



קייטרינג יהלום

תפריט כסף - לאירוע מכובד

36 ש"ל למנה
6 סלטים. 3 תוספות. ומנה עיקרית.

מנה אחרונה

- כוס קפה אישי
- מגש מיקס קינוחי גלידת מוס בטעמים מיוחדים: שוקולד, פרליון, קפה

תוספות (3 לבחירה)

- אורז לבן מעוטר בשקדים וצימוקים
- אורז יסמין ברוטב עגבניות
- אורז לבנוני בשילוב עם אטריות דקות
- 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

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 פיצוחים וחמוציות
- כרוב אדום פרוס דק במיונז
- קולסלאו - כרוב וגזר במיונז
- קוביות תפוז אדום ואפונה במיונז
- תירס עם גמבה ושמיר במיונז

המומלצים לפתיחת שולחן:

- חומוס הבית - בשילוב גרגירי חומוס
- פול מצרי מתובל ובנגיעות לימון
- מטבוחה - עגבניות אדומות טריות, פלפל חריף, ושום טרי בבישול איטי וממושך
- 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
- סלט השף - בהתאם לעונה בשנה

מנה עיקרית (3 לבחירה)

- קבב יווני על מקל קינמון
- חלקי 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 חומוס בסגנון מרוקאי
- רצועות עוף מוקפצים עם ירקות ברוטב
- לפי בחירה: פיקנטי / צ'ילי / טריאקי / סיני

מבצע מיוחד!

קייטרינג לאירוע כולל הכל: 55 ₪

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

+ מפות + כלים חד פעמיים קשיחים
+ שתיה: קוקה קולה, ספרינג, ומים
+ צוות מלצרים + מנהל אירוע

להזמנות:

058-3226-103