

# תפריט לשבת חתן

התפריט בנוי עפ"י בחירת של סוגי מנות, ככה שלכם יש גישה לשליטה בהכול ותוכלו להחליט מה אתם הכי רוצים ואוהבים.

## (לבחירה 8) סלטים לשבת חתן

- סלט עגבניות חריף קוביות עגבנייה, פלפל חריף, שום ושמן זית
- סלט ירקות ערבי קצוץ בשמן זית ולימון
- פלפלים חריפים בשמן קנולה ושום
- סלט חצילים טבעי בשמן זית, לימון וכוסברה
- חמוצי הבית- ירקות בתחמיץ לימון
- חציל בצרמלה - פרוסות חציל מטוגנות בשמן זית, חומץ וקוביות גמבה
- חציל בטחינה - חצילים שרופים על אש גלויה וטחינה ירוקה (מרוסק)
- סלט פטריות וחצילים קלויים - קוביות חציל ופטריות על הגריל עם רוטב בלסמי
- כרוב אסיאתי שומשום שחור לבן ושמן שומשום
- פלטת ירקות - מבחר ירקות העונה
- קישואים צרובים עם לימון וטרגון ושום
- מטבוחה - סלט עגבניות מבושל עם פלפלים חריפים
- חומוס מסבחה חומוס ישראלי וגרגירי חומוס מבושלים
- חציל יווני בעגבניות ובצל
- סלט קפרזה עגבניות שרי, בזיליקום, קרוטונים ושמן זית
- סלט ירוק בוויניגרט הדרים ופרי העונה
- חציל במיונז (ביתי)
- סלט טבולה לכנוני, ירקות ירוקים ובורגול בשמן זית ולימון
- סלט ביצים במיונז

- סלט ירק קצוץ קשיו, נענע, פטרוזיליה, כוסברה, עירית בשמן זית ולימון
- קונפי שום- שום אפוי בשמן זית וטימין
- טפנד זיתים
- סלט אייסברג בשמן זית לימון נבטים ו"ג'עלה "
- חציל בלאדי שרוף בטחינה לבנונית שמן זית ולימון
- סלט גזר "מרוקאי" בעריסה לימון כבוש ופלפל חריף
- סלט שומר בתחמיץ לימון ושמן קנולה{בעונה}
- קרפצ'ו עגבנייה בשמן זית טחינה גולמית
- חציל בבצל סגול כוסברה וגרעיני חמנייה
- חציל מטוגן בציפוי פריך
- סלק מבושל עם כמון וכוסברה
- סלט גזר מבושל מרוקאי
- סלט קולרבי מבושל
- סלט ירק קצוץ בשמן זית חמוציות ושקדים קלויים

## **מנות דגים**

- פילה מושט בבישול מרוקאי עם גרגירי חמוס
- בורי מבושל בבישול מרוקאי
- קציצות דגים בבישול מרוקאי
- טונה מבושל מרוקאי
- מושט טרי בבישול מרוקאי

## **דגים בתוספת תשלום**

1. דג לברק בבישול מרוקאי
2. דג דניס בבישול מרוקאי
3. פילה סלמון

4. לוקוס טרי

5. מוסר ים

6. אינטיאס

## מנות מרכז שולחן בתוספת תשלום

1. קציצות דגים

2. ביצי דגים ברול

3. ביצי דגים בורי

4. פילה קוד בציפוי פריך

5. דגי ים מעורבים

6. ברבונייה {בעונה לפי מחיר שוק}

## מנות עיקריות

• עוף בארטישוק ולימון כבוש עם זעפרן

• עוף בתיבול מזרחי

• עוף בתנור בשמן זית טימין ומלח ים

• פרגית במילוי בשר אורז וצנוברים התיבול אסייתי

• קציצות בקר עם אפונה ושומר

• קציצות בקר ברוטב עגבניות וכוסברה

• קציצות עוף בצלים מקורמלים ולימון

• צלי בקר בציר בקר ובצלים מקורמלים

• אסאדו מבושל עם בצל וקינמון

• לחי עגל בבישול מרוקאי עם גרגירי חמוס

• צלי בקר בציר בקר פטריות גריל ושום

## מנות עיקריות בתוספת תשלום

1. מוח מבושל בבישול מרוקאי

2. שקדי עגל בבישול מרוקאי
3. כבש מבושל עם בצל וציר עגל
4. כתף טלה שלם בשמן זית חרדל דיז'ון ושום בתנור 2 {ק"ג לשולחן}
5. קרה טלה על ירקות שורש בשמן זית ומלח ים 1.5 {ק"ג ל10 אנשים}

## תוספות למנה עיקרית (2 לבחירה)

- אורז לבן
- אורז שקדים וצימוקים
- אורז טריאקי בחלב קוקוס סויה וג'ינג'ר
- תפו"א פריזיאן בשמן זית טימין שום ומלח ים
- סירות תפו"א בפילדלפיה
- תפו"א בתיבול מזרחי עם פפריקה מעושנת
- תבשיל שעועית ירוקה
- תבשיל פול ירוק עם עגבניות שום וכוסברה
- קוסקוס ירקות
- לינטרייה מרוקאית
- חיטה של שבת

## לחמים

- פרנה
- לחמניות מזונות
- חלות
- לחמניות ביס

## קינוחים

1. פלטת פירות עשירה לכל שולחן
2. מיני קינוחי פרווה בתוספת תשלום

