

## תפריט אסאדו - גריל



## התפריט

10 מטבלים ולחם הבית במרכז השולחן

○ צ'ימצ'ורי / איולי קרם פטרוזיליה / קרם גזר בשום וג'ינג'ר

### סלטבע

- עגבניות שרי עם טבעות בצל סגול, זיתי קלמנטה וריחן בויניגרט לימון, בלסמי ושמן זית
- סלט כרוב לטיני בשילוב עלי מיקרו צנונית וגרעיני דלעת בתיבול לימוני
- סלט פטריות ונבטים לקט פטריות שמפיניון וירדן בליווי פלפלים, בצל ירוק ובוטנים קלויים
- פלפלים קלויים על הגריל בשלושה צבעים בשמן זית והרבה שום
- חציל בלאדי קלוי בגריל פחמים מוגש בליווי קונפי שום לימון וטחינה ירוקה
- סלט בריאות עלי רוקט, ונבטי חמנייה רעננים, בתיבול ויניגרט הדורים ושקדים מקורמלים
- אנטי פסטי, מבחר ירקות קלויים בתנור אל-טוסקנה

### חגיגת בשרים היישר מהגריל הלוהט למרכז השולחן / 4 לבחירה

- סטייק פרגית במרינדה לפי בחירה: פילדלפיה/טריאקי/חרדל ודבש
- חזה עוף במשרה דיז'ון, דבש ורוזמרין
- קבב טלה תוצרת בית בתבלין תערובת ראס אל-חנות וצנוברים
- סוכריית קבב משופדת על מקל קינמון בניחוח משגע
- צוריסוס נקיקיית בקר בתיבול פיקנטי
- אנטריקוט מלך הגריל עשוי בשיטת צלייה ברזילאית על גבי פחמי הדר בצלייה איטית
- סטייק סינטה מיושנת היטב עשויה בשיטת צלייה ארגנטינאית קרוב קרוב לאש

### ליד הבשר

- לקט הציידים תרמילי שעועית גלגלי תירס ועגבניות מיובשות בתיבול שום שמן זית
- פאייה אורז בסמטי ריחני בשילוב אורז בר וירקות גינה
- דואט תפוז"א ובצל אדום אפויים בשום שמן זית ותבלין טוסקנה

### מתוקים

מגוון קינוחים מבית היוצר של השף קונדיטור שלנו מוגשים בפלטה מעוצבת מסתובב בין השולחנות מיני פאים, כוסות מוס, באונטי קוקוס, מגנום שוקולד, מרנג לימון ועוד..... השתייה המוגשת בארוע : לימונדה, תפוזים ומים מינרלים. בסיום הארוחה תפתח פינת קפה ומבחר חליטות תה.



## מחירים תוספות והערות

### מחירים ותוספות

- מחיר למנה – 130 ₪ .
- תוספת קבלת פנים קלאסית – 10 ₪ .
- תוספת קבלת פנים פרונטאלית – 20 ₪ .
- תפריט מנות ילדים - מחיר 70 ₪ למנה התפריט כולל:
  - בר סלטים מותאם לילדים: חמוס, טחינה, חמוצים, סלט ירקות.
  - מנות עיקריות "על האש": פרגית, חזה עוף, מקניקיות.
  - תוספות: צ'יפס, אורז.
- אפשרות תוספת עגלת גלידות (פרווה) – גלידות במגוון טעמים, שיפודי וופל בלגי, רטבים שונים. 3,000 ₪ (עד 150 איש).
- אפשרות להגשה למרכזי שולחן או על גבי מזנונים.

### מחירים ותוספות

- תנאי תשלום: בסוף האירוע.
- נהוג להשאיר טיפ לצוות ולמלצרים כ-10% מעלות המנה.
- מדיניות ביטולים: בכפוף להסכם האירועים.
- כל המחירים כוללים מע"מ.



תפריט מלא לבחירה - 

- שם המזמין: \_\_\_\_\_
- טלפון: \_\_\_\_\_
- אימיל: \_\_\_\_\_
- תאריך אירוע: \_\_\_\_\_
- כמות מוזמנים: \_\_\_\_\_
- שעת התחלת אירוע: \_\_\_\_\_
- שעת סיום: \_\_\_\_\_
- סוג תפריט: \_\_\_\_\_

**\*\*תפריט קבלת פנים - לבחירה**

**אפשרות 1: קבלת פנים קלאסית**

פסטלים, סיגרים, שניצלונים, פלטת נשנושי ירקות ושתייה קלה.

