

תפריט אירועים אביב 2018

הגשה מרכזית לשולחן – מעל 20 סועדים

- תפריטים אלו הנם דוגמאות לארוחות שנבנו מתוך תפריט המסעדה להגשה מרכזית לשולחן לקבוצות מעל 20 סועדים. ניתן גם לבנות כל ארוחה אחרת מתוך תפריט המסעדה.
- הארוחות שלמות ובכמויות ללא הגבלה, הן כוללות שתייה קרה וחמה, אך המחיר אינו כולל יין או בקבוקי שתייה מוגזים - יין הבית חופשי בתוספת 30 ₪ לסועד או לפי בקבוק.
- כל המחירים כוללים מע"מ אך אינם כוללים דמי שרות.

בוקר גילי - 75 ₪ לסועד (עד 13:00) | ברנץ' צהריים - 95 ₪ לסועד (עד 14:00)

- | | |
|---|--|
| <p>לחמניות הבית מקמח לבן ומלא
מגש עם מבחר גבינות, זיתים, ריבה, דגים מעושנים,
טפנד זיתים, חמאת שום, ממרח עגבניות כבושות
סלט ירקות ישראלי עם שמן זית ולימון
אומלטים עם מבחר תוספות
2 סוגי קיש
2 סוגי מאפים מתוקים
תפוזים, לימונדה, שתייה חמה מכל הסוגים</p> | <p>לחמניות הבית מקמח לבן ומלא
מגש עם מבחר גבינות, זיתים, ריבה, דגים מעושנים,
טפנד זיתים, חמאת שום, ממרח עגבניות כבושות
סלט ירקות ישראלי עם שמן זית ולימון
אומלטים עם מבחר תוספות
שתייה קרה – מיץ תפוזים ולימונדה
שתייה חמה קפה / תה בכל הסוגים</p> |
|---|--|

תפריט חלבי - 150 ₪ לסועד (החל משעה 12:00)

- | | |
|--|---|
| <p>לביבות בטטה ובצל עם יוגורט שמיר
מאפה פילו במילוי מנגולד, פטה וציפוי שומשום
ניוקי בטטה בקרם שמנת וערמונים עם אספרגוס
רביולי מוצרלה בשמן זית, שום, עגבניות זיתים
קינוחים - פבלובה פירות יער וקצפת
פונדנט שוקולד חם
פאי תפוחים</p> | <p>לחמניות הבית עם חמאה, שמן זית ובלסמי
סלט חסה ועלעלים עם פרמזן וגרעיני דלעת וחמנייה
סלט עם נבטים עבים, גזר, סלק, מלפפון, וגב' עיזים
סלט עגבניות עם זיתים, בזיל, ג'יבנה, פטריות מוקפצות
קרפצ'יו סלק בשמן זית ובלסמי עם גבינת תום
חציל קלוי בטחינה, לימון, שום, בולגרית וזעתר טרי</p> |
|--|---|

תפריט חלבי עם דגים - 170 ₪ לסועד (החל משעה 12:00)

- | | |
|--|---|
| <p>לביבות בטטה ובצל עם יוגורט שמיר
קרפצ'יו סלמון עם נגיעות לבנה
ריזוטו פירות ים, עם שרימפס וקלאמרי בפרמזן
פילה סלמון בציפוי פריך על מצע רטטוי ירקות
קינוחים - פונדנט שוקולד
פבלובה פירות יער וקצפת
פאי תפוחים חם וסורבה בטעמים</p> | <p>לחמניות הבית עם חמאה, שמן זית ובלסמי
סלט עגבניות עם זיתים, בזיל, ג'יבנה פטריות מוקפצות
סלט עדשים עם בטטה, בצלים, וגרעיני דלעת/חמנייה
קרפצ'יו סלק בשמן זית ובלסמי עם גבינת רוקפור
חציל קלוי בטחינה, לימון, שום, בולגרית וזעתר טרי
אספרגוס פורטבלו וערמונים ברוטב שמנת</p> |
|--|---|

תפריט בשרי קל - 180 ₪ לסועד (החל משעה 12:00)

- | | |
|---|--|
| <p>רביולי במילוי מוצרלה עם זיתי קלמטה ושרי
פרגית במרינדה על שעועית בשום ועגבניות
רצועות סינטה צרובה על פולנטה ועלי תרד
חזה עוף ממולא אווז מעושן עם פסטו ושמנת
קינוחים - פונדנט שוקולד, פאי תפוחים חם
סורבה במבחר טעמים
פבלובה פירות יער וקצפת</p> | <p>לחמניות הבית עם חמאה, שמן זית ובלסמי
סלט חסה ועלעלים עם פרמזן וגרעיני דלעת וחמנייה
סלט נבטים, גזר, סלק מלפפון, אגוזים וגבינת עיזים
חציל קלוי בטחינה, לימון, שום, בולגרית וזעתר טרי
קרפצ'יו עגל בשמן זית ובלסמי עם פרמזן
קבבים של בקר ברוטב עגבניות פיקנטי ויוגורט
לביבות בטטה ובצל עם יוגורט שמיר</p> |
|---|--|

תפריט מלא - 210 ₪ לסועד (החל משעה 12:00)

- | | |
|--|---|
| <p>חזה עוף ממולא אווז מעושן בפסטו ושמנת
מדליוני אנטרקוט עם צ'יפס תפוחי אדמה ובטטה
צלעות כבש מוגשות על ירקות מדורה
מדליוני פילה עגל בציר בקר ויין עם גראטן תפוא"א
קינוחים - פבלובה פירות יער וקצפת
סורבה במבחר טעמים
פונדנט שוקולד חם ופאי תפוחים</p> | <p>לחמניות הבית עם חמאה, שמן זית ובלסמי
סלט עדשים עם בטטה, בצלים, וגרעיני דלעת/חמנייה
סלט נבטים, גזר, סלק מלפפון, אגוזים וגבינת עיזים
אספרגוס פורטבלו וערמונים ברוטב שמנת
קרפצ'יו עגל בשמן זית ובלסמי עם פרמזן
פטריות במילוי גבינת עיזים עם אגוזים ואורגנו
ניוקי בטטה בקרם שמנת וערמונים עם אספרגוס</p> |
|--|---|

לפרטים נוספים ניתן לפנות לעומר ב- 0542345684