



קייטרינג יהלום

תפריט זהב - לאירוע יוקרתי

50 ש"ח למנה

כולל: לחמניות, 6 סלטים, מנה ראשונה, 3 תוספות, ומנה עיקרית.

סלטים (6 לבחירה)

- ☐ סלט ירקות ישראלי
- ☐ טחינה מתובלת בשום כתוש פלפל ושמן זית
- ☐ גזר חי עם פלפל חריף לימון ואריסה
- ☐ טבולה - ירקות קצוצים ובורגול בנוסח לבנוני
- ☐ עגבניות שרי ועלי בזיליקום בתיבול שמן זית
- ☐ פלפלים קלויים ברוטב שום ולימון
- ☐ חציל פיראוס - פרוסות חציל ברוטב יווני
- ☐ חציל קלוי על האש ומתובל בסגנון מרוקאי
- ☐ חציל קלוי על האש בממרח קטיפתי
- ☐ כרוב לבן בתוספת שקדים קצוצים וחמוציות
- ☐ כרוב אדום פרוס דק במיונז
- ☐ קולסלאו - סלט כרוב וגזר במיונז

המומלצים לפתיחת שולחן:

- ☐ סלט השף - בהתאם לעונה
- ☐ חומס הבית - בשילוב גרגירי חומס
- ☐ פול מצרי מתובל ובנגיעות לימון
- ☐ מטבוחה מרוקאית איכותית בבישול ארוך
- ☐ גזר מרוקאי - פלחי גזר ברוטב פיקנטי
- ☐ סלק אדום עם פטרוזיליה לימון ושמן זית
- ☐ חציל פיקנטי - בסגנון המטבח המרוקאי
- ☐ פלפלים חריפים מטוגנים ברוטב שום ולימון
- ☐ מסייר - מבחר ירקות שורש ופלפלים בחומץ
- ☐ חמוצי הבית - מלפפונים במלח וזיתים כבושים

מנות ראשונות (2 לבחירה)

- ☐ דג טונה - ברוטב בסגנון מרוקאי
- ☐ נסיכת הנילוס - בסיכה ברוטב חריימה בתנור
- ☐ *פילה מושט - מטוגן \ אפוי בתנור
- ☐ *פילה סלמון - בעשבי תיבול אפוי בתנור

- ☐ מאפה במילוי תפוזי / בשר עם רוטב פטריות
- ☐ פילו ממולא בבשר / פרגיות ופירות יבשים
- ☐ מעורב ירושלמי מיוחד על מצע פירה קטיפתי
- ☐ טורטייה - במילוי נתחי עוף מקסיקני / בקר
- ☐ מפרום - תפוזי ממולא בבשר ברוטב עגבניות
- ☐ מוסקה - חציל ממולא בעגל ברוטב עגבניות

תוספות (3 לבחירה)

- ☐ אורז לבן מעוטר בשקדים וצימוקים
- ☐ אורז יסמין ברוטב עגבניות
- ☐ אורז מג'דרה בשילוב עדשים ובצל מטוגן
- ☐ אורז יסמין מאודה עם עלי דפנה
- ☐ אורז בוכרי - "אושפלו"
- ☐ תפוחי אדמה מתובלים אפויים היטב
- ☐ תפוחי אדמה ובטטה בניחוח מרוקאי
- ☐ תפודים אפויים בשמן זית ורוזמרין
- ☐ אפונה ירוקה עם גזר ברוטב עגבניות
- ☐ ארטישוק ופטריות מוקפצות בנגיעות לימון
- ☐ שעועית עדינה מוקפצת ברוטב עגבניות
- ☐ ירקות מוקפצים בסגנון תאילנדי
- ☐ זיתים מבושלים בעגבניות בניחוח מרוקאי
- ☐ קוסקוס מעולה
- ☐ מרק ירקות עשיר

מנה עיקרית (3 לבחירה)

- ☐ קבב יווני על מקל קינמון
- ☐ מנות עוף בגריל על האש
- ☐ מנות צלי בקר ברוטב השף
- ☐ שניצל ממולא בירקות ופטריות
- ☐ קציצות מבשר עגל ברוטב השף
- ☐ שניצל מצופה בפרורי לחם ושומשום

- ☐ צלי בקר בציפוי חרדל ופלפל שחור גרוס
- ☐ בשר ראש עם גרגירי חומס בסגנון מרוקאי
- ☐ רצועות עוף מוקפצים עם ירקות ברוטב
- ☐ לפי בחירה: פיקנטי / צ'ילי / טריאקי / סיני
- ☐ בתוספת תשלום (5 ש"ח)
- ☐ סטייק פרגית במרינדה על האש
- ☐ אסאדו בשר עגל בתנור ברוטב יין

מנה אחרונה

- ☐ מגש פירות העונה על השולחן
- ☐ מגש מיקס קינוחי גלידת מוס בטעמים
- ☐ מיוחדים: שוקולד, פרליון, קפה

קייטרינג לאירוע כולל הכל: 80 ש"ח

לחמניות, 6 סלטים, מנה ראשונה, 3 תוספות, מנה עיקרית, ומנה אחרונה.

+ מפות ומפיות + עריכה בכלי פורצלן
+ בר שתיה חמה לאורך כל האירוע
+ שתיה: קוקה קולה, ספרינג, מים
+ הובלה עד מקום האירוע
+ מנהל אירוע + הגשה ומלצרות.

להזמנות: 058-3226-103