



## תפריט בשרי 2024 - קייטרינג אירית:

## סלטים:

- חמוצים טריים - מקלות ירקות טריים בלימון
- טבולה - בורגול בעשבים ירוקים קצוצים
- סלט כרוב בניחוח סיני עם שומשום ובוטנים קלויים
- סלק אדום בבצל וכמון
- טחינה עם פטרוזיליה
- סלט מטבוחה - פלפלים ועגבניות
- סלט שורשים - ג'ולין ירקות שורש צבעוניים בויני' דבש
- סלט עגבניות שרי בעשבי תיבול
- סלט ירוק - לקט חסה ועלי בייבי בתוספת פרי העונה
- ניסואז - תפוא"א, שעועית ירוקה וטונה על מצע חסה
- סלט פסטה קר בעגבניות, עשבי תיבול ואגוזים
- קוביות דלעת צלויה/בטטה בצ'ילי מתוק
- סלט קינואה עם חמוציות ואגוזים
- סלט עשבים קצוצים עם פיצוחים
- סלט גרגרי חמוס בלימון, שמן זית ועשבי תיבול
- סלט שבבי גזר עם כוסברה ולימון

## מנות ראשונות:

## דגים:

- פילה מושט ברוטב
- סטייק סלמון

## מאפים:

- מעטפת פילו במלית בשר מתובל
- שקיק פילו במלית ירקות מוקפצים

## מנות עיקריות:

- סטייק פרגית צלויה
  - פרגית ממולאת פירות יבשים ואגוזים
  - עוף צלוי בתנור (כרעיים, ירכיים, שוקיים)
  - צלי בקר ברוטב ציר טבעי או יין אדום
  - שניצלים/שניצלונים
  - קבבים
- תוספות:**
- אורז
  - מג'דרה - תבשיל אורז ועדשים
  - פלחי בטטה אפויות בשמן זית
  - מיני תפוחי אדמה בשמן זית ורוזמרין
  - אנטיפסטי ירקות צלויים

## מתוקים:

- קינוחי כוסות במבחר טעמים
- עוגת פאדג' שוקולד בציפוי גנאש שוקולד
- פאי אגוזים
- פאי תפוחי עץ
- בקלאווה אגוזים
- פחזניות
- פאי פירות בקרם פטיסייר
- סלט פירות העונה
- סושי פירות
- פלטת פירות
- עוגות מעוצבות

אירית

