



תפריט איטלקי

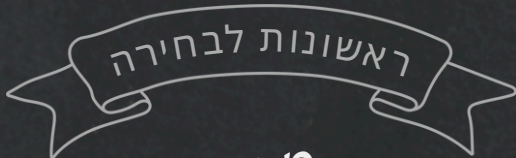


CHEF YARIN





איטלקי פתיחה



מיני פוקצ'ה

בצל מטוגן בטטה חציל וגמבה

קוביות פיצה

מוצרלה זיתים

לחם פו

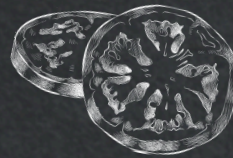
שמן זית שום ועשבי תיבול

כריסוני בים

פטה, גמבה, טונה, סלט ביצים, חביתת ירק

קראסון חמאה

גבינה קשה, פסטו, חסה, עגבניה



סלטים לבחירה

סלט יווני

מלפפון עגבניה חסה בצל סגול זיתי קלמטה ובולגרית

סלט ישראלי

מלפפון ועגבניה רעננים עם כרוב לבן ואדום, קצוצים דק

סלט אצבניות חריף

עגבניות טריות פטרוזיליה ופלפל חריף

סלט פוק

מלפפון עגבניה גזר בצל סגור זיתים ובולגרית

סלט קיסר

לבבות קיסר, עגבניות שרי, קרוטונים וגבינת פרמזן

סלט שור

עלי בייבי, גזר, צנונית, אגוזי מלך, פקאן ברוטב ויניגרט

סלט כרוב סיני

כרוב אדום ולבן חתוך דק, גזר מגורד, עשבי תיבול ושומשום קלוי ברוטב אסייתי

סלט בוראטה

עגבניות שרי בזיליקום שמן זית ולימון גבינת בוראטה ורוטב בלסמי



כרוביות מטואנות

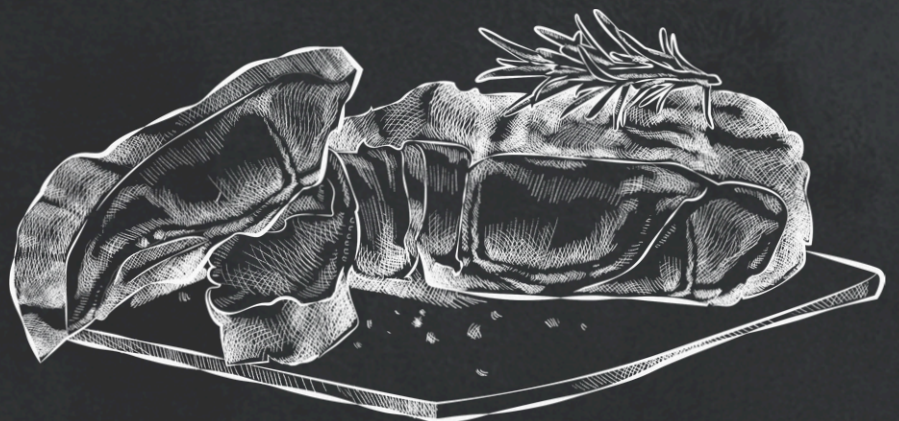
כרוביות מטוגנות פריכות

פאטת אבינות

פלטת גבינות בוטיק מגוונת ועשירה בטעמים

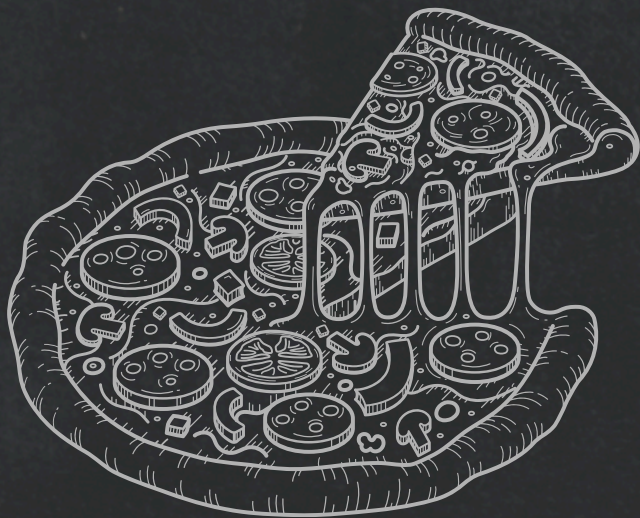
סקוקה לבנה

(שאלו את השף)





איטלקי עיקריות



פסטות להרכבה

פארקה

רצועות פסטה רחבות וטריות המוגשות עם רוטב עשיר לפי בחירה: ראגו בולונז איטלקי מסורתי, שמנת פטריות, או פסטו בזיליקום טרי.

