

תפריט מסיבות

על השולחנות שתייה טבעית: קנקני לימונדה, תפוזים ומים.

קבלת פנים

מזנוני האוכל פתוחים מרגע הגעת האורחים לאורך כל האירוע, תפריט עשיר ומגן.

קוקטיל פתיחה - פונץ' פירות יער ויין אדום

עם מבחר פירות עונה מוגש צונן.

עמדת טאבון אפיית פוקאצ'ות בטאבון לעיניי

האורח עם מגוון טעמים.

טורטיות במילוי בשר.

טורטיות עדשים וירקות טבעוני מהטאבון

עלי גפן במילוי אורז ושקדים.

יש אפשרות להוסיף עוד מנות לקבלת פנים בתוספת תשלום.



בר סלטים עשיר

כל המגוון (10 סוגים) מוגש ללא בחירה מוגש בליווי
לחם קווקזי חם.



◆ **סלט ירוק עשיר** מבחר חסות ועלי בייבי

◆ מעוטרים בג'עלה ברוטב ויניגרט הדרים.

◆ **סלט ירקות קצוץ** טרי עם שמן זית ומיץ לימון.

◆ **סלט כרוב עם עדשים** וכוסברה בתחמיץ ליים

וחרמוציות.

◆ **פרוסות חציל קלוי** בגריל עם טחינה ירוקה.

◆ **סלט עגבניות שרי** נבטים פלפל ירוק חריף

בריוחן וכוסברה.

◆ **סלט כרוב אדום** עם שורשים בתיבול בסגנון סיני.

◆ **סלט סלק** פרוסות סלק פריכות ותפוחי עץ

עם אגוזי מלך קלויים.

◆ **סלט מקלוני גזר** פיקנטי עם לימונים טריים

ופלפל ירוק חריף.

◆ **סלט גרגירי חמוס** מסבחה עם שום לימון

ופטרוזיליה.

◆ **סלט חמוצי הבית** מבחר ירקות כבושים.



תוספות חמות:

(לבחירה 4 סוגים)



אורז בסמטי לבן בעיטור חגיגי, עשיר
 בצימוקים, חמוציות ושקדים קלויים.
 אורז פרסי ירוק עשיר בעשבי תבלין.
 מג'דרה של בורגול ופריקי עם עדשים
 שחורים ובצל מטוגן.



מיני תפוחי אדמה עם שיני שום קלויים,
 בשמן זית ותימין.
 שעועית ירוקה עדינה ונבטים מוקפצים
 בווק לוחט בטרייקי ושמן שומשום.
 פסטה פומודורו ברוטב עגבניות חם עם
 עלי בזיליקום ואורגנו
 (אפשר עם רוטב בצד).
 אצבעות בטטה צליות בצ'ילי מתוק.





מבחר בשרים ומנות עיקריות (לבחירה 3 סוגים) הבשרים נצלים במקום



- ◆ **פאד תאי** תאילנדי עם נתחי עוף וירקות/ או צמחוני עם טופו.
- ◆ **פרגית ממולאת** באורז ירוק ואגוזים צלויים בתנור לוהט, ביין אדום וקונפי שרי ובצל.
- ◆ **כרעיים עוף** צלויים בתפוז ואנים או / שוקי עוף צלויים בטרייקי לבחירה.
- ◆ **שניצלוני עוף שילדים אוהבים** תוצרת בית, בציפוי פריך מוגש עם קטשופ.
- ◆ **עמדת המבורגר** תוצרת בית על האש עם לחמניות, טבעות בצל ומבחר רטבים.
- ◆ **קבב כבש** תוצרת בית על האש על מצע בצל אדום בסומק.
- ◆ **סטייק פרגית** על האש עם תערובת תבליני פילדלפיה.
- ◆ **סלמון אפוי** עם עשבי תבלין ואגוזים קלויים, קונפי שיניי שום.
- ◆ **פילה אמנון** ברוטב מרוקאי פיקנטי.
- ◆ **פלפלים וכרוב ממולאים** באורז מלא ואגוזי מלך, עשבי תבלין ברוטב רימונים טבעוני.
- ◆ **דושפרה** כיסונים של אמא מהמטבח הקווקזי ממולאים בבשר טלה, מאודים ברוטב רימונים.
- ◆ **נתח אסאדו עסיסי** מן המעשנת 3 שעות עם צ'ימיצ'ורי.
- ◆ **ז'רקוב** קדירת עגל בבישול ארוך ופירות יבשים ביין אדום מהמטבח הקווקזי (מומלץ).
- ◆ **סטייק אנטריקוט** על גריל פחמים לעניי האורח (*תוספת 35 ₪ לאורח).
- ◆ **שיפודי פילה במרלן של עגלה על האש** בשיפודי ברזל עם ירקות אש (תוספת 35 ₪ לאדם)





בר קינוחים **עשיר מאוד תוצרת בית** משתנה בהתאם לחומרי הגלם והעונה (כל המבחר מוגש)

◆ **סופלה שוקולד** אלוהי חם ברוטב שוקולד בלגי.

◆ **שטרודל תפוחים** עשיר עם שקדים ונקטרינות

◆ **כוסיות שוקולד** במילוי קרם פסיפלורה

◆ **טרין פצצת חלבה** עשיר

◆ **קראנץ' שמרים במילוי שוקולד**

◆ **פאי שוקולד אישי** אפוי עם נוגט

◆ **פאי קוקטייל אגוזים בקרמל**

◆ **פאי פירות יער**

◆ **עמדת סורבה** בטעמים: קסיס, משמש רענן

וטעמים נוספים.

◆ **גלידת מלבי**

◆ **גלידת קינדר**

◆ **פלטת פירות העונה**



פינת שתה חמה

◆ **תיבת תה** בטעמים/ צמחים ארומטיים מהגינה

◆ **קפה שחור אסלי**

◆ ***אספרסו וקפוצ'ינו בר** פתוח מתחילת האירוע

(בתוספת תשלום)



שף רוסלן והצוות מאחלים לכם
אירוע קסום ובלתי נשכח מזל טוב