



תפריט שף חלבי

לחמים מהבולנז'רי

מבחר לחמים: מחמצת, שאור אפריקאי, דגנים ובייגלה טורקי לצד מטבלים וממרחים

פתיחים וראשונות

חציל מלנזנה מלא בגבינות, עטוף בפירורי גריסיני פריכים, מטוגן קלות ומונח על קרם עגבניות ומיקרו בזיל.

קפרזה עכשווית- קרפצ'יו עגבניות לב השור ושרי בצבעים, גבינת באפלו, בלסמי מצומצם ושמן בזיליקום.

סלקים רוקפור- מיני סלקים אפויים עם מלח גס, רוקפור מתוק, אגסים צלויים ואיולי ארוגולה.

הקיסר האחרון- חסה רומית פריכה עטופה ברוטב קיסר, טווייל פרמזן פריך וחלמון כבוש.

קינואה צבעונית- מלא בבראונז של ירקות קלויים וטריים, ערמונים ואגוזים מקורמלים.

בטטות קטנות צלויות בטאבון אבן, יוגורט ודבש פרחים, פרחי אקליפטוס וגרוייר שבור.

אבוקדו טרי, פילה עגבניות, שמן זית, גריסיני פריך, מלח ים ופרחי שומר.

מלפפונים על לאבנה, בצל סגול כבוש, אנשובי ושמן צ'ילי.

סלט ביצים של אבי- על ברוסקטה, תלתלי בצל ירוק, סוכריות שרי ומיקרו כוסברה.

צלחת אנטי פסטי- ירקות שדה צלויים, בלסמי מצומצם, גבינת פטה ושמן זית.

כרובית צלויה על גחלים, רמולד ירוק ואיולי צלפים.

צלחת טונה אדומה צרובה קלות, סלסה מתפוחים ירוקים, תאנים, סירופ לבנדר צ'ילי חריף ומיקרו אפונה.

קרפצ'יו דג לבן ים תיכוני, בורגול ירוק, לימונים טריים, שמן זית ובצל ירוק.

פתיחים חמים

כדורי ארנצ'יני פריכים מלאים גבינה מונחים על קרם פסטו.
פולנטה חמה, תבשיל פטריות ואספרגוס מוקפץ.
מאפה יווני מלא גבינות ותרד מוגש לצד דבש חם.
סיגר דגי ים פיקנטי פריך, לאבנה אריסה וסלט ראש חמצמץ.
ברבוניות קטנות מטוגנות בקמח סולת מטובל, מוגשים לצד איולי נענע ולימונים טריים.
מיני פריקסה פריך המונח על קרם לימונים כבושים וסלט עלים קטן.
מאפה האלים- בצק פילו פריך עוטף גבינת פטה שמנמנה, זעתר טרי חסט לימונים, מטוגן קלות ומוגש לצד סירופ הדרים.
טורטליני גבינות ופטריות מונחים על קרם שמנת ומיקס פטריות מוקפץ קלות בשמן כמהין.

מנה עיקרית – סטייל מסעדה

פילה סלמון צרוב על ברזל לוחט מוגש לצד ריזוטו אפונה ונענע ירוקה.
מוסר ים אפוי בתנור אבן עטוף בתבלינים, לימונים ומוגש לצד קרם שורשים חמאתי וברוקליני.
פילה דניס מלא בעשבים ירוקים וקלמטה מוגש לצד קפונטה תרד ועגבניות שרי וקרם כתומים.
רביולי גבינות, חלמונים ופרמזן פריך.
מנגולד ממולא אורז עשבים וצימוקים, מוגש על יוגורט חמצמץ וחם.
גראטן תפוחי אדמה ובטטה, גבינת חלומי פריכה ובר בלאן.
קבב דגים על ליריץ ארומטי צרוב על גריל פחמים, מוגש בפיתה שמנמנה וחמה, איולי שום וסלט עשבים ירוקים.

קינוחים

צלחת קינוחים עשירה- מבחר מנות קטנות ומטריפות:
עוגות גבינה, מילפיי, מקרונים, פאי לימון, שוקולד נמסיס ועוד ועוד
*אפשר להחליף בקינוח אישי

צלחת פירות עשירה

שף מקצועי, צוות מלצרים מיומן ומנהל אירוע.
כלי פורצלן / במבוק מלאים + מפות לבחירה מקטלוג.

אשמח לעמוד לשירותכם במתן פרטים נוספים

בברכה- איציק, קייטרינג מרסי