

תפריט חלבי

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.

גורמה ללא סודות



שפית

טובה ברונשטיין

גורמה ללא סודות



לחמים



לחמניות קשר שומשום

באגט

בייגל

פרנה

מגוון לחמניות ביס- דגנים, שומשום, באגט

מטבלים וממרחים



טחינה בשמן זית ולימון, טחינה ירוקה, טחינה סגולה, טאפנד- מטבל זיתים, מטבל

פסטו, מטבל פלפלים קלויים, מטבל סלסה, מטבל חציל קלוי.

גבינת שמנת טבעית בהכנה אישית וטעמים נוספים:

שום שמיר, מתובלת פיקנטית, בתוספת חריף, זעתר, בצל ירוק.



סלטי ירקות

סלט עשיר בירקות ברוטב אלף האיים / רוטב שום
חסה, גזר, נבטים, בצל סגול, מלפפון, עגבניות שרי, גבינה מלוחה / קשיו

חסה בקישוט גזר ופקאן מסוכך
סלט חסה, בטטות, פלפלים ושקדים

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

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

כרוב סגול ברוטב אסייתי
כרוב סגול, מלפפון, בצל ירוק, נבטים

סלט רצועות ירקות ברוטב הדורים אסייתי -
כרוב, מלפפון, גזר, צנוניות, נבטים, בצל ירוק ובוטנים קלויים

סלט הגינה -
חסה, עגבניות, מלפפונים, פלפלים בשלושה צבעים ובצל סגול.

סלט יווני -
מלפפון, חסה, עגבנייה, זיתים שחורים, זעתר וגבינה בולגרית מצוינת.

סלט עדשים -
עדשים שחורות, פקאן סיני, חמוציות, גבעולי סלרי ופטרזליה

סלט ירקות ישראלי קצוץ
סלט עגבניות שרי, סלרי ובצל סגול
כרוב לבן בעשבי תיבול ורוטב לימוני
כרוב לבן ברוטב מתוק בקישוט פיצוחים
סלט בורגול ירקות ועשבי תיבול
שומר (בעונה) בלימון וכוסברה
שומר (בעונה) גזר וקולרבי בלימון
סלט קינואה עם בטטות ופטרזליה
סלט קינואה עם ירקות ברוטב סיני
סלט פסטה עם גבינה, וירקות קלויים
סלט פסטה, כוסברה, זיתים ירוקים...
סלט קוסקוס וירקות





מנות עיקריות



תפוא ובטטה בסגנון הוס פרייז
תפוא מוקרם ברוטב שמנת אלפרדו פטריות
פסטה מוקרמת ברוטב שמנת אלפרדו פטריות
פסטה ברוטב שמנת פסטו
פסטה פנה ברוטב רוזה- עגבניות טריות מבושלות עם שום, בצל ושמנת לבישול
חצילים מוקרמים- חצילים, גבינות, רוטב שמנת / עגבניות אפוי בתנור
חצילים אפויים ברוטב עגבניות וגבינה צהובה
פשטידות אישיות לבחירה-מאפינס גבינות וירק עשיר ומפנק:
בצל ופטריות, כרישה ופטריות, קישואים, תירס, בצל ירוק, בטטה

קיש אישי ברויאל גבינות וירק לבחירה:
בצל סגול ופטריות, בטטה, פלפלים ובולגרית, עגבניות שרי ובולגרית

שקשוקה- רוטב עגבניות טריות, ביצה ופטרותזיליה
לביבות בטטה / לביבות גבינה / לביבות תפוא

טורטייה במגוון מילויים- טונה וירקות / גבינות וירקות / ביצים וירקות /
חציל וירקות/ סלמון מעושן וירקות, סביח



מנות עיקריות פרווה



סירות תפוחי אדמה בקראסט שקדים ואגוזים
תפוחי אדמה אפויים בשמן זית ורוזמרין.
תפוח אדמה ננסי בשום וזעתר.
נודלס / פסטה מוקפץ בלוויית מבחר ירקות.
שעועית ירוקה ועגבניות שרי מוקפצות בשמן זית ועשבי תיבול
שעועית מוקפצת בנגיעת נענע
שעועית מוקפצת בתיבול מתקתק
קישואים קלויים בשמן זית ועשבי תיבול.
בורגול / קינואה עם ירקות



מנות משודרגות



רביולי גבינות ברוטב רוזה
רביולי בטטה ברוטב שמנת
לזנייה- דפי פסטה במילוי גבינות ברוטב עגבניות
דג סלמון ביין לבן, שמן זית ועשבי תיבול
שיפוד דג סלמון וירקות צרובים
פילה מושט בעשבי תיבול
מגש פילה סלמון בליווי סידור ירקות ופרוסות לימון - מוגש קר
מגש גלילי סלמון מעושן בסידור ירקות, זיתים ובצל סגול

קינוחים



טארטלט פיצוחים אישי
כוס מוזלי- יוגורט גרנולה וסילאן
עוגת גבינה אישית
מוס בטעמים שונים- שוקולד, חלווה, אוכמניות, פקאן, ריבת חלב, מייפל
מוס גבינה ופירורים
סופלה שוקולד חם
כדור גלידה לצד עוגיות מקרון
כדור גלידה אישי בזילוף מייפל ופקאן
רול איטלקי במילוי מוס לבחירה- פקאן, שוקולד, חלווה, אוכמניות
ספל קפה משוקולד ממולא בקצפת
עוגית מקרון- פסיפלורה, פירות יער, פיסטוק
פבלובה- מרג במילוי קצפת או גלידה בזילוף מתוק
פנקייקס קר בליווי מייפל ושוקולדים
מגוון פירות העונה
כוס סלט פירות

למנות נוספות ולקינוחים משודרגים
<< עיינו בתפריט מגשי אירוח >>

"טעימה" מלקוחות ממליצים:

בופה חלבי עשיר יום עיון ופתיחת מרכז חדש "בית חם":

הקייטרינג של טובה היתה אחת הבחירות הנכונות שעשינו!

קבלנו אוכל מושקע, טעים, מוגש בצורה אסתטית ובשפע הרבה מעבר למתוכנן...

טובה גלתה אכפתיות והגיעה בעצמה לאירוע ע"מ לראות שאכן הכל מתקתק כראוי.

נועה אטינגר מנהלת משאבי אנוש - בית חם | 0548482000

בר מושקע השתלמות צוות "איחוד הצלה":

אחרי אירוע גיבוש לצוות עם קייטרינג מוצלח שהזמנתי ממך,

רציתי להודות על היחס והשירות והסבלנות החל מהצעת המחיר ששלחת לי

וזה המשיך בתפריט היוקרתי שסגרנו, עד המשלוח שהגיע הכל מסודר עטוף ונקי,

ומה שהיה צריך להיות מוגש חם - הגיע חם

הכל היה בשפע וטעים ברמה גבוהה!

הצוות נהנה מהאוכל והיו פידבקים מעולים.

י.פ. סגן מנהל סניף איחוד הצלה

לעוד המלצות עיינו בדף ההמלצות <<

שם: _____ טלפון: _____ כתובת: _____

תאריך האירוע: _____ שעה: _____ מקום: _____

חד פעמי: צבעוני עגול, מפות חד פעמיות מעוטרות.

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

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:

חשבון בנק לאומי (10)

סניף 879

חשבון 59058120

ע"ש טובה ברונשטיין

ייתכנו שינויים בתפריט לפי אספקה

שינויים ועדכונים בתפריט יבוצעו עד 5 ימים לפני האירוע.

ניפגש בשמחות

טובה.