

# תפריט פרווה

השפית טובה ברונשטיין יוצרת עולם פתוח של קולנריית גורמה, **ללא סודות.**

האוכל הוא לב האירוע, ותחושת ביטחון בנוגע אליו חשובה. השקיפות וההבנה מה המנות מכילות, השותפות ביצירת התפריט והתאמה אישית ברמה הגבוהה ביותר; מאפשרים לבעלי האירוע שקט נפשי.

השפית בונה ויוצרת תפריט מושלם יחד איתכם, תוך מתן דגש להעדפותיכם, ואף פיתוח ויצירת מנות עבור האירוע שלכם.

גורמה ללא סודות - קייטרינג שבו אוכל פרימיום יחשף אליכם בטעמים ייחודיים אסתטי, בשפע עצום ומדויק עבורכם.

**גורמה ללא סודות-**

**כי האוכל הכי טוב נוצר באהבה, פתיחות ושיתוף אמיתי.**

*טובה ברונשטיין*



שפית

**טובה ברונשטיין**

גורמה ללא סודות



## סלטים קלאסיים



חומס, טחינה, עלים טריים קצוצים

חומס עם גרגירים, שמן זית ופטרוזיליה

טחינה בנגיעת שום ולימון

מטבוחה מרוקאית

חצילים בטעם כבד

חציל קלוי במיונז

חציל אירועים- חצאי חציל בזילוף טחינה ופטרוזיליה

קוביות חציל אפוי עם פלפלים בצל ופטרוזיליה קצוצה

חצילים עם פלפלים ברוטב אדום פיקנטי

קוביות חציל אפוי ופלפלים קלויים בלימון ושמיר

קוביות חציל ופלפלים קלויים ברוטב מתקתק

קוביות/פרוסות חציל בלימון וכוסברה

חציל ברוטב חמוץ מתוק

חציל ובטטה אפויים ברוטב מתקתק

גזר מרוקאי

מוחמצי הבית-מגוון ירקות מבושלים מוחמצים

גפרורי גזר חריף

גפרורי גזר בלימון ופטרוזיליה

גפרורי גזר בסלרי ולימון

סלט סלק עם חמוציות, עשבי תיבול ושקדים

סלט בורגול ועשבי תיבול ברוטב מתקתק / לימון

סלט בורגול, קוביות בטטה, פלפלים ופיצוחים.

טאפנד - מתבל זיתים

סלט זיתים בתיבול הבית

סלט פלפלים קלויים (אפשרות לחריף)

סלט פלפל חריף

**פלטת ירקות עשיר בלזוית רוטב אלף האיים / שום / ויניגרט**  
מגש שכולל בריאות- ירקות טריים חתוכים לצד רוטב לבחירתכם

**סלט עשיר בירקות ברוטב חרדל וסילאן/ חרדל ודבש / ויניגרט הדדים**  
חסה, עלי בייבי, בצל סגול, גזר, מלפפון, עגבניות שרי ופטטריות טריות

**סלט ברוטב חרדל ודבש**  
חסה, עלי בייבי, נבטים, פלפלים, קוביות בטטה

**סלט ירקות מוקפצים ברוטב מתקתק**  
שעועית, בצל, גזר, פלפלים בצבעים

**חסה וגזר עם פקאנים ברוטב ויניגרט מתקתק**  
חסה בקישוט גזר ופקאן מסוכך

**סלט חסה, בטטות, פלפלים קלויים ושקדים**  
סלט מלא בצבעים ברוטב חמוץ מתוק  
גזר, פלפלים, כרוב לבן, כרוב סגול, בצל סגול, תירס, בצל ירוק

