

# MEALS

קייטרינג לעסקים

# The MENU

תפריט לאירועים

## עיקריות (לבחירה)

- אנטרקוט אסאדו בגריל
- אסאדו מעושן - מומלץ!
- כבד אווז - (בתוספת תשלום)
- צלעות כבש (בתוספת תשלום)
- חזה כבש (ספריבס) מעושן
- פילה בקר
- שקדי עגל (בתוספת תשלום)
- סטייק פרגית על הגריל
- \*ניתן להגיש בשרים בפלטה במרכז שולחן

- מבחר לחמים
- מבחר קינוחים
- שתיה קלה

\*ניתן להזמין ציוד הכולל צלחות, סכו"ם, מפות וכו' ש20-40 לאדם  
בהתאם לסוג הכלים

# The MENU

תפריט לאירועים

## תוספות (3 לבחירה)

- אורז במגוון תוספות (ירק/פיצוחים/בטטה/שקדים/חמוציות)
- מגוון תפוחי אדמה אפויים בטטה בשמן זית ורוזמרין
- מבחר ירקות אנטיפסטי על הגריל
- ירקות שורש בתנור
- שעועית ירוקה מוקפצת
- בורגול עם לימון כבוש ועשבי תיבול

## ראשונות (לבחירה)

- פטה כבד בליווי קרוסטיני וריבת עגבניות שרי
- סביצ'ה
- שיפודי סלמון
- פילה סלמון במגוון טעמים
- דג ים (בתוספת שש20)
- סיגר שקדים בליווי של טחינה ירוקה
- תבשיל מוח מרוקאי - חריף (בתוספת שש25)
- תבשיל בשר ראש המוגש עם חלה אישית

# The MENU

תפריט לאירועים

## סלטים

- סלט בטטה ברוטב סילאן וחלווה
- סלט פטריות חם
- קרפצ'יו סינטה סלט ארטישוק עם אנדיב, בלסמי מצומצם ושמן זית
- סלט עגבניות שרי עם זוקיני, זיתי קלמטה וסלרי
- סלט קייצי מרענן עם פירות מלווה בחסה ועלי בייבי
- סלט פטוש - ירק, אגוזים וחמוציות ברוטב הדורים
- סלט בורגול וירק סלט ערבי חי
- סלט בייבי - מבחר עלי חסה ועגבניות שרי ברוטב ויניגרט
- סלט חצילים יווני
- סלט חצילים קלוי על האש שלם בטחינה
- סלט גזר חי בשום לימון וכוסברה
- חומוס
- טחינה