloru.



• Pažintinės teminės vaišės

„Bernelių užėjo“ ruošiamos įvairios pažintinės teminės vaišės: „Kūčių vakarienė“, „Velykų patiekalai“, „Viduramžių vakarienė“, „Smetoniška vakarienė“ ir kt. Vaišių metu lankytojai gali ne tik paskanauti specialių patiekalų, bet ir pajusti vienos ar kitos šventės ar istorinio laikotarpio atmosferą, susipažinti su švenčių papročiais ir tradicijomis.



• Lietuviškų patiekalų gamybos pamokėlės

Norintiems bent dalelę nacionalinės virtuvės paslapčių parsivežti į savo šalį rengiamos lietuviškų patiekalų gamybos pamokėlės.

Jų metu artimiau supažindinama su nacionalinėmis kulinarinėmis tradicijomis. Padedami patyrusių šeimininkų lankytojai patys gali pasigaminti didžkukulių, kastinio, šaltibarščių, kepti ir marginti meduolius. Paruoštus patiekalus galima čia pat ragauti ir įvertinti savo kulinarinius sugebėjimus. Beje, savo rankomis iškeptus meduolius svečiai galės parsivežti namo kaip originalius suvenyrus.



Renginių kainos sutartinės

Užsakymai renginiam priimami tel. 8-620 80002, el.p. egle@berneliuzeiga.lt

SERTIFIKATAI



TAUTINIO PAVELDO SERTIFIKUOTI PRODUKTAI

Kaimiškas močiutės pyragas, meduoliai „Grybukai“, grikiniai blynai su baravykais, čirviniai blynai su medumi ir avietėmis, kaimiškas plokštainis, bulvinis plokštainis su vištų šlaunelėmis, bulvinis plokštainis su kiaulių ausimis, bulvinis plokštainis „Milžinas“, didžkukuliai, bulviniai blynai, kastinys, bulviniai vėdarai, keptas baltasis sūris, virtos bulvės su patarmasu, liežuvis su krienuis, keptas kalakutas su obuoliais, kepta antis su obuoliais, žirnių košė su spirgučiais, virta kiaulės koja su žirniais, keptas kumpis su krienu padažu, keptas paršelis, baravykienė, rūgpienis su bulvėmis, šaltibarščiai, raugintų kopūstų sriuba su rūkytais šonkauliukais, lietuviški barščiai su baravykais, baravykų padažas, smetoniška lydeka, įdarytas karpis, įdaryta lydeka, įdarytas sterkas, silkė su voveraitėmis, silkė su baravykais, silkė su karštomis bulvėmis, gilių kava, spanguolių kisielius, senolių obuolių gėrimas su kmynais, ekologiška žolelių arbata, kaimiška močiutės arbata, figūriniai meduoliai, gira, bulvinis plokštainis su rūkytais šonkauliukais.



„BERNELIŲ UŽEIGAI“ JAU ŠEŠTI METAI SUTEIKIAMAS KULINARIJOS PAVELDO FONDO SERTIFIKATAS

Šis sertifikatas liudija, kad „Bernelių Užėiga“ savo veikla (aplinka, svečių priėmimas, aptarnavimas, valgių ruošimas) organizuoja panaudodama per šimtmečius sukauptą tradicinę patirtį, vaišių papročius ir kultūrą, tradicinės valgių gamybos technologijas, regionų specifiką, ir jai suteikiamas kulinarijos paveldo statusas.

TURISTINIŲ GRUPIŲ VALGIARAŠČIŲ VARIANTAI 2012 METAMS



1 VARIANTAS

- Daržovių sriuba
- Žemaičių blynai
- Naminis obuolių pyragas
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

2 VARIANTAS

- Rūgštynių sriuba
- Koldūnai su spirgučiais ir grietine
- Persikų pyragas
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

3 VARIANTAS

- Grybų sriuba
- Balandėliai
- Drebučiai su vaisiais
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

4 VARIANTAS

- Kopūstų sriuba
- Aukštaitiški mėsos kukuliukai
- Putėsiai su vaisiais
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

5 VARIANTAS

- Barščiai arba šaltibarščiai
- Cepelinai
- Gira
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

6 VARIANTAS

- Salotos su kepta šonine
- Grybų sriuba
- Močiutės kepsneliai su vištiena
- Ledai su trintomis uogomis
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu

7 VARIANTAS

- Vištienos salotos
- Barščiai
- Sprandinės kepsnys laužo kaitroje
- Obuolys tešloje su vaniliniu padažu
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

8 VARIANTAS

- Kumpio ir daržovių salotos
- Pupelių sriuba
- Kiaulienos nugarinės čiobrelių marinatė
(patiekiamas su virtais ryžiais, čiobrelių padažu ir mūsų marinuotomis daržovėmis)
- Firminiai „Bernelių Užeigos“ ledai su medumi ir riešutais
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

9 VARIANTAS

- Naminių makaronų sriuba
- Vištienos kepsnys su grybų padažu
(*patiekiamas su virtomis bulvėmis ir šviežiomis daržovėmis*)
- Jogurtinis pyragaitis
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

10 VARIANTAS

- Firminė „BERNELIŲ“ baravykienė juodos duonos kepalėlyje
- Žolininkės vištienos kepsnys
(*patiekiamas su bulvių koše ir šviežiomis daržovėmis*)
- Ekleras su vaniliniu kremu
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

11 VARIANTAS

- Trintų morkų sriuba su skrebučiais
- Pipirinis kiaulienos išpjovos kepsnys
(*patiekiamas su keptomis su lupena bulvėmis, aštriu daržovių padažu ir marinuotomis daržovėmis*)
- Karštas obuolių pyragas su vanilės padažu ir ledais
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

12 VARIANTAS

- Daržovių sriuba su mėsos kukuliukais
- Kalakuto filė kepsnys su špinatų ir sūrio padažau
(*patiekiamas su bulvių krocketais ir troškintomis daržovėmis*)
- Varškės kremas su miško uogomis
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

13 VARIANTAS

- Krevečių kokteilis su melionų rutuliukais
- Trintų daržovių sriuba su skrebučiais
- Raudoname vyne troškinta jautiena su daržovėmis ir pievagrybiais
(*patiekiamas su keptomis bulvėmis ir garintomis daržovėmis*)
- Ledai su vaisiais
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

14 VARIANTAS

- Traškos vištienos salotos su žemės riešutais
- Aštri sriuba
- Firminis „BERNELIŲ UŽEIGOS“ kepsnys
(*patiekiamas su keptomis su bulvėmis, baravykų padažu ir šviežių daržovių kraitele*)
- Firminiai „Bernelių“ ledai
- Kava/arbata
- Natūralios apelsinų arba greifrutų sultys
- Vanduo su ledu ir citrina

15 VARIANTAS – LIETUVOS KULINARIJOS PAVELDO PATIEKALAI

- „Bernelių užkanda“ - rūkyta šoninė, dešra, skilandis patiekiami su naminės duonos rieke.
- Naminė mišrainė
- Silkė su baravykais
- Barščiai arba šaltibarščiai
- „Gaspadoriaus vaisės“ – lietuviškų karštųjų patiekalų rinkinys
(*cepelinas, vėdarai, bulviniai blynai, keptos dešrelės su troškintais kopūstais, kastingys su kepta su lupena bulve, bulvių plokštainis, žemaičių blynas*)
- Meduoliniai grybukai
- Naminė gira
- Samanė 40 g
- Kava/arbata
- Vanduo su ledu ir citrina

GRUPĖS VADOVĄ MAITINAME NEMOKAMAI.

