



תפריט אירועים

סלטים:

- חמוס.
- לחינה.
- גזר מבושל בנוסח מרוקאי.
- עגבניות שרי עם ריחן בצל סגול ושום טרי.
- מקלוני גזר דקים עם כוסברה פלפל חריף ולימון בניחוח כמון.
- חציל במיונז.
- חציל רומני קוביות פלפל אדום ומלפפון חמוץ שום ופטרזיליה.
- סלט טורקי (טריו בצלים).
- קולסלאו כרוב וגזר במיונז.
- שערות סלק חי בצילי מתוק.

סלטים:

- פלפל חריף מטוגן עם קוביות לימון ושום.
- סלק מבושל עם בצל ופטרזיליה חמוץ מתוק.
- מטבוחה פיקנטית.
- סלט עדשים ירוקים.
- חציל יווני רצועות חציל מטוגנות בתחמיץ של בצל פלפלים צבעוניים חמוצים ופטרזיליה.
- סלט חסה עשיר בירקות.
- סלט ערבי עגבניות שרי שבבי שום טרי כוסברה ופלפל חריף.
- כרוב לבן עם שמיר וחמוציות.
- סלט בורגול עם מלפפון ועשבי תיבול טריים קצוצים.
- קינואה לבנה בוויניגרט חמוץ מתוק נענע וירקות קצוצים דק.

דגים:

- פילה אמנון "בנוסח מזרחי", שום טרי, כוסברה, עגבנייה, פלפל אדום וגרגירי חמוס.
- פילה אמנון "בנוסח צרפתי", עשבי תיבול טריים, טימין, רוזמרין, שום, שמן זית ויין לבן.
- סטייק טונה "בנוסח מזרחי" שום טרי, כוסברה, עגבנייה, פלפל אדום וגרגירי חמוס.
- דג אמנון שלם אפוי בתנור, פלחי לימון, כוסברה, שום, מלח אטלנטי ופלפל שחור גרוס על מצע עלי בייבי מיקס ושערות סלק חי.
- דג דניס שלם אפוי בתנור, פלחי לימון, כוסברה, שום, מלח אטלנטי ופלפל שחור גרוס על מצע עלי בייבי ושערות סלק חי.
- סלומון בעשבי תיבול טריים, פלחי לימון ויין לבן עטוף בעלי מנג'ד על מצע עדשים שחורות.
- סלומון ברוטב הדרים וצילי מתוק, קוביות פלפלים צבעוניים, פלחי תפוז, סלרי ובצל סגול.
- סלומון בעשבי תיבול טריים, שום וריחן, שמן זית ופלחי לימון.

מאפים:

- מאפה תפוזי מבצק עלים, בליווי רוטב פטריות ובצל מעוטר בבצל ירוק.
- מאפה מבצק עלים במילוי מעורב ירושלמי, בליווי רוטב פטריות ובצל מעוטר בבצל ירוק.
- "פסטיה" - בצק פילו ממולא בראגו עגל וצנוברים קלויים, בליווי רוטב פלפלת חם.
- קריספי פילו ממולא בכבד, פטריות ובצל, מוקפצים ביין וסוכר חום על מצע ריבת בצלים, מעוטר בשמן ירוק.
- "פסטיה" - בצק פילו ממולא בנתחי פרגית ובצל, מוקפצים בסילאן, בליווי רוטב פלפלת על מצע פירה בטטה.
- "אינצ'לדה" - טורטייה מקסיקנית ממולאת בנתחי עוף, בצל סגול ופלפלים מוקפצים, עטופה בפירורי לחם קריספי, בליווי רוטב צ'ולי מתוק על מצע בייבי ושערות סלק חי.

"לה קארט" קייטרינג

050-9860375

la.cartecaters@gmail.com

עוף:

- כרעיים עוף ברוטב שזיפים.
- כרעיים במרינדת "גריל עוף".
- סטייק פרגית במרינדת קמין.
- סטייק פרגית ברוטב טריאקי, צ'ילי ושום.
- סטייק חזה עוף במרינדת קארי וסלרי טרי.
- סטייק חזה עוף בתיבול "גריל עוף".
- "פופייט", שניצל עטוף בפירורי לחם ממולא בירקות קצוצים דק.
- שניצל מחזה עוף עטוף בפירורי לחם מטוגן.