**אפשרות 2: קבלת פנים פרימיום**

(4 עמדות טאפס בר בהכנה פרונטאלית – פינגרס פוד)

- קבבוני טלה** על מצע של עדשים בליווי טחינה ירוקה
- פטה כבד** מוגש על מצע קרוסטיני לחם כפרי בליווי ריבת שרי ובלסמי מצומצם
- טרמיציני סלמון**, סלמון מעושן מוגש בליווי איולי נענע
- ברוסקטה פטריות**, תערובת פטריות מוגשת על ברוסקטה עם קרם פטרוזיליה
- גלילת חציל** במילוי קינואה ועשבי תיבול בליווי איולי זעתר
- סביצה**, קוביות דג ים בתחמיץ לימון וקוביות פלפל טרי קולור
- קוביות חזה עוף** בסטה חמאת בוטנים וחלב קוקוס
- קוביות סלמון צרובות** מוגש על מצע אטריות אורז

**\*\*עמדות קבלת פנים נוספות (כל עמדה תוספת 5 ₪)**

- עמדת סלופי ג'ו -**  
נתח אונטריב מפורק מקורמל בבצל ויין מוגש בלחמניית מיני בורגר / טורטיה מקסיקנית לצדו מגוון רטבים וסלט קולסלאו מסורתי.
- ברנסוויק סטיו -**  
תבשיל אמריקאי דרומי של שעועית עגבניות ונתחי בשר מעושן המוגש בטורטיה רכה מקמח תירס.



**-Fish & chips**

פילה דג בציפוי פריך מוגש עם צ'יפס לוחט בקונוס נייר ולצידם קטשופ היינץ המקורי, חרדל, אילוי.

**חזה אווז מעושן (\* תוספת תשלום)**

פריסה של חזה אווז בעישון קל מוגש לצד ריבת עגבניות שרי וסלט עלי מיקרו רעננים

**קריספי צ'יקן**

פילה עוף צרוב בפלנצ'ה לוחטת מקורמל ברוטב חמאת בוטנים בציפוי ברס שקדים קלויים מוגש לצד צ'יפס בטטה פריך.

**היבאצ'י סינטה**

פרוסות סינטה משובחת הנצרבים לעיני האורחים מוגשים על מצע ברוסקטה פריכה ומגוון רטבים מוגש לצד נבטי חמניה.

