



CATERING MENU

כשר

תפריט בשרי

oritih@gmail.com | 054-4958542

Hors D'oeuvre .1

פתיח | לבחירה 4 מנות

- סביצה דג ים קלאסי מוגש בעלה אנדיב
- רול של נייר אורז במילוי שעועית, ירקות שורש וחלב קוקוס (עם/בלי שרימפס)
- קרוסטיני במבחר טעמים: סלמון וממרח חזרת, צלפים ושמיר | גבינת ברי וריבת תאנים | ממרח אפונה וארטישוק
- מיני פיצטות – עם מבחר אנטיפסטי – ירקות צלויים וגבינות
- פטריות צלויים ממולאות באגוזים ומרמלדת כרישה
- פולנטה עשבי תיבול עם סלסילת פטריות ובזיליקום
- מרק חם/קר בספלי אספרסו – בהתאם לעונה
- אמפנדס בשר במטבל צ'ימיצ'ורי
- עארייס – נימי פיתה במילוי בשר טלה
- גלילות קרפצ'יו פילה בקר
- סינטה צרובה בתבלינים על טוסט וממרח חזרת

Les Plats Principaux .2

עיקריות | לבחירה 4 מנות

- רוסטביף סינטה בעשבי תיבול עם תפוחי אדמה זעירים וירוקים במחבת
- מוסקה חצילים, בשר טלה ועגבניות בבשמל וקשקבל
- נתחי פרגית בעשבי תיבול, לימון ושום ברוטב אסייתי, מוגשים בתוספת אורז פרא וירוקים מוקפצים
- נתחי פרגית מוגשים עם בצל צלוי וקרעי פיתה "שווארמה", לצד טחינה וקרם חצילים
- נתח סלמון צלוי בעישון חם עם ירקות ירוקים מוקפצים בעשבי תיבול
- יקיטורי של סלמון בעשבי תיבול על פסטה פוזילי פסטו
- ניוקי ברוטב דלעת ערמונים ופטריות פורטובלו
- פילה דג בעשבי תיבול – מוגש עם פיסטו ירקות מוקפצים (רטטוי)
- מאפה כנאפה ובשר טלה ברוטב טחינה
- קבב טלה, עגבניות ובצלים שרופים עם "כובע" של פיתה

Salade .3

סלטים | לבחירה 4 מנות

- סלט גזר, חיטה ותאנים
- סלט ירקות קצוץ עם נענע ופטרוזיליה
- סלט טאבולה על בסיס קינואה וירוקים עם חמוציות
- סלט ירוק - חסה ערבית, מיני עלי ואגוזים בויניגרט סילאן
- סלט כרובית צלוייה בטחינה
- חציל, נענע, גרגירי רימון וטחינה
- סלט אייסברג (חסה), מלון ואגוזי לוז
- סלט עגבניות צבעוני עם נבטי בזיליקום ואורוגולה (עגבניות טריות ועגבניות קונפי)
- סלט פלפל "שושקה" בויניגרט בלסמי ונבטי צנונית
- סלט עדשים שחורות, עגבניות מיובשות ועגבניות קונפי
- סלט עלי בייבי, גרגירי חומס, עגבניות צליות וגבינת פטה
- סלט זוקיני נא עם שומר ורימונים
- טאבולה ברוקולי וכרובית בויניגרט נענע
- סלט אורז פראי עם סלרי, פקאן בויניגרט תפוזים

Les Desserts .4

קינחים | לבחירה 4 מנות

- בראוניס' "פאדג" 3 השוקולדים
- עוגת גבינת עיזים, שוקולד לבן ופטל
- אצבעות שוקולד ונוגט
- מיני פאבלובה במילוי פירות - מוגש בעמדה להרכבה עצמית
- פרופיטורלים - מיני פחזניות במילוי קרם וניל בציפוי שוקולד
- טירמיסו בכוסות אישיות
- מוס מנגו ופסיפלורה בכוסות אישיות
- כנאפה
- מלאבי "הפתעות" במגוון תוספות
- מוס שוקולד לבן, קינמון ותפוחים משולהבים בוויסקי
- מיני טאפיוקה בחלב קוקוס ומנגו
- קראמבל תפוחי עץ בבצק פריך
- פונדנט שוקולד
- פנקוטה אננס
- מוס שוקולד וקרם פיסטוק
- עוגת 100% שוקולד