

קייטרינג



תפריט
קייטרינג דניאל

להזמנות חייגו – 052-3473086

בר קבלת פנים

שני ברים (גברים/נשים) מעוצבים ע"י מעצבת הבית

פריטים חמים לבחירה:

- סיגרים / פסטלים
- בורקס מיני
- קוסקוס עם ירקות
- סוגי פשטידות

פריטים קרים לבחירה:

- פלטות פירות
- פלטות ירקות+ מטבל
- פלטות אנטיפסטי (ירקות בגריל)
- גרנולה עם קצפת
- פלטת עוגות
- טיגוניות
- דגים מלוחים+מציות

- מגוון שתייה קלה

בתוספת מחיר:

- בר לחמים
- דג סלומון שלם מעושן
- עמדת מרקים
- סוגי עוגות שלמות/פאי

- חדש! מלצרים מסתובבים עם טפסים סלומון מעושן/ טונה/ ביצים

על חשבון הבית:

- לחמניות קוקטייל / אישי
- חלת חתן
- יין לחופה ולשבע ברכות
- בחירת טקסטיל עשיר ומגוון
- שירות מלצרים, שתייה קלה, בלים יוקרתיים.

סלטים

6 לבחירה:

- סלט תפו"א
- חציל פרוסות ברוטב שום
- חציל יווני בעגבניות
- חציל טבעי קלוי על האש
- חציל במיונו
- חומוס/שמן זית/פפריקה/ירק/סחוג
- חמוצים מעורב
- עגבניה ובצל ברוטב פקנטי
- מלפפון בצל ושמיר
- טורקי מרוקאי (חריף)
- כרוב וגזר- קולסלו
- כרוב ושומשום בסויה
- סלק וחזרת
- סלט סיני
- גזר חי ואננס
- גזר פיקנטי
- הגינה- פיטריות, אפונה, תירס, עשבי תיבול
- תפו"א ביתי ביצים וחרדל
- וולדורף מיוחד
- חציל בטעם כבד
- טחינה ממרחית בשמן זית
- עגבני, שרי ושומשום בבזילקום
- קישואים בטעם כבד
- דלעת פיקנטי
- מלפפון גזר וגמבה בתחמיץ
- כרוב אדום במיונו/בתחמיץ
- פיטריות בתחמיץ/במיונו/יווני
- נבטים בשמן זית סויה
- סלט כפרי עשיר+ רוטב
- סלט מטבוחה פיקנטי/חריף/עם זיתים
- הבית-מלפפון ירוק וחמוץ מגוון ירקות במיונו
- סלט אנטיפסטי (ירקות מיקס בגריל)
- פלפל חריף מטוגן



מנת ראשונה



פרווה:

- בלינצ'ס ירקות
- מעטפת תפוז"א
- אגרום סיני
- קיש בצל
- פלפל ממולא

דג:

- נסיכה מזרחי בירקות וגרגירי חומס
- סול מטוגן ברוטב מונייר
- דג מרלוזה ברוטב ירקות
- אצבעות דג בכיס תאילנדי

בשרי:

- מוסקת הבית
- רגו עוף וירקות על רשת
- קונס ירושלמי (חדש!!!)
- רביולי ממולא בכבד קצוץ
- בלינצ'ס במילוי השף + רוטב



מנת עיקרית



- עוף צלוי/סיני/בתפוזים/דבש/זיתים
- עוף ממולא ברוטב כרמל
- פיקטאה דבש/פיקנט/זיתים
- אוסובוקו ביין (חדש!)
- שיפודי הנסיך ברוטב טרייאקי
- סטייק פרגית בגריל
- גליל עוף ממולא בנוסח קורדון-בלו
- הודו ביין ופטריות



3 לבחירה:

- אורז בפטריות ובצל
- אורז חגיגי
- אורז בגזר מגורד
- אורז צימוקים ושקדים
- אפויים דמוי צ'יפס
- תפו"א אפויים בשמן זית ורוזמרין
- תפו"א אנה פרוס ברוטב בצל
- דואט קוביות תפו"א ובטטה ברוטב צ'ילי
- פירה ברוטב בצל
- פילחי תפו"א בבצל מטוגן
- נודלס סיני
- פסטה ברוטב איטלקי
- פסטה ופרורי לחם ובצל
- פשטידת שכבות
- פשטידת קישואים / פטריות/בצל
- פשטידת ירקות/תפו"ע
- רטטו ירקות - (מיקס ירקות ברוטב עגבניות)
- ירק סיני מוקפץ
- אנטיפסטי - (ירקות מוקפצים בגריל)
- אצבעות קישואים בשמיר
- זיתים ברוטב עגבניות/פיקנטי/טבעי
- שעועית שלמה ברוטב שום ושקדים



- עוגת מוס אישי/פאי אישי במבחר טעמים- מומלץ
- קונכיה מצופה שוקולד במוס מוקה/חלבה/וניל עם פירורי שקדים
- עוגת שכבות משולב
- כדור גלידה בסירופ
- פירות העונה (מרכזי)
- אבטיח, מלון
- סופלה שוקולד ברוטב חם
- שטרודל תפו"ע
- נפוליאון (קרמשניט)

לבחירה שלושה פריטים חמים ושלושה פריטים קרים:

- קוגל תפוז"א/איטריות/בצל/ירקות/פטריות
- לפל ממולא/קישוא ממולא/בצל ממולא
- חמין+ קישקע
- קוגל תפוז"ע
- קוסקוס+ ירקות/בלינצס מיני
- סיגרים פסטלים
- בורקס מיני

- סוגי עוגות
- פלטות ירקות+ רוטב
- פלטות פירות חתוכים
- קערת סלט
- פלטות אנטיפסטי
- קורקטים מטוגנים

בתוספת מחיר

- שנצלונים
- אצבעות דגים מטוגנים
- קציצות עוף ברוטב עגבניות
- שיפודי מיני טריאקי
- כנפיים ברוטב דבש/מצופה
- סטרוגנוף (רצועות עוף בירק סיני)

בר סיום אינו כלול במחיר הסטנדרטי, בתוספת תשלום מינמום מספר מנות בר סיום: □□□ ממספר המנות באירוע