**תפריט סלטים מלא - לבחירה - 6 סוגים**

**עגבניות שרי** עם טבעות בצל סגול, זיתי קלמנטה וריחן ביניגרט לימון, בלסמי ושמן זית

**סלט ארצנו הקטנטונת** ירקות שוק חתוכים גס בתיבול המון לימון מלח גס ושחור גרוס

**סלט כרוב** בליווי גרעיני דלעת ובתיבול לימוני ארץ ישראלי

**סלט כנעני** בורגול ועדשים אל דנטה עשבי תיבול עגבניות מיובשות ואגוזים קצוצים

**סלט שורשים**, מבחר ירקות שורש חתוכים ג'ולין ברוטב ויניגרט הדרים

**סלט פטריות אסיאתי**, לקט פטריות שמפיניון וירדן בליווי פלפלים, בצל ירוק ובוטנים קלויים

**סלט בטטה**, מקלות בטטה אפויים בתנור בזיגוג קרמל

**קוביות סלק אנטי פסטי** וקוביות תפוז בתיבול ויניגרט בלסמי מצומצם ועלי נענע

**חציל בייג'ין** קלוי מוגש בליווי ויניגרט צ'ילי תפוז ושומשום דמקה שחור לבן

**עגבניות קונפי** בבישול איטי עם פלפל צ'ילי ופפריקה מרוקאית בשמן

**חצילים קלויים** במיונז, שום ועירית קצוצה

**אנטי פסטי**, מבחר ירקות קלויים בתנור אל-טוסקנה

**חומוס אסלי** מוגש עם גרגירי חומוס, שמן זית, לימון והרבה שום ופטרוזיליה

**חציל בלאדי** קלוי בגריל פחמים מוגש בליווי קונפי שום וטחינה

**חציל סטייק** פרוסות חציל קלויים בתחמיץ צ'ימיצ'ורי

**תערובת חמוצי הבית** בכבישה ביתית מסורתית

**כרוב תאילנדי** בליווי ויניגרט מתקתק, חמניות ושומשום קלוי

**טחינה נבלוסית** ירוקה מתובלת בשום, מיץ לימון טבעי והמון ירק.

**סלט ירוק** עלי רוקט, תרד ונבטי חמניה רעננים, בתיבול ויניגרט הדרים ודיז'ון

**סלט טאבולה לבנוני** בשילוב עלי כוסברה ופטרוזיליה רעננים

**רצועות זוקיני** צלוי אנטי פסטי בתיבול ויניגרט חומץ תפוחים ועשבי תיבול טריים

**סלט כתום אסיאתי** עם כוסברה קצוצה משולב במישמש וכוכבי אניס

**סלט בריאות קינואה** עדשים סלרי וחמוציות

**\*\*תפריט מנת ביניים מלא - לבחירה (2 סוגים- ב"תפריט הגשה אישית")**



- פילה סלמון צלוי בתנור ברוטב טריאקי יפני
- פילה סלמון בעשבי תיבול מוגש על מצע של קוביות סלק
- פילה אמנון עם קונפי שום ועגבניות על תפוז אפוי בזילוף רוטב טחינה ירוקה/עשבי תיבול, שום ושמן זית
- פילה אמנון בקראסט עשבי תיבול סומק ופיסטוק קלוי בזילוף איולי שום
- פסטייה כבדי עוף ופטריות חורש בליווי ריבת שרי ובלסמי מצומצם
- פילה אמנון בסלסת כוסברה ופלפלים על מצע עדשים פיקנטיים
- כבדי עוף ברוטב יין ותאנים / ברוטב פטריות יער ובצלים – מוגש על מצע פירה שורשים מוקרם
- מאפה חזה עוף במעטפת בצק פריך במילוי מנגולד וכרישה מוגש על מצע פטריות מוקפצות
- ולינגטון במעטפת פריכה במילוי בשר קצוץ צ'ילי קון קרנה אוריינטלי.
- רול טורטייה מקסיקנית במילוי נתחוני עוף מוקפצים קסדייה.

### תפריט תוספות מלא – לבחירה (3 סוגים)

- סטייק פרגית במרינדה
- אורז בסמטי ריחני משולב שקדים וצימוקים
- דמקה אורז בסמטי ואורז בר מאודה בתוספת אגוזים
- אורז בדואי, 7 תבלינים
- אורז ירוק בעשבי תיבול מוקפצים וטריים
- תבשיל בורגול בצל מקורמל ופירות יבשים בתיבול תערובת ראס אל חנות
- בייבי תפוזי שלם בקליפתו, בשמן זית, שום ועשבי תיבול
- תפוזי א קשתות בשום ועשבי תיבול אפויים בתנור
- בטטות צליות בקרמל תפוזים
- תרמילי שעועית ירוקה ועגבניות מיובשות מוקפצים בשמן שומשום וג'ינג'ר
- לקט הציידים, ירקות מוקפצים בחמאת שום ועשבי תיבול
- שעועית עדינה בשילוב פטריות חורש ובצל אדום בתיבול שמן שומשום סומק ויין לבן
- אנטי פסטי תחתיות ארטישוק קולורבי ופלפל טריקולור בתיבול סויה סילאן ופלפלוני שטה

### תפריט מלא מנות עיקריות – לבחירה (3 סוגים)

- סטייק פרגית במרינדה לפי בחירה: פילדליפיה / טריאקי / חרדל ודבש
- סטייק פרגית בסומק לימוני ומלח ים אטלנטי
- סטייק פרגית במרינדה צ'ילי תפוז ודיז'ון
- שורט ריבס בזיגוג יין אדום וירקות שורש
- אסאדו שורט ריבס ברוטב מרלו ושזיפים
- כתף עגל בבישול איטי ברוטב פטריות ויין / פלפלת
- ביף בורגיניון קדירה צרפתית קלאסית בבישול איטי
- קבב טלה תוצרת בית בתבלין תערובת ראס אל-חנות וצנוברים



- סוכריית קבב משופדת על מקל קינמון בניחוח משגע
- חזה עוף במשרה דיז'ון, דבש ורוזמרין