**סלט חסה ופטטריות טריות**  
חסה, גזר, נבטים, בצל סגול, פטריות, עגבניות שרי, קשיו

**סלט שורשים עם רוטב ויניגרט**  
גזר, סלק, קולרבי, צנון, עלי בייבי, בצל ירוק

**סלט גרידי סלק וחסה בניחוח לימונים**  
סלק, חסה, שקדים

**כרוב סגול ברוטב אסייאתי**  
כרוב סגול, מלפפון, בצל ירוק, נבטים, עלי בייבי

**כרוב לבן ברוטב מתוק בקישוט פקאנים**

**כרוב לבן בעשבי תיבול ורוטב לימוני**

**עגבניות שרי עם סלרי ובצל**

**סלט עגבניות חריף**

**סלט ירקות קצוץ ישראלי**

**שומר (בעונה) בלימון וכוסברה**

**שומר (בעונה) וקולרבי בלימון ונגיעות נענע**

**שומר גזר וקולרבי בלימון**

**סלט גזר נבטים וסלרי ברוטב אסייאתי**

**סלט קינואה עם בטטות ופטרוזיליה**

**סלט קינואה עם ירקות ברוטב סיני**





## מנה ראשונה פרווה



טורטייה ממולאת בצל ופטטריות בסגנון שווארמה  
טורטייה ממולאת בצל, פטריות וקוסקוס  
אגרול תפוז"א / פטריות בהכנה אישית בליווי רוטב פטריות  
סיגר ממולא חציל ופטטריות  
כיסוני בצק ממולאים בפטריות ובצל  
אגרול סיני ממולא בירקות מוקפצים ברוטב חמוץ מתוק  
מוסקה צמחונית- גלילות חציל במילוי צמחוני ברוטב אדום  
בלינצ'ס בהכנה אישית במילוי ירקות / פירה פטרוזיליה  
בלינצ'ס פטריות  
פסטלים במילוי תפוז"א בהכנה אישית



## מנה ראשונה

דג

בתוספת תשלום



פילה מושט ברוטב אדום חריף וגרגרי חומס  
פילה מושט בעשבי תיבול  
פילה סלמון בלימון ועשבי תיבול  
פילה סלמון ברוטב מתקתק  
פילה סלמון בסגנון מזרחי  
פילה סלמון בפסטו  
הרינג לצד קרקרים  
מגשי סלמון מעושן

# מנות עיקריות חמות



- אורז יסמין קלאסי בקישוט פיצוחים וחמוציות
- אורז (צהוב) עם חמוציות ועשבי תיבול
- תפו"א צלוי- בתנור, בתיבול פפריקה שמן זית ושום
- אורז ועשבי תיבול
- נודלס שעועית וירקות
- קוגל אטריות
- קוגל תפו"א
- צ'ונט פרווה
- תפו"א ברוזמרין ותיבול עדין
- תפו"א ובטטה צלויים בתנור
- תפו"א בשום תימין ורוזמרין
- פירה כתום
- בורגול עם ירקות
- אנטיפסטי - ירקות צלויים בתנור בשמן זית
- שעועית ירוקה ופטריות טריות מוקפצת
- שעועית ירוקה מוקפצת מעוטרת באגוזי לוז
- שעועית ירוקה בנגיעת נענע
- אפונה מתובלת ברוטב
- זיתים מבושלים ברוטב עגבניות טריות
- פשטידת בטטה
- פשטידת בצל ופטריות
- פשטידת גזר וקישואים
- פשטידת ירקות
- פשטידת תירס
- מרק ירקות כתומים במרקס חלק
- קוסקוס+ מרק ירקות
- מרק אפונה במרקס קטיפתי
- מרק תירס סיני מדהים



סופלה שוקולד חם  
 רול איטלקי במילוי מוס לבחירה- פקאן, שוקולד, חלווה, אוכמניות  
 ספל קפה משוקולד ממולא בקצפת  
 כדור גלידה אישי בזילוף מייפל  
 עוגיית מקרון- פסיפלורה, פירות יער, פיסטוק  
 פבלובה- מרג במילוי קצפת או גלידה בזילוף מתוק  
 פחזנייה במילוי קצפת  
 מוס בטעם מייפל / שוקולד / אוכמניות / פקאן / חלווה

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

למנות נוספות ולקינוחים משודרגים - עיינו בתפריט מגשי אירוח

לחמניות קשר - אריאל / לחמניות בים- שומשום, באגט, כפרי  
 שידרוג- מגוון לחמים ג'בטות ופרנות

חד פעמי: צבעוני עגול, מפות חד פעמיות מעוטורות.  
 שדרוג: כלים חד פעמיים יוקרתיים דגם ויולה במבחר גוונים.  
 שתייה: 1/3 מוגז קוקה קולה וכד' 1/3 שתייה קלה ספרינג וכד' 1/3 מים

שם: \_\_\_\_\_ טלפון: \_\_\_\_\_ כתובת: \_\_\_\_\_  
 תאריך האירוע: \_\_\_\_\_ שעה: \_\_\_\_\_ מקום: \_\_\_\_\_

הערות:  
 בסיום האירוע- המנות הנותרות ניתנות ללקוח וכן שתייה פתוחה,  
 מארזי אוכל סגור שניתנו כרזרבה, שתייה סגורה וכן חד פעמי חוזר לקייטרינג.  
 תשלום למלצרים על ההובלה והמלצרות ישולמו בנפרד בסיום האירוע למלצר כפי שיסוכם.  
 עם אישור ההזמנה יש לשלם מקדמה בסך 30% מסכום ההזמנה, שבמקרה של ביטול,  
 הסכום לא יוחזר. שאר התשלום ישולם במלואו עד 4 ימים לפני האירוע.

אמצעי תשלום:  
 מזומן, צ'ק בתאריך עד 4 ימים לפני האירוע,  
 העברה בנקאית:

ניפגש בשמחות  
 טובה.

