



בהנהלת אבי שרף
scharf.avi@gmail.com / 0544-906-816
בהכשר מהדרין

תפריט אירוע ערב בסגנון עמדות קוקטייל

1. בר אורינטלי

רצועות עוף וירקות בסגנון תאילנדי ברוטב חלב קוקוס, צילי מתוק וקארי המוקפץ לעיני האורחים
אן לחילופין מנה צמחונית:
פאד תאי – אטריות ארוז עם טופו וירקות ברוטב סויה ושום מוקפץ לעיני האורחים
ארוז סיני מוקפץ עם חביתה, אפונה וגזר ברוטב סויה

2. בר טריף מזרחי

שווארמה פרגיות נצרב לאיטו על שיפוד מסתובב אן מיני סטייק פרגיות צרובות על פלנציה
קבב לבנוני – קבבונים טלה על מקל קינמון צרובים על פלנציה
ציפס תפוא פריכים
פיתות, חומוס ים-תיכוני, טחינה אסלית, קטשופ וחרדל

3. בר טריף אמריקאי

מיני המבורגר ביתיים עם בצל מטוגן על הגריל
נקניקיות קוקטייל על האש
קטשופ, מיוז, חרדל, כרוב כבוש, רוטב ברביקיו, רוטב צילי מתוק
ציפס תפוא פריכים
מיני לחמניות

4. צמדה ים תיכונית

קוסקוס מוגש עם מרק ירקות שורש – דלעת, קישואים, תפוא, סלרי, וגרגרי חומס
מבחר פסטלים מטוגנים – קובה בשרי אן צמחונית, סיגרים במילוי תפוא

5. צמחת קרווין

צלי חזה בקר על הגריל עם עשבי תיבול נפרס לעיני האורחים מוגש עם רוטב יין עמוק

6. בר ד'אט - מנה 1 לבחירה

מיני שיפודי סלומון ברוטב טאריקי
שניצולני אמנון פריכים מוגשים עם רוטב איולי

7. בר מקסיקני

טורטיות ממולאות בצילי קון קורנה - רוטב בשר מקסיקני פיקנטי המגולגלות לעיני האורחים
חטיפי נאצ'וס מוגשים עם סלסה עגבניות

8. צמחת סושי

מבחר סושי במילוי דגים טריים וירקות נפרס לעיני האורחים בליווי ג'ינג'ר כבוש, רוטב סויה וסאג'י

9. בר סביח

פיתה עירקית ממולאת בחציל צלוי, ביצה קשה, וטחינה אסלית מגולגלת ונפרסת לעיני האורחים עם
תוספות: גרגירי חומס, תפוא מבושלים, מלפפון חמוץ ופטרזיליה

10. בר אנטיפסטי ופוקצ'ות

מבחר מיני פוקצ'ות הנאפות בתנור טאגון לעיני האורחים - עם תוספות: פסטו, ממרח זיתים, ממרח
עגבניות, בצל, פטריות, ופלפלים ומבחר ירקות צלויים בגריל במרינדת שמן זית ורוזמרין - בטטה,
קישואים, פלפלים, פטריות, עגבניות שרי, ראשי שום, חצילים.

11. בר כנפיים

כנפיים ברוטב ברביקיו מושחמות על הפלנציה
כנפיים בעשבי תיבול ושמן זית על הגריל

12. מנה 12 מסלומבי

שניצולני עוף מוגשים ברוטב צילי מתוק
ברוקולי ובטטה בטמפורה
פטריות שלמות במעטפת פריכה ברוטב איולי פסטו

13. צמחת בריאות - כל הסלטים היתיים וטריים.

5 סלטים לבחירה או בר סלס + 2 סלטים

בר סלט להרכבה עצמית:

עגבניות, מלפפונים, פלפלים, פטריות, גזר, חסה, תירס גמדי, נבטים, רטבים, קרוטונים וגרעינים

סלט הבית: חסה עם חמוציות, מנגו (בעונה), אגוקדו ופקאן מסוכך ברוטב ויניגרט בלסמי

סלט חסה וירקות העונה ברוטב אלף האיים

סלט עגבניות שרי ברוטב ויניגרט שמן זית ולימון בניהוח בזיליקום

סלט קוסלו אמריקאי

סלט תפוא עם חמוצים, בצל סגול ועשבי תיבול במיונז

סלט תירס וזיתים מקסיקני

חציל שלם צרוב בגריל עם נביעת טחינה

סלט ישראלי - סלט ירקות קצוץ דק ברוטב שמן זית ולימון

סלט לבנוני - רצועות קישואים בגריל עם גרגירי חמוס ברוטב טחינה גולמית ועשבי תיבול

סלט 3 סוגי שעועית בתחמיץ

סלט וולדרוף - תפוחים, אגוזים, סלרי ואגנס במיונז

חצילים מזרחי ברוטב עגבניות ושום

סלט קוסקוס - חמוציות, פיסטוק ועשבי תיבול

סלט טבולה - בורגול, ירקות ועשבי תיבול בוויניגרט שמן זית ולימון

סלט אורז אדום עם סלק וקשיו בוויניגרט תפוזים

סלט כרוב, אפונה ושיקדים בסגנון סיני

סלט רצועות בטטה ברוטב צילי מתוק

מטבוחה ביתית - קוביות פלפלים ועגבניות טריות ברוטב פיקנטי

בר שתייה קלה

קוקה-קולה, ספרייט, פיוז טי, מים מינרליים, מיץ פריגת, משקאות דייאט

בר שתייה חמה

תה בטעמים שונים, קפה שחור, נענע, לימון, סוכר, ממתיק, קפה מגורען וחלב סויה.

בר מנות אחרונות

ניתן לבחור 5 מנות אחרונות מהרשימה הבאה:

- עוגת גבינה (פרווה) אמריקאית – אפוייה עם ציפוי אוכמניות
- טריקולד – שכבות של בראוניז, עוגת גבינה (פרווה) וגאנש שוקולד
- פירמידת ד"ש – עוגת פאדג' שוקולד, גלידה ורוטב שוקולד חם מלמעלה
- באר אספרסו – מוס קפה על שברי מרנג מנוקד בשקדים מקורמלים מוגש בכוסית אישית
- פאי לימון בכוסיות אישיות – מוס לימון על מצע פירורים בעיטור שברי מרנג
- פאי פקאן אמריקאי
- קראמבל פאי תפוחים מקורמלים
- עוגת מוס שוקולד
- עוגת מוס חלבה
- מבחר עוגות ועוגיות שמרים
- מפל שוקולד עם תוספות – זרי מרשמלו וסוכריות גומי, פירות ובייגלה
- מגש פירות מעוצב
- סלט פירות טרי

חשרות כולל חכל מ א-ת

1. מנהל אירוע וצוות מלצרים
2. ארגון, עריכה, עיצוב, כלי נוי ומרכזי שולחן
3. כלי פורצלן מהודרים, מפות ומפיות בד
4. ניקיון האולם והמטבח בגמר האירוע

ניתן לבחור 4 עמדות (1-12) + עמדת בריאות (13) + בר שתייה + בר מנה אחרונה