ריסטוני

פסטה חלולה ועבה המתאימה במיוחד לרטבים סמיכים כמו רוזה, שמנת-ערמונים, או רוטב עגבניות ועשבי תיבול ארומטיים.

ספאטי

פסטה איטלקית דקה ואהובה המוגשת עם רוטב עגבניות קלאסי, שמן זית ושום, או קרבונרה עם חלמונים וגבינת פרמזן.

תפו"א אוקרק

פרוסות תפוח אדמה אפויות בתנור עם שכבות של שמנת עשירה, שום, וגבינת פרמזן מותכת עד שלמות.

פנה

פסטה חלולה וקצרה עם פסים עדינים, מושלמת להחזיק רטבים כמו פסטו עשיר, רוזה קטיפתי, או רוטב עגבניות עם זיתים ושום.

ונקלס

אטריות חיטה דקות ואלסטיות המוקפצות עם ירקות טריים, רוטב סויה וג'ינג'ר, ותוספות כמו עוף, טופו, או פטריות שיטאקי. מנה עם טעמים אסייתיים עשירים שמתאימה לכל שעה ביום.

רטבים לבחירה

רוטב אפריקו

שמנת פטריות, אגוז מוסקט ויין לבן

רוזה

עגבניות טריות ושמנת

פסטה אקזמה

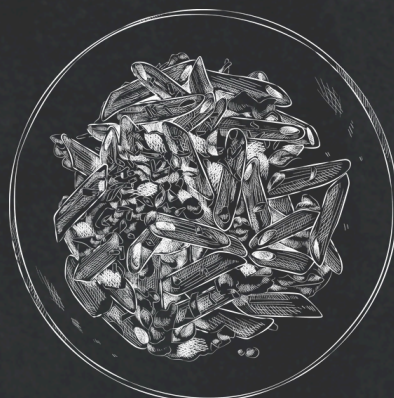
רוטב עגבניות במתכון הבית

רוטב היצר השחור

שמנת, טריאקי, עגבניות שרי ופטריות

מנת אפסטו

פלטה גבינות בוטיק מגוונת ועשירה בטעמים





תוספות בתשלום

עיצוב בופה קלאסי בסיסי

- עיצוב הבופה כולל כפות הגשה ואינו כולל סכום צלחות ושתייה קלה

איסוף ציוד עד 4 שעות מסיום האירוע

- או יום למחרת

ניתן להעמיד את התפריט בסיכום מראש

ניתן להוסיף עמדות חימום בסיכום מראש



ניוקי

כדורי בצק רכים מתפוחי אדמה טריים, מוגשים עם רוטב שימנת כמהין, עגבניות צליות, או חמאת מרווה ארומטית.

רביזי

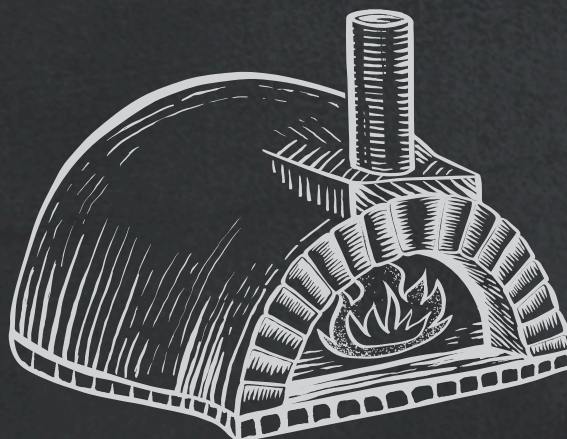
כיסוני פסטה ממולאים באהבה, במילויים כמו ריקוטה ותרד, דלעת מתקתקה, או פטריות יער, מוגשים ברוטב לבחירה.

טורטלני

פסטה במילוי עשיר בצורת טבעות קטנות, במילויים כמו גבינות מובחרות, תרד וריקוטה, מוגש עם רוטב קרם פרמזן או רוטב רוזה קלאסי.

ניתן להוסיף עמדת פיצות בתוספת תשלום

הפיצות שלנו נאפות במהלך האירוע בטאבון אבן מבצק שעבר התפחה בת 48 שעות עם שלל תוספות ורטבים



עד 20 סועדים

3 בחירות מכל קטגוריה

20 ועד 40 סועדים

4 בחירות מכל קטגוריה

מעל 40 סועדים

5 בחירות מכל קטגוריה