



PREMIUM MRNU - BUFFET

BOULANGERIE OF MERCI

מבחר לחמים טריים הנאפים לאירוע שלך

מגוון לחמי דגנים, מחמצת, שאור בייגלה ירושלמי, ג'בטות ובגטים

לצד מטבלים : זיתים מתובלים, קונפי שום ובלסמי מצומצם

FROM THE LAND

(7 לבחירה)

חומוס גרגירים - עטופים בטחינה לבנה, ביצה רכה, שמן זית, סומק טרי ועלי פטרוזיליה.

חומוס טחינה ירוקה - חומוס מלא בטחינה ירוקה ושמן זית.

פסטיבל עגבניות שרי - מבחר של עגבניות שרי תמר ושרי מנומר, דפי צנונית ודפי מלפפון עטופים בוויניגרט ישראלי.

קרפצ'יו עגבניות לב השור - פרוסות עגבנייה דקות, צ'ימצורי מזיתי קלמטה, ירקות ירוקים, צ'ילי חריף ותבלינים.

קרפצ'יו סלק - פרוסות דקות של סלקים, דפי צנונית, מיקרו עלים ירוקים, שמן זית ולימון.

סלקים קטנים - צלויים בטאבון אבן, וויניגרט מנדרינות, סיגמנטים של פירות הדר ואנדיב ירוק.

שורשים - תערובת שורשים פריכים בשמן זית כתית, דבש ולימון, שקדים קלויים ועלי נענע רעננים.

כרוב ויאטנמי - כרובים צבעוניים מלאים בוויניגרט אסייתי, בוטנים מקורמלים, שומשום קלוי ובצל ירוק.

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

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

חציל ים תיכוני - על גריל פחמים, טחינה לבנה, צ'ימיצורי עגבניות ועלים טריים של פטרוזיליה.

כרובית צלויה - בתנור לוהט, עטופה בתבלינים ערביים, מונחת על קרם עשבים ושמן כורכום.

בטטות על מלח גס - איולי בלסמי, צ'יפס בטטה, אגוזי מלך שבורים ועלים ירוקים.

BRAZILIAN GRILL **(4 לבחירה)**

פיתות בעבודת יד מלאים בבשר טחון (עראייס) בצלים עגבניות ותבלינים נאפים בטאבון אבן לצד ירקות שוק קלויים, רטבים ומחמצים.

עופות שלמים מהמעשנה מפורקים מהעצם, מוגשים לצד חרדל, מיונו וצימיצורי עשבים.

פריים ריב על העצם מיושן ומשוויש, צלוי על גריל פחמים, מוגש עם מלח ים אטלנטי.

סטייק פרגית חתוך ועסיסי מהגריל, מוגש לצד שברי תפוח-אדמה מדורה.

שיפודי קבב מבשר אדום מלאים בשומן כבש, הנצלים על פלנצ'ה לוחטת, עטופים בפיתה דקה, טחינה ירוקה, סלט עגבניות חריף, עלים של פטרוזיליה טרייה וסומק.

נתח של אסאדו על העצם, עטוף בציר בקר וירקות שורש, מוגש לצד קרם שורשים ושעועית צרפתית מוקפצת בשמן זית ושום.

נתחי בשר של עגלות צעירות הנצלים במעשנה לתוך הלילה, עטופים במרינדות מיוחדות, נפרסים על בוצ'רים גדולים מעץ, לצד דלעות ענקיות ובצלים אדומים אפויים בתנור לוחט, רטבים ומחמצים.

CLAY OVEN OF MERCI

פוקאצ'ה בשר עגלה שמנמנה – פוקאצ'ות ענקיות מלאות בבשר עגלה ותבלינים לצד רטבים : טחינה ירוקה, שום קונפי, צימיצורי עשבים סלסה עגבניות מגי חלפינו סלסה ואיולי סרירצ'ה.

פוקאצ'ה ירקות קלויים – רוטב עגבניות איטלקי, מבחר ירקות, בזיליקום וגבינת מוצרלה טבעונית.

FISH ON STONE ICE

מבחר דגים טריים : טונה אדומה, סלמון ודניס.

בסגנונות חיתוך ותיבול שונים : סביצ'ה, ניגירי, טטאקי - מוגשים על קרח, סלעים וחלוקי נחל עטופים בענן.

מוגש לצד מגוון רטבים וממרחים יפניים אותנטיים.

DONER STATION

גלגל שווארמה הודו עסיסי נצלה ונחתך במקום מוגש לצד מגוון רחב של מטבלים וממרחים, מיני פיתות חמות וסלט ערבי קצוץ.

MIDDLE EASTERN FISH STATION

דגי סלומון ודניס הנעשים על פלנצ'ה לוחטת לצד ירקות גינה ירוקים : פרחי ברוקולי ושעועית גינה מוקפצת, צימיצורי עגבניות וזיתים מתובלים.

DESERT

(לבחירה 2)

מגשי פירות טריים בחיתוך חופשי סמוך להגשה.

מגשי פטיפורים יוקרתיים מהפטיסירי שלנו בסגנון צרפתי.

בר גלידות במגוון טעמים לצד גביעים ותוספות שכולם אוהבים.

נמסיס שוקולד חם לצד גלידת וניל.

IN ADDITION

שף, צוות מלצרים מלא, צוות טבחים מיומן ומנהל אירוע

עריכת שולחן כלי זכוכית לבחירה מקטלוג, כוס כפולה וסכו"ם + מפות ומפיות.

אופציה לכלי במבוק מתכלים המותאמים לכל מנה.

שתייה קלה בקבוקי זכוכית: קולה, זירו, אקווה פנה וסאן פלגרינו.

אופציה לבר שתייה קלה בדיספנסרים על עמדות הבופה הכולל: מים, תפוזים ולימונענע.

אשמח לעמוד לשרותכם במתן פרטים נוספים

בברכה

איציק, קייטרינג מרסי