**תפריט חתונה "יאמס" חוף דור**

**קבלת פנים**

**טאפאס ים תיכוני**

סביצ'ה סלמון על מצע קורסטיני פסטו ועלי רוקט

אנטיפסטי על מצע קורסטיני בזיליקום ושמן זית

עלי גפן בסגנון יווני במילוי אורז ונגיעת לימון (טבעוני)

**עמדות**

(3 לבחירה)

|  |  |
| --- | --- |
| **מיני המבורגר**  מיני המבורגר עסיסי מוגש בלחמניית ביס, בתוספת בצל, מלפפון חמוץ, עלי חסה לצד מיונז, חרדל דיזון, קטשופ, טבסקו. (מיני המבורגר טבעוני.)  **עמדת אוקיאנוס**  אצבעות דג לבן בציפוי קריספי מוגשים בקונוס אישי לצד צ'יפס חם בליווי איולי הדרים וקטשופ.  **סושי בר**  רול סושי איכותי במילוי צמחוני ודגים בפריסה לעיני האורחים. מוגש בליווי ג'ינג'ר, וואסבי וסויה  **ווק תאילנדי**  נתחי פילה עוף בקארי וירקות מוקפצים על הווק .  ירקות צבעוניים מוקפצים בשילוב טריאקי, סויה ושבבי בוטנים (טבעוני).מוגש על מצע אורז אסייתי לבן.  **טאפאס ישראלי**  סיגרים בשר ,פסטלים תפו"א ,טבעות בצל, מוגש בליווי מטבלים ורטבים | **שווארמה בר**  שווארמה עסיסית, מוגשת בחצי פיתה בתוספת בצל מסומק, סלט כרוב, טחינה ועמבה (שווארמה טבעונית.)  **ראפ טורטייה**  טורטייה חמה מגולגלת לעיני האורחים במילוי צ'ילי קון-קרנה (בקר). סלסה עגבניות, סלסה תירס, וואקמולי (אבוקדו).מוגש לצד משולשי נאצ'וס קריספי.  **אסאדו קרואסון**  נתח אסאדו מפורק בעישון ארוך מוגש במיני קרואסון  בליווי צ'ימצורי ועלי רוקט. (אסאדו טבעוני)  **הקבביה** קבבונים עסיסיים מוגשים במיני פיתה בליווי טחינה סלק (קבב טבעוני)  **פאני פורי**  כדורי חיטה הודים מוגשים על חלוקי נחל שחורים במילוי סביצ'ה סלמון ורוטב צ'אטני .  עדשים שחורות צ'אטני ירוק עליי נענע, קוקוס(טבעוני) |

**הארוחה**

**מנה עיקרית** (3 לבחירה)

**דגים**

פילה סלמון צלוי בתיבול השף

פילה אמנון בעשבי תיבול, קונפי שום ולימון טרי.

פילה נסיכה ברוטב עגבניות פיקנטי (חריימה)

לברק ים במעטפת עשבי תיבול ,שמן זית ולימון (+10 ₪)

**עופות**

סטייק פרגית במשרה טריאקי ופירות יבשים

סטייק פרגית במיקס עשבי תיבול ירוקים

שוק ברווז בבישול ארוך ברוטב תפוזים ופירות יבשים

**בקר**

נתח אסאדו על העצם בבישול ארוך בציר בקר עמוק

קדרה בקר וכבש ירקות שורש, פירות יבשים ויין אדום

קבב הבית בתערובת עשבי תיבול וצנוברים

נתח אנטרקוט מיושן בפריסה פרונטאלית מוגש ליד רוטב צ'ימצורי (+15 ₪ )

**מנה טבעונית** (1 לבחירה)

גמבה אדומה במילוי אורז מלא ,מג'דרה וירקות ברוטב איטלקי.

אסאדו טבעוני בבישול ארוך במשרה טריאקי עמוק

שווארמה עסיסית בליווי בצל מקורמל ותחינה.

אגרול קריספי במילוי ירקות מוגש בליווי צ'ילי מתוק.

מיני רביולי ברוטב השף

ספגטי ברוטב בולונז איטלקי

**מנת ילדים -** שניצלונים וצ'יפס מוגש בליווי קטשופ

**תוספות חמות** (3 לבחירה)

**מן האדמה**

תפוח אדמה שלם נאפה עם קליפתו במדורה.

