



תפריט אירוע שף בשרי - הגשה

בוצ'ר עץ עם מבחר לחמים חמים ומטבלים

מבחר של 8 סוגי פתיחים בהמלצת השף בהכנה סמוך להגשה

פתיחים וראשונות

סביצ'ה של דג לבן בפאני פורי המוגשים על חלוקי נחל שחורים

טטאקי של טונה אדומה צרובה ואיולי יחזו ובקבוקי פומלה

סשימי סלמון נורווגי טרי, נפרס על הסכין, עטוף בליים טרי, בצלים כבושים, ארוגולה וויניגרט הדרים

מדליונים של פילה דניס טרי לצד קרם אפונה ומיקרו בזיליקום

פטה כבד, ריבת בצל ואוכמניות וברוסקטה פריכה

קרפצ'יו בקר, שמן זית בלסמי וארוגולה בייבי

סינטה עגל משויישת בצריבה קלה לצד צ'ימיצ'ורי עשבים ירוקים

עיקריות

נתחים של בייבי בק ריבס בבישול איטי מהמעשנה, עטופים בגלייז ברביקיו עדין ופלפלת קאיין לצד תפוחים מן האדמה מעושנים.

טורטייה מבצק פריך מלא בבשר קצוץ ועשבים ירוקים, פילה של עגבניות, פלפל חריף ירוק צלוי על פחם להוט, מוגש לצד טחינה, שיפקה ועלי גרגיר בלימון וסומק.

נתחי ריבוי מיושנים ומשויישים נצלים על ברחל לוחט ופחם, מוגשים לצד גלדי בצל צלויים ועגבניות מגי וצ'ימצ'ורי עשבים.

פילה בקר מזן שרולה עטופים בבריין יבש, נצלים על פלנצ'ה לוחטת, מוגשים לצד פירה מזלג מזן באטר ושעועית הולנדית מוקפצת.

סינטה של עגלה משויישת נצלית על גריל פחמים במידת עשייה מדיום מוגשת לצד בטטות ברולה, ציר עגל וערמונים.

מדליוני כבד אווז איכותי מונחים כלאחר כבוד על בריוש מתקתק, סירופ פירות יער וטימין טרי.

קינוח

פלטת קינוחים עשירה ומיוחדת

עם מבחר קינוחים קטנים ומטריפים: מיני שוקולדים, מקרונים, פורפיטרולים, מלבי אישי, סופלה, פאדג' שקולדי חם, מילפיי ונילי משגע ועוד

שירות מלצרים ומנהל פלור מקצועיים

צוות לוגיסטיקה אחורי במטבח

שולחן ערוך בכלי זכוכית משודרגים ומפות פשתן

שתייה קלה בבקבוקי זכוכית: קולה, זירו, מים וסודה.

אשמח לעמוד לשירותכם במתן פרטים נוספים

בברכה- איציק, קייטרינג מרסי