

Chef Refael Sabag



בס"ד.

תפריט פרימיום אירועים 2020 קייטרינג רפאל באר שבע

שם מזמיני האירוע:

מיקום האירוע:

תארייך:

כמות אורחים:

סוג האירוע:

סלטים 8 סוגים לבחירה.

- לחם הבית – לחם מחמצת או רוסטיק במגוון טעמים.
- מגש טאפאס השף – כבד קצוץ על מצע מופלטה ברוטב ממרח שיזפים.
- מטבוחה-הבית בבישול איטי בתוספת בייגלה ירושלמי.
- סלרי ותמרים – סלרי קצוץ דק בתוספת אגוזי מלך תמרים ושמן זית.
- סלט כרוב – כרוב לבן קצוץ דק בתוספת גרעיני חמניה מטוגנים.
- סלט סלים – עגבניות שום פלפל חריף קלוי בתוספת שמן זית ומיץ לימון.
- סלט סלק- סלק אדום קצוץ דק בתוספת שומשום בצל סגול ורוטב יין.
- חציל שלם- חציל שלם על האש בתוספת טחינה איכותית וגרגרי חומוס.
- חומוס הבית- חומוס ביתי מוגש חם למרכז שולחן עם רוטב שיפקה כוסברה ושום.
- כרובית מטוגנת- פרחי כרובית מטוגנת על קרם טחינה פטרוליזיה אגוזים וחמוציות.
- פלסת ירקות הבית- אצבעות גזר גמבה מלפפון בתוספת זיתים לבבות דקל .
- סלט שורשים- תפוחי עץ גזר סלק אדום צנונית סלרי ברוטב לימון ושמן זית.
- סלט ארטישוק- תחתיות ארטישוק מטוגנים כוסברה ולימון כבוש.
- חמוצי הבית- תערובת ירקות איכותיים בטיבול הבית.
- גזר צלוי פיקנטי- ממרח גזר צלוי בתנור לימון כבוש וכוסברה.
- סלט אבוקדו (בעונה)- אבוקדו בטיבול בצל ירוק כוסברה גמבה אדומה.
- סלט אפרסימונים- אפרסמון קצוץ לקוביות בתוספת סלרי אגוזים שמן זית וסילאן.
- סלט אפרסקים – אפרסק חתוך לקוביות בתוספת אגוזי מלך קשיו פלפל חריך בטיבול השף.
- סלט ירוק- תערובת עלים ירוקים קצוצים דק בתוספת תערובת פיצוחים במטבל השף.
- סלט ריבת בצל – ממרח ריבת בצל מבושל מתקתק על מצע טוסט חם.
- פלפל מטוגן חריף – פלפל ירוק מטוגן בתוספת שום מן זית ומיץ לימון.
- סלט וולדרוף – תפוחי עץ מקורמלים בתוספת אגוזי מלך סלרי ומיונז.

ניתן להוסיף סלטים לפי בחירת הלקוח.

מנות ראשונות 3 סוגים לבחירה.

- סלומון אפוי בתנור- פילה דג סלומון על מצע פירה ועשבי טיבול.
- פסטיה עוף – מאפה עלי סיגר במילוי עוף שקדים אגוזים מוגש על מצע צימוקים וחלב שקדים מתקתק.
- פסטיה כבד עוף – עלי סיגר ממולאים בכבד טחון ושומן טלה ברוטב שזיפים.
- פילה דניס- דג פילה דניב מוגש בתוספת פלפלים קלויים וארטישוק מקורמל.
- תבשיל מוח- מוח בבישול עדין ברוטב מזרחי פיקנטי בתוספת גרגירי חמוס עם מאפה קרואסון בצד.
- סיר קצבים לוחט – קדירת חלקי פנים של בקר בתוספת גרגירי חמוס פלפלים ואריסה.
- מאפה ירקות (צמחוני/טבעוני) – כיסוני בצק חצי צרובים חצי מאודים ברוטב טחינה.

תוספות למרכז שולחן 2 לבחירה

- סלט ירוק – שלל ירקות וחסות רעננות ברוטב ויניגרט ובצל סגול.
- תפו"א דואט- תפו"א ובטטה חתוכים לרצועות ברוטב השף.
- אורז תאילנדי- אורז מוקפץ בווק בתוספת ירקות סויה ושמן זית.
- קוסקוס – קוסקוס הבית בתוספת ירקות מבושלים ונגיעות כוסברה.
- פלטת השף – מגוון פינוקים מטוגנים בליווי רוטבי השף למרכז שולחן.

מנה עיקרית לבחירה 3 סוגים

- פרגית בגריל פחמים- נתחי פרגית במרינדה של ערק בליווי צ'יפס בטטה סלט עשבים וקשיו גרוס.
- אנטרקוט- סטיק אנטריקוט עסיסי אנגוס בתוספת פירה דיג'ון רוטב צ'ימיצ'ורי ונגיעת טחינה.
- פילה בקר- מדליוני פילה בקר בליווי בצל על האש ונגיעות יין מתקתק
- תבשיל כבש- כבש על מחבט לוחט בתוספת ערמונים רוטב בצל ואגוזי מלך.
- מנת ילדים – שניצל וינאי מטוגן בתוספת צ'יפס חם עם מגון רטבים.

קינוחים לבחירה 2 סוגים

- סושי שוקולד – רול של סושי שוקולד מוגש על בצק עלים מקורמל.
- עוגולידה – בצק עוגיה במילוי קרם וניל שוקולד חם ופניני שוקולד וטוויל.
- פלטת פירות – אבטיח ומלון (בעונה) פרוסים דק בליווי דובדבנים למרכז שולחן.
- עוגת שוקולד חמה- מאפיס חם בליווי גלידה קרה ושוקולד חם.
- פלטת קינוחים –מגוון קינוחים מיני על מגש למרכז שולחן.

- הערות לקוח לתשומת לב השף :