**טומיקה תפריט חתונה**

**קייטרינג טומיקה עם השף קובי אדרי הוקם לפני כ 20 שנה , קייטרינג המשלב בין המטבח המרוקאי האוטנטי לבין העולם הקולינרי המתקדם והטכנולוגי של היום , ומעל הכל הקייטרינג הוקם מהאהבה של קובי וזוגתו אינס לשירות ואירוח אנשים ברמה הגבוהה ביותר. המטבח של טומיקה נמצא בחוף והוא קייטרינג הבית של יאמאס.**

**קבלת פנים דוכנים**

**(3 עמדות לבחירה)**

**עמדת שווארמה**

שווארמה עוף , בצל מקורמל תבלינים

מוגשים בחצי פיתה חמימה

בלווי טחינה עמבה סלט כרוב וחמוצי הבית

**עמדת פיש אנד ציפס**

דג קוד בציפוי טמפורה ציפס פריך

בלווי איולי עשבי תיבול , איולי ציפוטלה

**עמדת חומוס**

חומוס שלנו שנעשה בכי קרוב לאירוע

בלווי משוואשה , חצילים , ביצה פיתות ועוד פינוקים

**עמדה מקסקנית**

צ'ילי קון קארנה עוף , גרגרי תירס גמבה ועשבי תיבול

בתוך טורטייה בלווי גווקמולי סלסה עגבניות

ונאצ'וס

**עמדת באן**

תבשיל בקר בבישול ארוך סויה וג'ינג'ר

בלחמנייה מאודה

בלווי איולי צ'יפוטלה , חמוצים אסייתים וסלט שורשים

**עמדת פירקסה**

לחמניות של אליסיה

טונה סלט ירקות סלט תפו"א וחריף אש

חמוצי הבית , זיתים מתובלים של אדרי

**עמדה גלילית**

תבשיל בקר בצל ועגבניות

בתוך לאפה דרוזית דקה עם משוויה חצילים וסלט עגבניות חריף

**לחמעג'ון**

פוקצ'ה של טורקיה בשר טלה עשבי תיבול בצל

טחינה סלסה של עגבניותשרופות מבחר חמוצים

**מס'חאן עוף**

לאפה טחינה

עוף מעושן תבלינים של הגליל

סלט רוקט צנוניות

ווינגרט שיפקה כוסברה

**אסאדו**

פרנה פריכה , גווקמולי , שערות אסאדו עגבנייה ומלפפון כבוש פיקנטי

**עמדת עארייס**

תערובת של טלה עשבי תיבול , בתוך מיני פיתה על גחלים

בלווי של טחינה סלסה עגבניות חמוצי הבית הריסה פיקנטית

**קבלת פנים מסתובבים**

(3 עמדות לבחירה)

