

שף גריל קונספט

תפריט ישראלי קלאסי

תפריט 200 לסועד | החל מ 15 סועדים

לחמים

פיתות 10, פרנה 2 גדול

7 סוגי סלטים

- 1 ליטר גזר חריף
- 1 ליטר כרוב לבן
- 1 ליטר כרוב אדום מיונז
- 1 ליטר טחינה
- 1 ליטר חמוס
- חצי ליטר סלט טורקי
- 1 ליטר חמוצי הבית

מנות פתיחה

2 סוכריות ארעיס משווייה וטחינה

2 חציל בגריל - מיץ לימון מלח פלפל שחור טחינה צימצורי שמן זית שום קונפי

2 צלחות - בצלי- כבד עוף מוקפץ עם שלל בצלים מוגש במחבת לוחט

שרופים על האש (יוצא עם הראשנות בשר)

ראשונות בשר (1 בוצ'ר עבור 15 סועד)

- 15 יחידות סטייק פרגית בטיבול מזרחי
- 15 יחידות קבב טלה
- 15 יחידות מרגז/צוריסוס
- 30 יחידות כנפיים

עיקריות בשר (1 בוצ'ר עבור 15 סועד)

- 8 יחידות מניפות סינטה 100 גרם
- 8 יחידות מניפות פיקניה 100 גרם
- 15 יחידות מולארד פרוס

ספיישל בשר (1 בוצ'ר עבור 15 סועד)

30 יחידות ברוסקטות אסאדו - איולי בזיליקום כוסברה בצל ירוק צילי חריף

תוספות (ניתן לבקש להוסיף לתפריט)

- אורז - 5 תוספת לסועד
- פטטוס - 10 תוספת לסועד
- ציפס - 20 תוספת לסועד

תוספות בשר (מחיר לסועד)

- כבד אווז 50 | צלעות טלה 40 | פילה בקר 30
- אנטריקוט 25 | שיפודי כבש 20 | בריסקט במעשנה 15
- לבבות 15 | חזה עוף 10

קינוחים

- מגש פירות מותאם ל 15 סועד - 350
- פיצוחים מותאם ל 15 סועד - 350
- עוגות - פרווה (כל עוגה ל 10 סועדים):
- עוגת שמרים (של אמא) 150
- עוגת שוקולד (של האישא) 150