תוספות חמות:

אורז:

- אורז צהוב "בסגנן אשפילהו", גזר, בצל וגרגרי חמוס עם דבש בניחוח קינמון.
- אורז לבן "בסגנן ריזוטו", בצל, פטריות וחלב קוקוס בנגיעות מוסקט.
- אורז לבן "אינדונזי" עם קוביות בטטה, חציל, בצל, פלפלים צבעוניים מטוגנים וחלב קוקוס.
- אורז לבן עם עשבי תיבול טריים, שקדים קלויים וחמוציות.
- אורז צהוב "בסגנן טנזיה", פירות יבשים, גרעיני חמנייה, שום, קשיו ובצל, מבושלים בין אדום בניחוח ציפורן וקינמון.
- אורז "סיני" עם אפונת גינה, שבבי גזר ובצל בניחוח ג'ינג'ר בנגיעות טריאקי.
- אורז "מג'אדרה", עדשים ירוקות ובצל בניחוח כמון.
- אורז "בר".

תפוז:

- תפוז "א" מיקס בטטה, חתוך לסירות בתיבול מלח, פלפל, רוזמרין ושמן זית.
- תפוז "א" "פריזיין" - תפוז "א" בייבי אפוי בתנור בתיבול: מלח, פלפל, רוזמרין ושמן זית.
- תפוז "א" זעיר חצוי בוויניגרט, חרדל דיז'ון, סילאן ושמן זית אפוי בתנור.
- תפוז "א" ב"נוסח אנה" - תפוז "א" קלוף, פרוס דק, ברוטב צהוב בניחוח כמון.
- תפוז "א" "הום פרייז" - קוביות תפוז "א" מטוגנות ומוקפצות ברוטב צ'ילי מתוק, מחמאה וכוסברה.

ירק חם:

- שעועית ירוקה עדינה מוקפצת עם בצל, פלפלים צבעוניים, מלח, פלפל שחור גרוס ושום.
- שעועית ירוקה עדינה, מוקפצת ברוטב טריאקי ושום.
- אנטיפסטי- חציל, זוקיני, בטטה, בצל סגול ופלפלים צבעוניים קלויים בתנור.
- ירקות מוקפצים- גזר, זוקיני, בצל סגול, פלפלים צבעוניים, כרוב, נבטים ובצל ירוק ברוטב סצ'ואן.
- לקט ירוק- שעועית ירוקה, אפונת גינה, בצל לבן ועלי מנג'לד, מוקפצים בשום, מלח גס, פלפל שחור גרוס ויין לבן.
- זיתים מרוקאים- זיתים מבושלים בתוספת פטריות ובצל ברוטב עגבניות.
- מיקס ירקות קלויים- זוקיני, גזר וקולרבי בוויניגרט, סילאן, דבש וחומץ בלסמי.

עוד לבחירה:

- חמין- בשר, תפוח אדמה, שעועית, גרגרי חמוס, גריסים/חיטה, ביצים.
- קוגל תפוז "א".
- קוגל ירושלמי לצד מלפפונים חמוצים.
- פשטידת ירקות בנוסח מזרחי.

קינוח:

- פלטת פירות העונה חתוכים ומעוצבים.
- סלט פירות העונה.
- סופלה שוקולד חם מוגש לצד גלידת וניל.
- שטרודל תפוחי עץ לצד גלידת וניל.

בשרים:

- צלי בקר (מס' 5) ברוטב טבעי, פטריות ובצל.
- בריסקט- חזה בקר פרוס דק ברוטב ברביקיו מעודן.
- סטייק אנטריקוט מיושן ברוטב פלפלת. (כ 200 גר')
- אסאדו עגל משובח ברוטב יין אדום.

"לה קארט" קייטרינג

050-9860375

la.cartecaters@gmail.com