

תפריט אירועים

מטבח מקומי המבוסס על חומרי גלם איכותיים הנעשים מידי יום באהבה על ידי צוות המטבח המקצועי שלנו

פתיחת שולחן

לאפות חמות מהטאבון לצד טחינה, פסטו כוסברה ואיולי שיפקה
צלחת חריפים פלפל ירוק מטוגן ומקולף, קונפי שום, עריסה וסחוג ירוק

חומוס גרגירים ושמן זית

מטבוחה / משווייה

חמוצי הבית

סלט עלים סלרי, פטרוזיליה ושקדים קלויים

טבולה לבנוני בורגול, נענע, פטרוזיליה, עגבנייה, בצל ירוק ושמן זית

מיקס חסות גולונים של גזר, בצל סגול, וינגרט חרדל ודבש

חציל בלאדי על גחלים טחינה, עגבנייה קונקסה, פטרוזיליה, מלח ים ושמן זית

סלט עגבניות מיקס שרי, בצל סגול, שום ושמן זית

כבד קצוץ ריבת בצל / ריבת תאנים וטוסטונים

אנטיפסטי של בטטה מקורמלת, סויה וצ'ילי

סלק אדום בצל סגול, סלרי ובלסמי

סלט ביצים בצל מטוגן ומיונז עם נגיעה חרדל

סלט כרוב לבן הרבה פטרוזיליה, נגיעה גזר וגרידת לימון

מנות ראשונות

4 לבחירה

קציצות פורטונה קציצות של דגי ים עם גרגירי חמוס

סיר ממולאים עלי גפן, כרוב ובצל

קובה נבלוסיה / סיגר סיסקה

כבד עוף על פלנצ'ה בצל מקורמל, פלפל גרוס וכמון

אסאדו מפורק ברביקיו יפני

הקובה של עופרה חמוסטה / סלק אדום

קרפצ'ו פילה בקר קלאסי

סטייק כרוב צלוי טחינה, טימין, מלח ים אטלנטי ושקדים קלויים

עופרה

תוספות

3 לבחירה

התפוח אדמה של עופרה (קריספי ואפוי בתנור) / צ'יפס

אורז מקלובה עשיר בירקות

אושפלו זעפרן ופירות יבשים

שעועית ירוקה טימין, מלח גס, לימון ושמן זית / סויה, ג'ינג'ר ושומשום שחור

מגוון ירקות על גריל פחמים

קוסקוס בתוספת מרק ירקות

גריל פחמים

פלטת בשרים מוגשת למרכז השולחן על בוצ'ר עץ:

שיפודי קבב

שיפודי פרגית

שיפודי אנטריקוט

מרגז ביתי

שתיה קלה

בקבוקי שתיה אישיים מוגז / מיצים

בירות חבית קרלסברג / טובורג

יין לבן / אדום

מתוקים לסיום מושלם

מגוון פטיפורים קינוחים אישיים מוגשים למרכז השולחן

עופרה SWEET SHOW

שדרוגים

שקדי עגל חלויאת

צלעות טלה מקוצבות

כבד אווז

חזה אווז

נתח קצבים

אנטריקוט על עצם

פילה בקר

עופרה

EVENTS & FUN