

שף גריל קונספט

תפריט על האש פרימיום - מחיר לסועד 300 ₪ (החל מ-15 סועדים)

לחמים

5 בגיילה

2 פרנה גדול

9 סוגי סלטים עבודת יד

1 ליטר סלק

1 ליטר מלפפון שמיר

1 ליטר כרוב לבן חמוץ

1 ליטר כרוב אדום מיונז

1 ליטר טחינה הר ברכה איכותית

1 ליטר חומוס

1 ליטר סלט טורקי

1 ליטר חמוצי הבית

1 ליטר גזר חריף

מנות פתיחה

2 סוכריות ארעיס משווייה טחינה

2 צלחות חציל בגריל מיץ לימון מלח גס פלפל שחור טחינה צימצורי

2 צלחות קרפציו פילה בקר טרי - מנת שף

2 צלחות תירס מקסיקני - איולי ציפוטלה אירית קצוצה

שרופים על האש (יוצא עם ראשונות בשר)

בשר ראשונות

12 יחידות סטייק פרגית

15 יחידות קבב

12 שיפודי שישליק הודו

10 צוריסוס - מרגז

עיקריות בשר

12 מניפות סטייק אנטריקוט

6 מניפות על חצי סינטה

6 מניפות על חצי פיקניה

15 יחידות מולארד פרוס

בליווי צימיצורי שום קונפי

ספיישלים בשר

2 צלחות חלונות ניו יורק - 200 גרם פילה בקר צלוי מדיום פרוס ברוטב טופי יפני עשיר מסורתי וקצת לשאוו צליה חורכת עם ברנר

תוספות (בתשלום נוסף לסועד)

אורז - 5₪

פטטוס - 10₪

ציפס - 20₪

תוספות בשר (מחיר לסועד)

כבד אווז - 50₪

צלעות טלה - 40₪

פילה בקר - 30₪

אנטריקוט - 25₪

שיפוּדי כבש - 20

בריסקט במעשנה - 15

לבבות - 15

חזה עוף - 10

קינּוּחִים

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 האישה): 150