רביולי בטטה על מצע קרם אפונה

אמפנדס תרד גרגרי חומוס לימון כבוש

רול ואטנמי בלווי וינגרט חמאת בוטנים

שיפודי סלומון בטמפורה רוטב צי'לי סויה

סביצ'ה דגים גווקמולי ונאצ'וס

סיגר דגי ים טחינה הריסה פיקנטית

קטאייף טלה טחינה סחוג ירוק סלסה עגבניות

קרפצ'ו בקר סירופ בלסמי ואורז פריך

**עמדת לחמים**

**פוקצ'ה של אינסה**

**בלווי טחינה סלסה עגבניות טפנד עגניות מיובשות , טפנד זיתים שחורים , טפנד זיתים ירוקים**

**מבחר חמוצי הבית , זיתים מתובלים , זית סורי שבור , זיתי פישולין מרוקאי**

**סלטים**

**(6 עמדות לבחירה)**

סלט חציל שרוף טחינה לבנה סלסה עגבניות וביצה מגוררת

סלט קינואה בטטה צלויה בצל ירוק

סלט טאבולה בורגול שבור מלפפון עגבניה ועשבי תיבול

סלט סלק חי סלרי שזיפים משמשים מיובשים בוינגרט בלסמי רכז רימונים

סלט שורשים - גזר קולורבי מלפפון פלפל אדום שורש כוסברה נבטים ועשבי תיבול

סלט עגבניות - עגבניות תמר , עגבניות שרי , עגבניות מיובשות בזיליקום ורוקט

קרם חצילים צ'ילי גרוס קרקר שומר

סלט עדשים שחורים בטטה מקורמלת ותרד

סלט כרוב לבן לימונים חמוציות משמשים צימוקים ועלי תבלין

סלט קרנץ - ירקות גינה חתוכים גס זיתי קלמטה לחם אבוד

סלט גרגרי חומוס גריסי פנינה ותרד

סלט כרוב אדום ולבן מלפפון פלפל אדום בוינגרט מתקתק

סלט ירוק עלי חסה , בייבי , עלי תבלין פירות העונה אגוזים בוינגרט הדרים

סלט אנטיפסטי - מבחר ירקות העונה צלויים

סלט תאילנדי – אטריות אורז דקות אצות וואקמה וינגרט אסייתי

כרובית מטוגנת טחינה לבנה סלסה עגבניות

**מנות עקריות**

(3 עמדות לבחירה, מומלץ :1 בקר, 1 עוף, 1 דגים)

**בקר**

אנטריקוט צלויה בלווי צ'מצורי ורוטב שרי וציר בקר

אסאדו 7 שעות בצלייה איטית בלווי צ'מצ'ורי סינטה - רוסטביף במרינדה של חרדל וגרגרי פלפל ברוטב חרדל ציר בקר קורנדביף - בריסקט בכבישה ביתית בלווי איולי חזרת וצ'מצ'ורי

אונטרייב 8 שעות בסו וייד

קבב הבית עשבי תבלין ותבלינים חמים

צוריסוס נקניקייה עסיסית

מרגז - חריפה אש אבל טעימה

**עוף**

פרגית במשרה של סומק ולימון

אסקלופ עוף בתיבול ארומטי

עוף ללא עצמות במרינדה לימונים ( אפשרי גם מעושן )

**דגים**

אמנון ברוטב פלפלים אדומים לימון

אמנון ברוטב קארי אדום

קבב דגי ים על מצע של חצילים שרופים עגביות צרובות וטחינה לימונית

סלומון חרדל ודבש \ רוטב מיסו בתוספת

**מנות טבעוניות**

**(מנה אחת לבחירה)**

קציצות ירק מסבחה של עדשים ציר ירקות וכוסברה

לביבות קינואה, ירקות אנטיפסטי עשבי טיבול וטחינה

**תוספות**

**(3 עמדות לבחירה, מומלץ : אחד מכל קטגוריה )**

**אורז**

אורז אושפלו - אורז בוכרי עם בצל מקורמל גזר וגרגרי חומוס

אורז לנטרייה - אורז אטריות דקות חמוציות ומקלות קינמון

אורז פירות יבשים

אורז עשבי תיבול וחמוציות

**תפוחי אדמה**

תפוח אדמה ובטטה שישיות

קרנץ תפו"א - קוביות תפו"א בצל חרוך זיתי קלמטה עגבניות מיובשות ופטרוזיליה קצוצה

פוטטוס - קוביות תפו"א מטוגנות בלווי של רוטב צילי מתוק וקרם קוקוס

תפו"א מעוך רוטב צ'מצ'ורי

**קטניות וירקות**

מג'דרה בורגול - בורגול עדשים ובצל מקורמל

פריקי שומר ירקות ועשבי תיבול

פולטה תירס ציר פטריות וערמונים

בווטה - פסטה עם רגו ארטישוק זוקיני ברוקולי ותרד

ירקות צלויים - מבחר ירקות צלויים חמים

שעועית ירוקה עגבניות מיובשות , שום קונפי ושומשום קלווי

לקט ירוקים תרד מנגולד שעועית ברוקולי ואפונה

ניוקי- זיתי קלמטה עגבניות שרי , עגבניות מיובשות שום קונפי ובזיליקום \* בתוספת 5 ₪ לאדם

רביולי ארטישוק קונפי עגבניות ושום עלי בזיליקום \*בתוספת8 ₪ לאדם

**קינוחים**

סופלה שוקולד

שטרודל תפוחים

מלבי

ספינג' בסירופ קינמון

פבלובה במילוי מוס שוקולד לבן

פטייסר פסיפלורה ומרק טפיוקה

מבחר שוקולדים

מבחר טרטלנטים

מבחר מקרונים

פירות העונה

עמדת גלידות בתוספת של 12 ₪ לאדם

עמדת וופל בלגי בתוספת של 12 ₪ לאדם

**שתייה קלה**

תפוזים לימונדה ומים על השולחנות

* ילדים עד גיל 3 ללא תשלום
* המחיר אינו כולל כוח אדם :
* **מלצרים – 450 ₪ למלצר (מלצר ל 15 אורחים)**
* **ברמנים – 450 ₪ לברמן (ברמן ל 50 איש)**
* **מנהל אירוע – 1000 ₪**