

תפריט בשרי

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

גורמה ללא סודות



סלטים קלאסיים



טחינה לימונית בשפע גרגירי חומס

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 / לימוני

סלט בורגול, קוביות בטטה, פלפלים ופיצוחים.

טאפנד - מתבל זיתים

סלט זיתים בתיבול הבית

סלט פלפלים קלויים (אפשרות לחריף)

סלט פלפל חריף



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

סלט עשיר בירקות ברוטב חרדל וסילאן/ חרדל ודבש / ויניגרט הדורים
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 חסה, בטטות, פלפלים קלויים ושקדים

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

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 ופטריות בסגנון שווארמה
טורטייה ממולאת בצל, פטריות וקוסקוס
קרואסון על שיפוד במילוי בצל ופטריות
קרואסון על שיפוד במילוי ירקות מוקפצים
אגרול תפוזי / פטריות בהכנה אישית בליווי רוטב פטריות
סיגר ממולא חציל ופטריות
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

מנת פתיחה

בתוספת תשלום
מוגשת לפני תחילת האירוע



מיני פוקאצ'ה שום ורוזמרין, לצד אנטיפסטי בליווי טחינה ירוקה
מיני פוקאצ'ה בשר בליווי טחינה סגולה
קבבון בשר, חציל ועגבניית שרי על שיפוד בזיגוג טחינה
סלסילת פילו במילוי סלט ונגיעות סלמון
שיפוד קוביות סלמון צרוב על סלט עלים
מתבלים אישיים לסועד מוגש לצד ברוסקטות - 3 לבחירה
(פסטו, טחינה, צימיצ'ורי, פלפלים, שום, זיתים, חריף, בורגול, סלסה אדומה).



מנה ראשונה בשרי/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
אגרום במילוי חזה עוף וירקות
עלי סיגר ממולא במוקפץ חזה עוף אסייאתי
סלסילת פילו במילוי חזה עוף וירקות
סלסילת פילו במילוי כבד ופטריות
כבד קצוץ על טוסטונים
נתחי כבד עוף ביין על פירה
טורטיה במילוי חזה עוף
טורטיה במילוי בשר טחון

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

בתוספת תשלום



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

רוטב 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

תפוזי-א צלוי- בתנור, בתיבול פפריקה שמן זית ושום

תפוזי-א ברוזמרין ותיבול עדין

תפוזי-א ובטטה צלויים בתנור

תפוזי-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



קינוחים



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

לחמניות קשר - אריאל / לחמניות בים- שומשום, באגט, כפרי

שידרוג- מגוון לחמים ג'בטות ופרנות

חד פעמי: כלים חד פעמיים יוקרתיים דגם ויולה במבחר גוונים.

מפות חד פעמיות מעוטרות.

שתייה: 1/3 מוגז קוקה קולה וכד' 1/3 שתייה קלה פריגת וכד' 1/3 מים

שם: _____ טלפון: _____ כתובת: _____

תאריך האירוע: _____ שעה: _____ מקום: _____

כמות מוזמנים: _____

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 שיסכם. 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.