



## התפריט הקייטרינג כולל

### מנות ראשונות בהגשה מרכזית

פרנה שמן זית

\*\*\*\*\*

סלט עגבניות צבעוני בצל, צנוברים, צ'ילי טרי, אורגנו, בזיליקום וגבינת צאן  
סלט ירוק, חסות, קייל ובצל סגול עם שזיפים אוזבקיים  
גבעה ירוקה סלט עשבים קצוצים ואגוזי מלך ברוטב ויניגרט תפוז צ'ילי  
לבבות חסה צרובה על הגריל ברוטב קיסר  
קרפצ'יו סלק

\*\*\*\*\*

דליקטסון בשרים קרים מהמעשנה שלנו, קולי דובדבנים, חזרת וחרדל תוצרת בית  
ביצת טרטור בקר מתובל, עם פרמזן מעל, חלמון שליו, חרדל  
ובלסמי

כדור טרטור דגים טרי בעטיפת פרי

סשימי דגים תיכוני

כבד אווז אפוי חלמון, פרמזן, לחם קלוי (תוספת 20 שח לאורח)

\*\*\*\*\*

### מנות עיקריות בהגשה מרכזית

פריים ריב - אנטריקוט על העצם

פורטר האוס - סינטה פילה על העצם

פילה פרא - פילה בקר שלם על העצם

סוכריות טלה - צלעות נקיות

פילה מושחר - נתח בקר שלם נקי עטוף בראב שחור

נתח קצבים

קלמרי על קרם פרש ושום שחור

לובסטרים ביין לבן, חמאה וצלפים \* (תוספת 50 שח לאורח)

\*סטטיק טבעוני redefinemeat

\*\*\*\*\*

רטבים נלווים :

צ'ימיצ'ורי / חרדל ביתי / מנגו צ'יפוטלה / חזרת / קולי דובדבנים / ריבת שרי ג'ינג'ר

תוספות :

סלט ירוק

מיקס ירקות עונתיים צלויים על הגריל ( לדוגמא תפוז"א, שומר, חסה סינית, כרוב לבן וסגול, בצל ירוק, סלק, גזר, זוקיני ועוד)

ולקינח :

מילפיי דובדבנים

פונדו עם שיפודי פירות אקזוטיים

גלידת וויסקי דבש

סורבה תפוח למון גראס

