



COCKTAIL MENU

תפריט קוקטייל בשרי - 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.

טורטיליני 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 לוחטת מרינדה צרפתית קרם ארטישוק.

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

טורטיליני שפונדרה ציר בקר אפונת שלג ומיקרו בזיליקום.

בקלווה עגל ופיצוחים מבצק פילו פריך סילאן וטחינה גולמית וסלט פטרוזיליה.

נתחי דג לבן בבצק בירה בטיגון עמוק לצד איולי לימונים וצילי מתוק.

רביולי בטטה מוקפץ עם אספרגוס טרי ופלפל שחור גרוס.

פלאפל על טחינה לבנה זרעים של עגבניה בשלה ורבע פיתה.

ריזוטו אפונה פטריות ובריסקט מעושן עטוף בתבלינים חמים.

באן מאודה במילוי של אסאדו מפורק בבישול איטי, צ'ימיצורי עשבים ואילו בריקיו עדין.

חזה עוף צרוב על הגריל עטוף בגלייז מתקתק וקרמבל קדאיף פריך.

שווארמה פרגית המונח במיני פיתה טחינה לבנה וכרוב בתחמיץ.

גריסיני פריך ומלח גס ולצד פילה חצילים בלאדי ואיולי שום.

DESERTS

(3 סוגים לבחירה)

קרמבל תפוחים

פדאיג שוקולד חם לצד גלידת וניל

מיני פאי לימון

פבלובה פירות אדומים

פירות טריים בחיתוך חופשי

פחזניית וניל אמיתי, רוטב שוקולד חם

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