



CATERING MENU

לא כשר

תפריט משולב

oritih@gmail.com | 054-4958542

Hors D'oeuvre .1

פתיח | לבחירה 4 מנות

- סביצ'ה דגים 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
- מיני קפרזה – מוצרלה באפלו, עגבניית שרי ובזיליקום על קיסם קריסטלי
- ענבים עטופים בגבינת עיזים ואגוזים
- גלילות קרפצ'יו פילה בקר
- שרימפס באיולי פיקנטי
- סינטה צרובה בתבלינים על טוסט וממרח חזרת
- רביולי סלק במילוי גבינות

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
- רביולי גבינות ברוטב אלי-אוליו עגבניות צלויים בשום וטימין עם זיתי קלמנטה ובזיליקום
- קבב דגים בקשקבל וצנוברים, מוגש עם חציל קלוי ויוגורט ציזיקי
- ניוקי ברוטב דלעת ערמונים ופטריות פורטבלה
- פילה דג בעשבי תיבול – מוגש עם פיסטו ירקות מוקפצים (רטטוי)
- בניצה – מאפה בצק עלים במילוי יוגורט, תרד וגבינת תרד
- פסטה פירות ים – פאטוצ'יני עם מולים, שרימפס וקלאמרי
- ריזוטו שרימפס – ריזוטו ירוק עם שרימפס צלוי ביין, חמאה ושום
- לזניית בשר בעגבניות ובשמל פרמזן

Salade .3

סלטים | לבחירה 4 מנות

- סלט גזר, חיטה ותאנים
- סלט ירקות קצוץ עם נענע ופטרוזיליה
- קפרזה - סלט עגבניות תמר, מוצרלה באפלו ופסטו בזיל
- סלט טאבולה על בסיס קינואה וירוקים עם חמוציות
- סלט ירוק - חסה ערבית, מיני עלי ואגוזים בויניגרט סילאן
- סלט סלק, אנדיב, גבינה כחולה, גבינת עיזים ומיני ירוקים
- סלט כרובית צלויה בטחינה/יוגורט
- חציל, נענע, גרגירי רימון ויוגורט כבשים
- 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 חומוס, עגבניות צלויות וגבינת פטה
- סלט זוקיני נא עם שומר ורימונים
- טאבולה ברקולי וכרובית בויניגרט נענע

Les Desserts .4

קינוחים | לבחירה 4 מנות

- בראוניס' "פאדג" 3 השוקולדים
 - עוגת גבינת עיזים, שוקולד לבן ופטל
 - אצבעות שוקולד ונוגט
 - מיני פאבלובה במילוי פירות - מוגש בעמדה להרכבה עצמית
 - פרופיטרולים - 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