



תפריט לחג פסח תשפ"ה

קייטרינג בוטיק מהלב והנשמה

ראשונות

פטה כבד עוף עם ריבת תאנים יבשים ביין ותבלינים

דג ברוטב פיקנטי גזרים סלרי עגבניות פלפלים צבעוניים,
שום וכוסברה

כריך פילה דניס עם עשבי תיבול צלוי על פלאנצה

פילה סלמון עטוף בעלה מנגולד עם קרם תרד ושקדים
ברוטב עגבניות

פילה סלמון בקרסטט ירוקים עם גרידת לימון

גפלטע פיש מוגש עם חזרת

קוקטייל פטריות בטריאקי ודבש תמרים

מרק עוף ביתי עם גזרים ושמיר

מרק וישיסואז צרפתי קטיפתי עם כרישה ותפוחי אדמה



סלטים

סלט עלי חסה פריכים עם מבחר פיצוחים

**סלט שישיות סלק עם אגסים צלויים בוינגרט שמן זית
וקלמנטינות**

**סלט כתום קוביות בטטה, דלורית גזר עם מייפל, צ'ילי
ואגוזים**

**סלט פרחי כרובית צלויים עם לימון שמן זית סומק
וגרידת לימון**

טבעות חציל קלויות עם עגבניות, רימונים ובצל ירוק

**מטבוחה - עגבניות ערבה בבישול איטי שום טרי
ופלפלים**

סלט עדשים שחורות עם ענבים סלרי חמוציות וקשיו

סלט מלפפונים הונגרי בשמיר ובצל סגול

סלט וולדוף ממבחר תפוחי עץ ואננס טרי



עיקריות

עוף

פרגית ברוטב סויה ודבש תמרים עם משמשים

בלוטין פרגית במילוי טנזיה מרוקאית ברוטב בקר שום ותימין

שוקי עוף חמוץ מתוק בדבש ושום

בקר

ביף בורגניון בבישול ארוך עם גזרים צבעוניים וסלרי

צלי בקר בציר בקר יין אדום ופטריית חורש.

קציצות בקר עסיסיות ברוטב עגבניות תמר

קוביות אסאדו ברוטב מתקתק חריף שזיפים יבשים



תוספות חמות

חצאי תפוחי אדמה במלח ים אטלנטי ותבלינים

אורז לבן עם שקדים צימוקים כרישה מטוגנת כוכב אניס וקינמון

ירקות כתומים אפויים בתנור גזר, בטטה, דלעת בדבש תמרים

שעועית ירוקה מוקפצת שומשום מלא בצל שום ושמן זית

אורז פרסי עם תפוח אדמה ושמיר

תוספות חמות

"שווארמה" עם בצלים מקורמלים



מנתחים שלמים

מתנח רוסטביף שיני שום ענפי רוזמרין חרדל דיז'ון ודבש איקליפטוס
נתח של כ-2 קילו צרוב מתאים ל 8-10 680 ש"ח

שוק טלה אורז פירות יבשים בבהרט
צלוי בטבון מנה חגיגית, מתאימה ל- כ 6-8 סועדים 690 ש"ח

תוספות

כבד קצוץ ל 100 גר' 9.8 ₪

כבדים צרובים בצלים ותפוחי עץ - 100 גר' 12 ₪

חרוסת ל 100 גר' 9.8 ₪

10 קניידלך ל 1-5 ₪

אנו מקפדים על טריות המזון, שילוב צבעים וטעמים...