

תפריט שבת

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.

שפית טובה ברונשטיין



שפית

טובה ברונשטיין

גורמה ללא סודות



**סלטים
קלאסיים**



סעודה
שניה

סעודה
ראשונה

חומוס, טחינה, עלים טריים קצוצים
חומוס 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 / לימוני

סלט בורגול, קוביות בטטה, פלפלים ופיצוחים.

טאפנד - מתבל זיתים

סלט זיתים בתיבול הבית

סלט פלפלים קלויים (אפשרות לחריף)

סלט פלפל חריף

סלט ביצים

ארבס

בובעס



פלטת ירקות עשיר בלוויית רוטב אלף האיים / שום / ויניגרט

מגש שכולו בריאות- ירקות טריים חתוכים לצד רוטב לבחירתכם

סלט עשיר בירקות ברוטב חרדל וסילאן/ חרדל ודבש / ויניגרט הדרים

חסה, עלי בייבי, בצל סגול, גזר, מלפפון, עגבניות שרי ופטריות 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 מלא בצבעים ברוטב חמוץ מתוק

גזר, פלפלים, כרוב לבן, כרוב סגול, בצל סגול, תירס, בצל ירוק

סלט חסה ופטריות 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

סלט חסה, בטטות, פלפלים קלויים ושקדים

כרוב סגול ברוטב אסיאתי

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 ונוסברה

שומר (בעונה) וקולרבי בלימון ונגיעות נענע

שומר גזר וקולרבי בלימון

סלט גזר נבטים וסלרי ברוטב אסיאתי

סלט קינואה עם בטטות ופטרוזיליה

סלט קינואה עם ירקות ברוטב סיני



ערב שבת מנה ראשונה דגים



פילה מושט ברוטב אדום חריף וגרגרי חומוס
פילה מושט בעשבי תיבול
פילה סלמון / לברק בלימון ועשבי תיבול
פילה סלמון ברוטב מתקתק
פילה סלמון בסגנון מזרחי
פילה סלמון / לברק בפסטו
פילה טונה בירקות ורוטב אדום
גפילטע פיש לאוהבי המסורת

חנת ביניים



מרק עוף זך, ירקות ועוף
מרק עוף עשיר- ירקות והמון סלרי בתיבול טעים!
מרק בשר ירקות והמון סלרי טעים ועשיר!
תוספות למרק-
קניידלך, גרגרי חומוס, אטריות, קרוטונים, שקדי מרק.
בובעס וארבעס לצד המרק.

מנה עיקרית



חזה עוף ברוטב צ'ימיצ'ורי (פלפל, בצל ופטרוזיליה בשמן זית)

חזה עוף ממולא בירקות

חזה עוף בתיבול דבש ותבלינים

שניצל חזה עוף

שניצל חזה עוף בציפוי מתובל

סטייק חזה עוף בתיבול שווארמה

סטייק חזה עוף בתנור

שפודי חזה עוף בליווי ירקות צלויים

כרעי עוף / פרגית צלוי בתנור

כרעי עוף / פרגית ברוזמרין ויין לבן

כרעי עוף / פרגית ביין לבן ודבש

כרעי עוף / פרגית בתפוז וג'ינג'ר

כרעי עוף / פרגית בתיבול שווארמה,

כרעי עוף / פרגית ברוטב צ'ילי,

כרעי עוף / פרגית ברוטב בקבוקים

כרעי עוף / פרגית בעשבי תיבול טריים

מנות בקר משודרגות

גולש בקר / צלעות בקר / צוואר / אסאדו / צלי כתף

ברוטב לבחירה:

פיקנטי וגרגרי חומוס, חרדל וסילאן, יין אדום פטריות טריות וערמונים, יין לבן ודבש, בצל ופטריות, בנוסח מזרחי וכרפס, בפטריות וערמונים, בצל מקורמל ותבלינים חמים.



תוספות



אורז יסמין קלאסי בקישוט פיצוחים וחמוציות
 אורז (צהוב) עם חמוציות ועשבי תיבול
 תפוז"א צלוי- בתנור, בתיבול פפריקה שמן זית ושום
 תפוז"א ברוזמרין ותיבול עדין
 תפוז"א ובטטה צלויים בתנור
 תפוז"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
 פרפלאך
 כוסמת

מנה ראשונה

שבת בבוקר

כבד קצוץ לצד סלט ביצים
 פטה כבד קצוץ בהגשה אישית
 שדרוגים- פטה כבד קצוץ בזילוף ריבת בצל/ טחינה/ פסטו
 מוגש לצד ברוסקטות
 מנת דג מתפריט הדגים
 מנת הערינג, טונה מעושנת, סלמון מעושן

חמין עשיר וטעים בבישול איטי- בשר מנתח מובחר, בצל מקורמל, תפודים, חומוס, שעועית,
 גריסים או חיטה (ניתן להשמיט לרגישי גלוטן), קישקע, ביצים, אורז בשקיות.
 בנוסף - שניצלונים / סטייקים / פסטרמה הודו ביתי
 בנוסף- קוגל ירושלמי/ קוגל תפוז"א/ אורז
 שדרוג- אקסטרה בשר, שריר בשר, פלאנקו

סעודה שלישית



לחמניות _____

שתייה _____

חד פעמי _____

סלטים משובחים _____

הרינג לצד קרקרים / סלט טונה _____

שידרוגים לסעודה שלישית

שדרוג דגים -

מגשי דגים מעושנים מעוצבים _____

מגשי סלמון מעושן מעוצב _____

דגים מטוגנים- מושט/ סול מטוגן _____

סטייק דג טונה בתיבול עדין _____

שדרוג מנות חמות-

קוגל תפוזי _____

פשטידת בטטה / בצל ופטריות / גזר וקישואים / בצל ותירס _____

בורקסים _____

פיציות _____



קינוחים



סעודה
שניה

סעודה
ראשונה

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- מרנג במילוי קצפת או גלידה בזילוף מתוק _____

פחזנייה במילוי קצפת _____

מוס בטעם מייפל / שוקולד / אוכמניות / פקאן / חלווה _____

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

סעודות השבת כוללות לחמניות, שתייה, חד פעמי, מיץ ענבים, וקינוחים מפנקים
למגשי עוגות לקידוש/ לעונג שבת 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 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

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:
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.

