

תפריט חתונה בשרי

קבלת פנים

בר שתייה קלה

משקאות קלים מסדרת קוקה קולה

לימונדה, תפוזים ואשכוליות

מים מינרליים וסודה

בירות ויינות תוצרת הארץ (בתוספת תשלום)

'נישנושים' על הבר:

חטיפים מלוחים, בוטנים ונשנושים, מבחר זיתים וחמוצי הבית

עמדות פרונטליות – 5 לבחירה

לחמעג'ון בטאבון

פוקאצ'ה עם בשר טחון, עשבי תיבול, פלפלים, שמן זית, צנוברים קלויים

פוקאצ'ה שום קונפי, טימין רוזמרין

עמדה מקסיקנית

טורטיות הממולאות במקום לפי דרישת האורח במילוי:

רצועות עוף, פלפלים צבעוניים ובצל מטוגן ברוטב צ'ילי מתוק

נזיד שעועית ובשר טחון, עליי ביבי

נאצ'וס וסלסלה

בר מרקים -2 סוגים לבחירה (בעונה)

הגשת מרקים בספלי אספרסו, עם קרוטונים ושקדי מרק

מרק שורשים

מרק אפונה

מרק עגבניות עם אורז

מרק ירקות עשיר

מרק עדשים

ישר מהמחבת

נתחי פרגית צרובים על פלנצ'ה לוחטת, מוגשים על מצע פירה בטטה

פיש & צ'יפס

אצבעות זג מצופות, מוגשות לצד צ'יפס חם
בליווי מבחר רטבים- צ'ילי מתוק, מיונז שום, קטשופ, BBQ

סוזוך בקטנה

מגוון נקניקים במיני טוסט בהכנה במקום
בתוספת רטבים: קטשופ, ברביקיו, מיונז, מיונז שום, חרדל

טקסס

מבחר נתחים מעושנים וצלויים בפריסה במקום (קורנביף, כתף, חזה הודו)
בליווי מגוון רטבים: ברביקיו, חרדל דיז'ין ודבש, טריאקי, צ'ימיצ'ורי

עמדה כורדית

קובה סלק
קובה חמוסטה

תחנה אמריקאית

מיני המבורגר מבשר בקר משובח בלחמניית המבורגר
עם מבחר תוספות: חסה, עגבנייה, מלפפון חמוץ, בצל חי/מטוגן, קולסלואו, קורנישונים
מבחר רטבים: קטשופ, צ'ילי, אלף האיים וחרדל

פינה תאילנדית

אטריות אורז ונודל'ס מקופצים לעיני האורחים על ווק
מבחר ירקות- פלפלים בצבעים, פטריות, גזר, כרוב, קישואים ונבטים
רטבים- סויה, צ'ילי מתוק, סויה וטריאקי

החמוסייה

חמוס משובח עם מבחר תוספות לבחירה- פטריות, בצל מטוגן, מסבחה, עשבי תיבול, גרגרים חמים, טחינה ירוקה מוגש בקעריות עם מיני פיתות

עמדת עראיס בשר

פיתה צרובה על מחבת, ממולאת בשר טחון, פטרוזיליה, צנוברים בתיבול ראס אל-חנות מוגש בליווי: טחינה ירוקה, בצל סומק, סלט עגבניות, פלפל חריף

עמדה צמחונית

שווארמה כרובית ופורטובלו ברטבים-עמבה, טחינה, לצד חמוצי הבית מוגש במיני פיתות

עמדת סושי

פלטות מעוצבות של סושי במילויים שונים, בליווי רטבים

על השולחן

שתייה קלה

קוקה קולה, זירו, תפוזים, לימונדה, מים מינרלים

לחם הבית המוגש לצד:

