



תפריט בשרי - בופה

שולחן לחמים

מיקס של פרנות מהתנור, לחמי מחמצת, שום כונפי, עגבניות מיובשות חזיתים מתובלים.

שולחן סלטים

חומוס גרגירים - טחינה לבנה, ביצה רכה, שמן זית, סומק ועלי פטרוזיליה

פסטיבל עגבנות שרי - מבחר של עגבניות שרי, דפי צנונית ודפי מלפפון בויניגרט.

סלט עשבים כפרי - עשבי תיבול קצוצים, חמוציות ותערובת של פיצוחים מקורמלים.

קרפצ'יו חציל על האש - טחינה גולמית, סילאן, פלפל צ'ילי, שמן זית ועלים ירוקים.

בטטה מקורמלת - בטטה צלויה בשלמר ותה, טחינה, סילאן, בזיליקום ופקאן מסוכך.

קרפצ'יו של סלקים - דפי צנונית, כונפי שום, שמן זית, לימון, בלסמי ומיקרו אפונה.

סלט אדמה - עדשים שחורות, עגבניות טריות, בצל ירוק, כוסברה ובצל אדום בשמן זית, מיץ לימון טרי, שום ותבלינים.

סלט קיסר - עלי חסה פריכים עטופים ברוטב קיסר אמיתי, דפי צנונית וקרוטוני בריוש.

קינואה צבעונית - קוביות של בטטה, עשבי תיבול קצוצים, רימונים, שקדים, חמוציות ותבלינים.

מטבוחה מרוקאית - בבישול של לילה, מוגשת לצד טחינה ירוקה ופרנה חמה.

פסיפס של אנטי פסטי - מבחר ירקות טריים צלויים בניחוח של טימין, שמן זית וכתית מלח ים אטלנטי.

גזר בוכרי - גפרורים של גזר עטופים בויניגרט בוכרי אמיתי.

נאים ומיוחדים

סביצ'ה דג לבן בפאני פורי וניגרי סלמון לצד מבחר גדול של רטבים אסייתים, חמוצים יפנים וג'ינג'ר כבוש.

טטאקי טונה אדומה צרובה על פלנצ'ה לזהטת, עטופה בתערובת תבלינים ארומטית, מוגש לצד אילוי יחו ולימונים טריים וויניגרט תותים בעונה או תפוחים ירוקים.

סלמון סשימי על ברנר פרוס דק דק, סלסה ירקות קטנים, עשבים ירוקים, חלמון כבוש וגריסיני פריך.

סויה, טריאקי, צ'ילי, ספייסי מיונז, ג'ינג'ר ואילוי בזיליקום.

קרפצ'יו בקר - שמן זית, בלסמי, סלטון של בייבי עלים פריכים, שום קונפי ומלח ים אטלנטי.

טרטר בקר נא - אילוי שום וצלפים כבושים מוגש לצד טוסטים מבריוש מתקתק קורנישונים ואילוי חזרת.

סינטה כבושה קלות ובצלי שאלוט מוגשים עם תפוחי אדמה מעוכים, צלויים בעשבים ירוקים ושום טרי.

דגים על פלנצ'ה

דג פילה לברק \ סלמון \ דניס \ בהכנה פרונטלית על פלנצ'ה לזהטת לצד ירקות גינה מוקפצים וקדם בטטות

קציצות דגים עגולים וקטנים עטופים ברוטב אדום, ירקות של קוסקוס וקוסקוס עננים אמיתי

לצד חלות מתוקות ומסייר

בר בשרים

מבחר ענק של בשרים טריים מהמעשנה והגריל בהכנה פרונטלית:

סטייק אנטריקוט משויש עטוף במרינדה ל24 שעות, נצלה על גריל פתוח בשלמותו ונפרס על המקום

סטייק פרגית על האש בטוסקנה לצד קפונטה של ירקות שדה עטופים בציר עגבניות של קיץ ובזיל טרי

שוק עוף על העצם פתוח, עטוף בצ'ילי הדרים ואורז בסמטי וציר של קוקוס

סוכריות עראיס ושומן כבש, טחינה ירוקה ועלים ירוקים

נתחי עוף שלם ללא עצם עטופים בלימונים ודבש, אבוקדו, שום טרי וטימין, נצלים על פחם לזהטת, נחתכים על הסכין ומוגשים לצד קולסלו קולורבי ושומר ופטוצ'יני אליו אליו

נתחים של אסאדו מהמעשנה בצ'מצ'ורי עשבי תיבול

מגוון רטבים וסלסות מיוחדות: שום קונפי, צ'מיצ'ורי עשבים, סלסה עגבניות, טחינה ירוקה.

תוספות: אורז שמח, בטטות צלויות על מלח גס, תפוחי אדמה בייבי מעוך בעשבים ירוקים, גלגלי תירס על גריל פחמים ואנטי פסטי.

מיני בורגר \ שניצלונים לצד צ'יפס פריך והרבה תוספות שילדים אוהבים

בר קינוחים:

פאי לימון מפורק, גלידות וניל ושוקולד, סופלה חם, מקרונים, פרופיטרולים, כוסות מוס בטעמים שונים ופירות העונה

צוות מלצרים, צוות טבחים מיומן ומנהל אירוע.
כלי במבוק/כלי זכוכית + מפות ומפיות בצבע לבחירה מקטלוג.
שתיה קלה: קולה, זירו, מים מינרליים וסודה.

נשמח לעמוד לשרותכם במתן פרטים נוספים

בברכה

איציק, קייטרינג מרסי