

תפריט שף חלבי & שולחן שוק

חוויה קולינרית יוקרתית לאירוע שלכם

200 ₪ לסועד

שולחן לחמים ומאפים (אפייה במקום)

מבחר בורקסים פריכים

בצק עלים פריך במילויים עשירים ונימוחים.

פוקאצ'ות גורמה

נאפות במקום עם שמן זית, מלח ים ותוספות רעננות.

לחם שום עשיר

מאפה שום ארומטי עם חמאה ועשבי תיבול טריים.

חווית אפייה חיה: האירוע כולל תנור פיצות מקצועי ומיוחד המובא למקום לאפייה פרונטלית חמה לאורך כל הערב! 🔥

סלטים עשירים ורעננים

סלט חסות ומנגו

עלי חסה פריכים, קוביות מנגו מתוקות ותיבול וינגרט הדלים מרענן.

סלט כפרי עשיר

כרוב סגול, בצל סגול, קרוטונים פריכים, סלרי רענן וגבינת פטה בוינגרט ביתי.

סלט שרי צבעוני ומיני בוראטה

עגבניות שרי בצבעים, צנוברים קלויים, בזיליקום טרי ובלסמי מצומצם משובח.

סלט ביצים מסורתי

ביצים קשות קצוצות עם שמיר רענן, בצל ירוק ומיונז.

סלט סלק חי וגבינת עיזים צלוייה

רצועות סלק, משמש מיובש, נענע, סלרי, צנוברים ונגיעות רכז רימונים.

סלט ירקות ישראלי קצוץ

עגבנייה, מלפפון, פטרוזיליה רעננה ובצל סגול בשמן זית ולימון טרי.

סלט טונה קלאסי

טונה איכותית, מיונז, מלפפון חמוץ, גמבה פריכה ובצל ירוק.

עמדת ג'חנן מסורתית

ג'חנן חם ואסבלי

מוגש לצד רסק עגבניות טרי, סחוג ביתי חריף, ממרח גבינת בצל ומיונז עשיר, וביצים קשות חומות.

שולחן שוק חלבי - המנות החמות והמפנקות

פלטת גבינות מפנקת

מבחר גבינות בוטיק קשות ורכות, בעיטור אגוזים ופירות העונה.

פיצה עבודת יד (אפייה במקום)

בצק גורמה פריך, רוטב עגבניות עשיר וגבינת מוצרלה איכותית מהתנור המיוחד.

פשטידת ברוקולי וגבינות

מאפה ברוקולי ביתי עשיר בגבינות נמסות.

פסטה שמנת פטריות

פסטה איכותית ברוטב שמנת קטיפתי, פטריות טריות ופרמזן.

קישים אישיים

בצק פריך במילויים משתנים של ירקות וגבינות.

פסטה ברוטב עגבניות

רוטב עגבניות איטלקי קלאסי עם עשבי תיבול טריים.

חציל אפוי בטאבון

מוגש על מצע צזיקי מרענן, סלסת עגבניות טרייה ועשבי תיבול.

רביולי גבינות משובח

כיסוני רביולי במילוי תערובת גבינות עשירה.

ריזוטו פטריות

ריזוטו נימוח ועשיר בניחוח פטריות וגבינות קשות.

נשמח לקחת חלק באירוע שלכם ולהעניק לאורחים שלכם חוויה קולינרית בלתי נשכחת!