

חווית שולחן שוק בשרי

תפריט פרימיום עשיר, מגוון וצבעוני לאירוע בלתי נשכח

מחיר לסועד: ₪ 210

שולחן השוק שלנו מציע שפע מטורף, חוויה ויזואלית מרהיבה של צבעים וריחות, ושילוב מושלם בין מרקמים קראנצ'יים לבשרים נימוחים המבושלים בשיא הקפדנות מחומרי הגלם המובילים בשוק.

הכוכבים של השולחן (הבשרים) 🍖

- **אסאדו מפורק בבישול ארוך:** מבושל שעות ארוכות עם סילאן, בירה שחורה ותבלינים ארומטיים, מונח בערימות רכות ונימוחות.
- **עראייס בוטיק:** חצאי ורבעי פיתות קריספיות, צרובות היטב על הגריל, במילוי תערובת בקר וכבש עסיסית עם המון בהרט, פטרוזיליה וצנוברים.
- **שניצלונים פריכים בטירוף:** רצועות פילה עוף עסיסיות בציפוי פירורי לחם זהובים, פנקו ושומשום - הפריט שכולם אוהבים.
- **קבבוני טלה על מקל רוזמרין:** קבבונים מתובלים היטב, נצלים למידת עשייה מושלמת ומוגשים בצורה אלגנטית.
- **נקניקיות מרגז חריפות:** צרובות על הגריל, חתוכות באלכסון, מוסיפות עוקץ וצבע לשולחן.

הבסיס והפחמימות (המצע לשפע) 🍞

- **לחמי פרנה חמים:** קרועים גס ביד, בעלי קרום פריך ותוך אוורירי שסופג את כל המיצים של הבשר.
- **חלות שבת קלועות:** חלות קטנות אישיות או חלה מרכזית ענקית פרוסה עבה, מושלמת לבניית "סנדוויץ' שישי" מוגזם עם שניצל או אסאדו.
- **הקראנץ' של השולחן:** ערימות של צ'יפס תפוחי אדמה קלאסי, צ'יפס בטטה דק ונאצ'וס ביתיים שמפוזרים בין הבשרים.

ירקות שוק צלויים ורעננות 🥕

- **ירקות גריל שרופים:** עגבניות תמר, בצלים סגולים חתוכים לרבעים, וראשי שום שלמים שנצלו עד קרמול מלא.
- **פלפלים חריפים צרובים:** פלפלים ירוקים שלמים מהגריל לחובבי האקסטרה פיקנטי.

- **כרובית פריכה:** פרחי כרובית מטוגנים או צלויים בתנור, מוכנים למפגש עם הטחינה.
- **רעננות ירוקה:** פיזור עשיר של עשבי תיבול טריים לאורך כל השולחן – עלי כוסברה, פטרוזיליה, בצלים ירוקים חתוכים ופלחים של לימון טרי לסחיטה.

המטוגנים (נשנושי קצה) 🍲

- **סיגרים מרוקאיים אותנטיים:** במילוי בשר פיקנטי עשיר.
- **קובות בשריות:** פריכות מבחוץ ועסיסיות מבפנים.
- **טבעות בצל:** בציפוי בירה ביתי פריך במיוחד.

רטבים וממרחים (הדבק שמחבר את הכל) 🍲

הרטבים מוגשים בצנצנות זכוכית וקעריות חרס ומזולפים בצורה אומנותית לאורך השולחן:

- טחינה ירוקה עשירה וטחינה גולמית איכותית.
- צ'מיצ'ורי ביתי מרענן עם המון שום וחומץ יין.
- עמבה צהובה אותנטית לטעם שוק אמיתי.
- איולי צ'יפוטלה מעושן ואיולי שום-קונפי ביתי.
- ריבת בצל ביתית עשירה (השילוב המושלם לאסאדו המפורק).

* הערות ותנאי שירות:

- המחיר כולל הקמה, עיצוב השולחן לגובה (סגנון שוק אותנטי, עשיר וצפוף) ותפעול פרונטלי במהלך האירוע.
- התפריט מוגש בליווי כלי הגשה איכותיים ומתכלים המתאימים לקונספט המעוצב.
- המחיר אינו כולל מע"מ ודמי הובלה/נסיעות (ייקבעו בהתאם למיקום האירוע).
- מינימום להזמנת אירוע: 40 משתתפים (או תשלום גלובלי תואם).