



## תפריט דוגמא – חתונה, מטבח בוטיק

### קבלת פנים - מסתובבים

קרפצ'יו פילה בקר בתחמיץ ריחן סלט רוקט וקרוסטיני  
רביולי מפילו במילוי טלה חציל בלאדי טחינה גולמית וצנובר  
פטריות יער בפרגית כרישה בוטנים ברוטב צילי ופסיפלורה  
קוביות סינטה על שפוד יפני באוזו ודבש  
כדורוני עוף קריספי בצילי והדרים  
ציקן מסאלה- נתחוני פרגית בתבלינים ארומטים מוגש על קוסקוס  
נתחוני עוף בציפוי שומשום ווסאבי מוגש על טמפורת בטטה  
פלאפל של טונה אדומה

### קבלת פנים - עמדות

עמדה ישראלית "אסלית"- חומוס שלנו, נעשה טרי ביום האירוע ללא חומרים  
משמרים. לצידו יוגש- גרגירי חומוס, פטריות חמות, פול בכמון, רוטב לימון  
מיוחד, מיני פיתות, חציל, כדורי פלאפל ירוקים, וסלט קצוץ.  
עמדת דגים- פילה ברבוניה וסרדינים על מצע סלט עגבניות וכוסברה עוקצני  
מוגש בשוטים  
עמדת פריקסה (סנדביץ טוניסאי) – מיני לחמניות טריות או בטיגון במילוי  
טרשי(סלט דלעת), סלט מזווארה(גזר), טונה, ביצה, תפ"א , לימון כבוש,  
אריסת פלפלים, וירקות טריים.  
עמדת טאבון - לחמאבעגין ותערובת בשרים פיקנטית, פוקצ'ות ביס וירקות  
קלויים  
סנדביץ בר – עשייה במקום, נתחי בקר , רוסטביף ומבחר ירקות ורטבים  
בלחמים שונים

## על השולחן - מנת מעבר

טעימת ים: סביצה לוקוס מוגש בכוס מרטיני על סלט לב ארטישוק וקטנית מאש  
טעימת אוויר: קרוסטיני ביס של כבד אווז על ריבת פירות יער  
טעימת אדמה: סלט של ירקות שורש גרנד סמית רוקולה וינגריט הדרים  
טעימת אש: לחם פרנה מרוקאי אפוי על חלוקי נחל

## מנות עיקריות

טיבון עגל חלב במלית חזה אווז פיסטוק עשבי תיבול , מוגש לצד עדשים צבעוניות,  
תפודנים קריספיים, סלט של ברוקולי ואפונת שלג וקולי פטל  
-א-  
פילה עגל חלב בקראסט קאשיו ופיסטוק מוגש לצד פריקי מעושנת, מקלוני אספרגוס  
תפוח אדמה ברמץ גחלים ברוטב שאלוט וקרמל

## מתוק לסיום

דואט קרם ברולה קוקוס ואספרסו  
פירמידות שוקולד וגנאש חלבה  
פונדט שוקולד ופיסטוק  
טארטלטים ביס בקרם לימון לואיזה ופירות יער  
אבטיח ומלון "שיכורים מאהבה" לליים  
מבחר חליטות תה, קפה, עמדת אספרסו. ומבחר פטיפורים ועוגיות

