



COCKTAIL MENU

תפריט קוקטייל חלבי - מנות קטנות ומיוחדות

המוגשת על ידי מלצרים מדוגמים המסתובבים בין האורחים

טרטר טונה עטוף באיולי שום, ירקות פריכים, פאני פורי ובצל ירוק מתולתל.

עלים של גפן מלאים באורז עשבים ירוקים ציר דובדבנים ויוגורט כבשים.

ספרינג רול ויאטמני מלא בירקות וסלמון מאודה לצד טריאקי אמיתי.

פטריות צלויות גבינת צאן בורלה לצד ריבת תאנים ומיקרו מיוזנה.

סלקים צלויים בטאבון אבן, סילאן תמרים גבינה כחולה ורוקט.

קפרזה עגבניות מוצרלה בזיליקום שמן זית ופלוט פוקאצ'ה.

אבוקדו בטמפורה גבינת שמנת וסלסה של עגבנית מגי.

טורטליני דלעת קרם שמנת עירית קצוצה קרמבל פריך ושמן ירוק.

שיפוד סלמון צרוב על גריל פחמים עטוף במרינדה אסייתית מונח על אטריות זכוכית.

קוביית דג ים לבן צרוב על פלנצ'ה לוהטת מרינדה צרפתית קרם ארטישוק.

פולנטת תירס קרמית פטריות מוקפצות קלות אספרגוס ירוק וגרנה פדנה.

מאפה פילו פריך סטייל חצ'פורי אצרוולי גבינות וביצה רכה לצד ירקות טריים.

סיגר פריך מלא בגרגרי חומס רכים ותבלינים חמים מוגש לצד סלט עגבניות ישראלי.

ניגירי של דגים נאים איולי וואסבי, זיגוג טריאקי, צילי אדום וחלמון כבוש.

DESERTS

(3 סוגים לבחירה)

קרמבל תפוחים

גלידת פיסטוק

עוגות גבינה ניוורק סטייל

פדאיג שוקולד חם

מיני טירמיסו

מיני פאי לימון

פבלובה פירות אדומים

פירות טריים בחיתוך חופשי

פחזניית וניל אמיתי, רוטב שוקולד חם וקרנף פייטה

IN ADDITION

בר שתיה קלה מלא

שף מקצועי, צוות מלצרים מלא ומיומן ומנהל אירוע.

כלי במבוק / פורצלן, כלים המותאמים לכל מנה.

אשמח לעמוד לשרותכם במתן פרטים נוספים

בברכה

איציק, קייטרינג מרסי