קרם תפו"א וארטישוק ירושלמי בניחוח פטריות כמהין.

דואט תפוח אדמה ובטטה בשמן זית ורוזמרין .

מיני תפוח אדמה בשמן זית, מלח גס, ותימין.

רבעי בטאטא אפויים בשמן זית ותימין

**קטניות**

אורז פאיאה בשילוב ירקות שורש, בצל מקורמל וקינמון.

אורז ירוק בשילוב חגיגה של עשבי תיבול ירוקים ורעננים.

אורז מג'דרה ועדשים חומות בסגנון ים תיכוני.

קוסקוס ביתי בליווי מרק ירקות שורש וגרגירי חומוס.

**מהשדה**

ירקות אנטיפסטי צלויים בשמן זית, תימין ורוזמרין

לקט ירוקים –אפונה, שעועית, ברוקולי ותרד ברוטב השף

קרם אפונה ירקרק בניחוח ג'ינג'ר ונענע.

**סלטים** (5 לבחירה)

|  |  |
| --- | --- |
| **סלט ירוק** עלי חסה צעירים ועלי בייבי בליווי אגוזי מלך, פטריות יער ושרי בוויניגרט הדרים.  **טריו שורשים צבעוני** גפרורי סלק, גזר, קולרבי במשרה אסייתי מתקתק ושמן שומשום.  **סלט כרוב תאילנדי** סגול ולבן בליווי סויה, טריאקי, סילאן שבבי בוטנים ושומשום קלוי.  **סלט קזבלן** רבעי עגבניות פיקנטיות בשום, נענע, שמן זית, פלפל פיקנטי ובצל סגול.  **סלט סלק** סילאן, עשבי תיבול קצוצים ובוטנים קלויים.  **עגבניות שרי** בפסטו שמן זית בצל סגול ועלי נענע.  **סלט בורגול** דק עשיר במיקס עשבי תיבול חמוציות ולימון טרי. | **חציל בלאדי** קלוי על האש בליווי טחינה, מלח גס וצ'ימצ'ורי.  **חומוס הבית** מוגש בליווי גרגירים שלמים שמן זית ופפריקה אדומה.  **סלט גזר מרוקאי** בתיבול כמון וכוסברה טרייה.  **פלפלים חריפים** קלויים על הגריל, ברוטב שום לימון.  **עדשים שחורות** בלימון שמן זית ועשבי תיבול.  **שבבי גזר פיקנטי** בלימון, עשבי תיבול ונגיעות צ'ילי.  **מטבוחה** פיקנטית מעגבניות טריות. |

\*לצד הסלטים יוגשו בסלסלת קש פיתות ומיני לחמניות

**לסיום... קינוחים**

|  |  |
| --- | --- |
| **צ'ורוס דרום אמריקאי**  מקלונים קריספי בליווי סירופ שוקולד מייפל וקינמון  **על הסכין**... אבטיחים קרים ומתוקים. | **הקונדיטוריה** מיני פיטפורים, מאקרונים ושוקולדים בשלל צבעים וטעמים  **המאפייה** עוגות קראנץ' שמרים בחיתוך על הבוצ'ר יוגש על בר הקפה |
|  |  |

**אפטר פארטי (תוספת מחיר)**

**שתייה קלה על השולחנות לימונדה ומים קרים**

צבע מפה \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ צבע מפית \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

**המחיר כולל:**

* הגשה במזנונים
* כלי אוכל רב פעמי
* מפות מפיות לפי בחירת הלקוח
* רישיון יצרן ממשרד הבריאות
* רישיון עסק
* כל הביטוחים רלוונטיים
* תעודת כשרות רבנות כפר פינס

**המחיר לא כולל :**

* **מלצרים – 450 ₪ למלצר (מלצר ל 15 אורחים)**
* **ברמנים – 450 ₪ לברמן (ברמן ל 50 איש)**
* **מנהל אירוע – 1000 ₪**

**מנות מיוחדות:**

* מנות ללא גלוטן (+50 ₪ למנה ) מס מנות \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* בשר חלק לכל האירוע (+10 ₪ )

.com | פיסבוק: גמבה קייטרינג - אורון ואייל