



CATERING MENU

חלבי

תפריט בראנץ'

oritih@gmail.com | 054-4958542

Épicerie .1

שולחן פתוח-מעדנייה

- גראבלקס בכבישה ביתית בפריסה במקום, מוגש עם גבינת שמנת ורוטב דבש, חרדל ושמיר (ניתן להחליף בסלמון צלוי במקום)
- עמדת בייגלים אמריקאיים מוגשים עם: סלט ביצים | סלט טונה | גוואקמולי
- פלטת עגבניות ומוצרלה באפלו
- עלי גפן בציזיקי יוגורט כבשים ולימון
- פלטת גבינה בולגרית וזעתר טרי
- זיתים וחמוצים
- ירקות טריים – עגבניות שרי, בייבי מלפפונים, צנונית, פלפלוני צבעוניים, בצל ירוק....
- שקשוקה אדומה ושקשוקה ירוקה - מחבתות גדולות עם שקשוקה בשני טעמים : תרד ועגבניות
- עמדת מוזלי – יוגורט כבשים, סלט פירות העונה וגרנולה ביתית
- מבחר לחמים משובחים, חמאה צהובה וריבת תותים ביתית.

+ ניתן להוסיף פלטת גבינות/ פלטת דגים מלוחים

Des Pâtisseries .2

מאפים | לבחירה 2 מאפים

- מאפה "צ'וקור" - שבלולים במילוי מנגולד, תרד, גבינות ושלל פטריות
- בניצה – מאפה פילו במילוי יוגורט, פטה ותרד/חצילים
- קישים במבחר טעמים לבחירה (אישיים או גדולים)
- פסטיות במבחר טעמים – דפי פילו אפויים במילוי תרד\פטריות וגבינות

Salade .3

סלטים | לבחירה 4 מנות

- סלט ירוק – מיני חסות עלי בייבי, אגסים בויניגרט סילאן
- סלט אייסברג (חסה), מלון ואגוזי לוז
- סלט ירקות קצוץ עם נענע ופטרוזיליה
- סלט פטוש עם קרעי פיתה
- סלט עגבניות צבעוני עם נבטי בזיליקום ואורוגולה (עגבניות טריות ועגבניות קונפי) – עם או ללא מוצרלה
- סלט גזר, חיטה ותאנים
- סלט טאבולה על בסיס קינואה וירוקים עם חמוציות/רימון
- סלט עדשים שחורות, עגבניות מיובשות ועגבניות קונפי
- סלט עלי בייבי, גרגירי חומוס, בצל, בלסמי ועגבניות צלויות
- סלט אורז פראי עם סלרי, פקאן בויניגרט תפוזים
- סלט סלק, אנדיב ומיני ירוקים
- סלט שומר, זוקיני ופומלה ברוטב ויניגרט נענע
- סלט כרובית צלויה בטחינה
- סלט זוקיני נא עם ראשד וענבים
- סלט קיסר קלאסי
- סלט כרובית וגרעינים
- סלט פלפל "שושקה" בויניגרט בלסמי ונבטי צנונית

Les Desserts .4

קינוחים | לבחירה 4 מנות | במידת הצורך הקינוחים יהיו פרווה

- טאפיוקה בחלב קוקוס
- פנקוטה חלב קוקוס, ג'ינג'ר ולמן גראס
- מיני פרופיטרולים במילוי קרם פטיסייר
- טארטלט במילוי קרם פטיסייר ופירות/קרם לימון ופטל
- קראמבל תפוחי עץ בבצק פריך וגלידת וניל
- טירמיסו בכוסות אישיות
- ריבועי עוגת גבינת עיזים ופירות יער
- עוגת גבינה פירורים
- אצבעות שוקולד ונוגט
- מיני בראוניס' "פאדג" 3 השוקולדים
- מוס שוקולד ומסקרפונה
- סופלה שוקולד אישי (100% שוקולד)
- מיני פאבלובה במילוי פירות – מוגש בעמדה להרכבה עצמית
- מיני מוס שוקולד לבן, קינמון ותפוחים בוויסקי
- מוס מנגו ופסיפלורה בכוסות אישיות
- פרופיטרולים - מיני פחזניות במילוי קרם וניל בציפוי שוקולד
- מאלבי וניל במבחר תוספות