

תפריט אינדיבידואלי מיוחדים-בלרי

סאטיס אבחיורה (5 סאטיס אבחיורה):

- * עלי תרד טריים עם גוליאן פירות העונה קראנצ' אגוזים וכריספי כרישה
- * סלט עלים ירוק: עלי בייבי, עלי חסה, פטריות, שרי, נבטים, אגוזים.
- * חציל על האש טחינה גולמית, קוביות עגבניות, פטרוזיליה, שום ואגוזי לוז
- * בייבי פקצ'וי עם פירות העונה, פקאן סיני, וינגרט ורום אדום
- * כרוב לבן בסגנון אסיאתי שמן שומשום קצח סויה ומירין
- * טבולה עם משמש, צימוקים, גרגירי חומוס ועשבי תיבול
- * ג'וליאן גזר ונבטים בצ'ילי, אצות וואקמה, לימון, וכוסברה
- * בטטה עם עלי מנגולד עגבניות מיובשות צלפים וזיתים
- * טבעות חציל אפוי בבלסמי הדרים, תימין וזרעי אניס
- * בייבי גרינס עם חצאי שרי, בצל סגול בווינגרט כרישה
- * שרי בפסטו ואגוזי ברזיל
- לחמים כפריים: בצל, אגוזים, עגבניות, צימוקים, דגנים, בריאות, זיתים
- רחפת ממרח עורניות מירושם מופד זיחית

קבאט פניק (3 אבחיורה):

- * קבבוני טלה על מקל קינמון בליווי טחינה לבנונית
- * סביצה סלמון מוגש עם מיקרו בזיליקום, נבטי חמניה ולימון סחוט טרי
- * אמפנדס בשר בליווי סלסה עגבניות
- * פטריות שמפניון בציפוי פנקו
- * פרחי כרובית בציפוי קריספי ברוטב צ'ילי
- * עלי סיגר במילוי ראגו עגל וסילאן
- * קרוסטיני פטה כבד בזילוף ריבת בצל
- * קרפצ'ו סינטה מתובל בבלסמי, שמן זית ועלי רוקט
- * טורטיה במילוי צ'ילי קון קרנה
- * יקיטורי סלמון צרוב על האש בקרסט תבליני קייג'ין
- * סושי: מבחר רולים אינסייט אאוט / אאוט במילוי

מסכות ירקות וסחתיאות (4 אבחיורה):

- * גזר בטטה ודלעת צרובה במלח גס, פלפל שחור בתימין
- * שעועית ירוקה ורצועות דלעת מוקפצות עם נענע, שומשום ושום
- * אנטיפסטי במבחר ירקות: קישואים, בטטה, פטריות, פלפלים, חצילים, שום, סלק, קולורבי, פלחי תירס
- * ירקות מוקפצים בסגנון סיני
- * תבשיל ירקות שורש
- * תפו"א כפרי ובטטה עם בצל סגול ושיני שום ותימין
- * תפו"א מוקפץ ברוטב צ'ילי מתוק חריף
- * אורז עם למון גראס וקראם קוקוס
- * אורז לבן בשילוב אורז בר
- * אורז בשילוב חמוציות ושמיר



מנות אחרונות (3 אבחירי):

- * שטורדל תפוחי עץ בוורמוט לבן וציפורן
- * ארטיק שוקולד לבן על מקל קינמון ואגוזים
- * לטראפס שוקולד בלגי
- * סופלה שוקולד בלגי
- * טארטלטים-במגון טעמים –אגוזים, פסיפלורה, תפו"ע
- * מוסים אישיים בכוסיות בטעמים: פירות יער, פסיפלורה, שוקולד ואגוזים, פיסטוק ושערות חלבה
- * מיני פחזניות במילוי קרם פאטיסייר
- * פאי אגוזים ופקאנים בקרמל
- * פלטות פירות אקזוטיים



צ'יקריות (3 אבחירי):

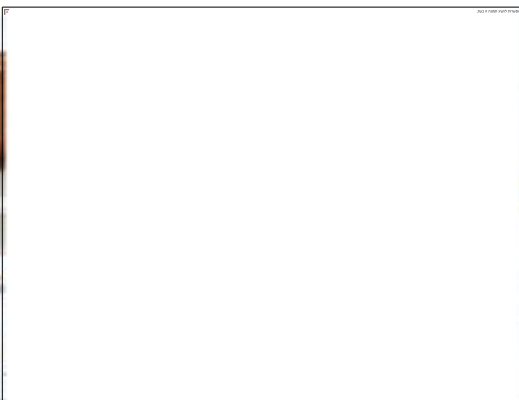
- * נתחי אנטרקוט סינטה מוקפצים בברוקולי ושמפיניון
- * רוסטביף אנטריקוט במשרה מטבל צ'ימצ'ורי (פריסה במקום)
- * קדירת אסאדו ברוטב בצל מקורמל
- * סטייק פרגית ברוטב הוי סין, קונפי שרי
- * סטייק פרגית על הגריל בעשבי תיבול
- * גלילי חזה עוף במילוי פטריות ובצל
- * שווארמה טורקית
- * פילה מושט בצ'ילי ליים וכוסברה
- * פילה לברק בגריל בעשבי תיבול
- * פילה סלמון בגריל ברוטב טריאקי / עישבי הירול

לתיב קאה:

- * ממשפחת קוקה קולה למיניהם, משפחת פריגת ומינרלים

לונות:

- * בר אספרסו מפנק
- * כלים רב פעמי מהודרים לעריכה ולהגשה –פורצלן
- * מפות ומפיות בד
- * שולחנות, כיסאות ומזנוני בוצ'ר
- * צוות שרות/מלצרים מיומן



הזמנת ארוע בשרי

שם החברה :

שם המזמין :

פקס :

נייד :

איש קשר בארוע :

תאריך הארוע :

שעה :

יום :

מקום הארוע :

מספר סועדים :