חומס ביתי בליווי גרגרי חומס מתובלים

חציל הבית- חציל בלאדי קלוי על אש גלויה, על מצע טחינה ושמן זית

סלטים- 5 לבחירה

- שרי אוליבטי בפסטו, זיתי קלמטה וגרעיני חמניה קלויים
- כרוב אסיאתי בליווי שומשום קלוי ובצל ירוק
- באבא גנוש-חציל על האש במיונז, עשבי תיבול, שום ולימון
- טאבולה ראסה-בורגול, פריקי, פטרוזילה, נענע, תמר מג'הול, שמן זית ולימון
- טרשי - ירקות בכבישה ביתית
- קוביות בטטה בצ'ילי מתוק ובצל ירוק, שומשום שחור
- פטריות מושחמות בסוכר חום וחומץ בלסמי, נבטים, בצל ירוק ושומשום קלוי
- קינואה אדומה ולבנה, עשבי תיבול, בויניגרט שמן זית ולימון
- סלט עדשים שחורות, עשבי תיבול וקוביות בטטה, שמן זית ולימון
- סלט עשבי תיבול קצוצים דק, עגבניות שרי, שקדים קלויים, רכז רימונים, שמן זית ולימון
- סלט זעלוק-חצילים ופלפלים על האש, כוסברה, פפריקה, שום ושמן זית
- סלט ברוקולי, חסה, פלפל טריקולור, בצל סגול וקרטונים ברוטב קיסר
- סלט גזר, חמוציות, פקאן מסוכך, שמיר, ויניגרט, שמן זית ולימון
- קוביות זוקיני מטוגנות, טחינה גולמית, צ'ילי מתוק, שקדים, שמן זית ולימון
- סלט ארטישוק-לבבות ארטישוק, פול ירוק, שום, כמון, לימון, פטרוזילה, שמן זית

מנה ראשונה- 2 לבחירה (הגשה אישית)

מנות דגים (1 לבחירה)

- פילה סלמון בטריאקי ושומשום על מצע פירה
- פילה סלמון בקראסט שקדים ועשבי תיבול
- אמנון ברוטב חרימי, כוסברה, פלפל, שום, כוסברה ולימון כבוש
- מעורב דגים-סלמון ואמנון על פיתה יזדית, טחינה ועשבי תיבול

מנות בשר (1 לבחירה)

- קבבוני טלה על מצע פריקי וטחינה
- פורטובלו ממולא באנטריקוט קצוץ
- טורטליני בשר ברוטב דמי גלאס (ציר בקר)
- כנאפה בשר בנגיעת טחינה גולמית וסילאן

סלט ירוק - מוגש עם המנה עיקרית- 1 לבחירה (מוגש במרכז השולחן)

- סלט חסה ועליי בייבי, בליווי חמוציות ואגוזי מלך, ברוטב ויניגרט הזרים
- סלט כרוב לבן, כרוב סגול ופלפלים ברוטב אסיאתי
- מיקס חסות, אנדיב, פירות העונה, רוטב שום

תוספות חמות- 3 לבחירה (מוגש במרכז השולחן)

- אורז לבן בליווי שקדים וצימוקים
- אושפלאו-אורז צהוב, גרגרי חמוס, צימוקים וגזר
- אורז בדואי – בליווי גרגרי חמוס, עדשים שחורים, בצל, גזר ועשבי תיבול
- אורז גלילי-אורז בר ובסמתי, נענע, שקדים וחמוציות
- סירות תפוזי אפוי בתיבול קייג'ין
- דואט תפוח אדמה ובטטה עם שום, שמן זית ורוזמרין טרי
- תפוחי אדמה פריזיאן בשום, שמן זית ותימין טרי
- הום פרייז
- שעועית מוקפצת בסגנון סיני
- לקט ירקות אנטיפסטי בשמן זית ואורגנו טרי
- דואט כרובית וברוקולי

מנה עיקרית- 2 לבחירה (הגשה אישית)

- סטייק פרגית על האש ברכז רימוני וסילאן
- סטייק פרגית במרינדת שמן זית, שום, פרוסות לימון, פטרוזיליה ותבלינים אוריינטלים
- פרגית ממולאת בפיסטוק שאמי וקשיו במרינדה אסיאתית
- חזה עוף בקארי וחלב קוקוס
- צלי כתף בערמונים קלויים, ציר בקר מצומצם ובצלי שאלוט
- בריסקט במרינדת תבלינים ושום, בליווי רוטב צ'ימיצ'ורי
- אסאדו בצלייה איטית, בירקות שורש
- אנטריקוט עסיסי- תוספת 20 ₪ למנה

מנה אחרונה – mix קינוחים בהגשה למרכז שולחן

מיני סופלה חם

פחזניות

מקרונים צבעוניים

כוסיות סלט פירות

עמדת שתייה חמה (פעילה לאורך כל האירוע)

חליטות תה בטעמים שונים מבית ויסוצקי

קפה שחור

סוכר וסוכרזית

Catering & Events