

HeadChef Catering



תפריט קייטרינג בשרי לאירוע

קבלת פנים

(בשלב קבלת הפנים ניתן לבחור מזנוני נושא במגוון סגנונות, או מתאבנים שמוגשים על ידי מלצרים בהגשה אישית לאורחים. ניתן גם לשלב את שתי האופציות של מזנונים ומלצרים מסתובבים יחד)

מזנוני נושא לקבלת פנים

- ❖ מכסיקני: טורטיות אפיות במקום במילויים שונים כגון: גווקאמולה, פריחולס, צ'ילי קון קרנה.
- ❖ תאילנדי: רצועות עוף מוקפצות בטרייקי מעוטר בשומשום מוגש על מצע אטריות ביצים ונבטים.
- ❖ ישראלי: חומוס ביתי, פטריות חמות, פול, מסבחה חמה, פטרוזיליה ובצל ירוק קצוצים, שמן זית. הגשה פרונטאלית צלחת צלחת. + פיתות קטנות.
- ❖ יפני (סושי): פלטות סושי מגוון צבעוניות וטעימות בלוי ג'ינג'ר כבוש, ווסבי ורטב סויה. אפשרי ביצוע פרונטאלי על ידי סושי מן בתוספת מחיר.
- ❖ צפון אפריקה: קוסקוס ירקות תפוחי אדמה ממולאים רוטב פיקנטי.
- ❖ לבנוני: קבב או קציצות טלה עם עשבי תיבול וצנובר מוגש על מצע טבולה בלוי טחינה.
- ❖ ארגנטינאי: צליית נקניקיות צ'וריסו מוגש עם רוטב צ'ימיצורי וצ'ילי חריף.
- ❖ דרוזי אותנטי: פיתות עשויות במקום על הסאג' ממולאות בקציץ בשר טלה עם בצל וצנובר מגולגלות וחתוכות.
- ❖ טבון: מגוון פוקצ'ות אפיות פרונטאלי על טבון לבנים אמיתי (בתוספת מחיר).
- ❖ סמוסה הודי: מגוון ירקות מטוגנים בבצק טאמפורה קארי עשיר ומתובל, מוגש במגוון רטבים.
- ❖ איטלקי: הכנת מנות פסטה קטנות מגוון רטבים
- ❖ אנטיפסטי: פלפלים, חצילים, פטריות, קלחוני תירס, קישואים, שום, ברוקולי, בטטה ועוד קלויים בניחוח שום, שמן זית ועשבי תיבול. מסודר בפלטות ענק מעוצבות.
- ❖ דגים: מוס טונה, פלטות דגים מעושנים וכבושים, צנימים קרקרים ומגוון ממרחים פיקנטיים.

חטיפים לקבלת פנים המוגשים על ידי מלצרים

- ❖ פטריות ממולאות פטה כבד
- ❖ פטריות במילוי פסטו
- ❖ פטריות שמפיניון מטוגנות בציפוי פריך
- ❖ שניצלוני פטריות יער
- ❖ עליי גפן ממולאים באורז עם נענע לימון ושמן זית
- ❖ עליי גפן במילוי בשר טלה עם צימוקים וצנוברים
- ❖ מיני קיש- בצל, פטריות, ברוקולי, קרישה

נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

www.headchef.co.il | headchef@smile.net.il | 050-2578321

HeadChef Catering



- ❖ מאפה טונה בבצק פילו
- ❖ מיני קורדונבלו (שניצלים קטנים ממולאים אווז וממרח חרדל)
- ❖ מיני אגרול
- ❖ מיני בורקיטיס פטריות/תפוחי אדמה
- ❖ שיפודוניי עגל בפלפלת
- ❖ שיפודוניי פרגית בטרייקי
- ❖ נקניקיות במעטפת בצק
- ❖ צ'וריסטו
- ❖ כבד קצוץ
- ❖ טוסטונים בממרחים שונים
- ❖ פלפלונים ממולאים
- ❖ בצקניות בשר או תפוחי אדמה
- ❖ גלילי חצילים בפסטו
- ❖ כנפיי עוף ברוטב צ'ילי
- ❖ מיני קבבון
- ❖ מיני בלינצ'ס במילויים שונים
- ❖ ירקות בטאמפורה
- ❖ ברוקולי בבצק בירה
- ❖ עוף בבצק בירה חמוץ מתוק
- ❖ שניצלוני עוף בשומשום
- ❖ נתחי דג בשומשום

סלטים

- ❖ בטטה קלויה בדבש ושומשום
- ❖ חציל קלוי עם בזיליקום ועגבניות מיובשות
- ❖ קישואים קלויים עם נענע
- ❖ פלפלים קלויים בשמן זית ורוזמרין
- ❖ פלטת אנטיפסטי: מגוון ירקות קלויים
- ❖ פטריות מוקפצות עם בצל
- ❖ עגבניות שרי עם כוסברה בצליי פנינה
- ❖ עגבניות שרי עם עגבניות שרי מיובשות, שני שום כבוש ועשבי תיבול
- ❖ כרוב בעשבי תיבול או בשומשום
- ❖ חמוצים ביתיים או חמוצים סיניים
- ❖ ארטישוק בויניגרט
- ❖ קוביות חציל בטחינה
- ❖ סלט בורגול עם עגבניות שרי
- ❖ טבולה
- ❖ פסטה בעגבניות מיובשות
- ❖ פסטה בעשבי תיבול חיתים
- ❖ סלט קוסקוס עם גרגרי חמוס, אפונת גינה וגזר מגורד
- ❖ סלט עוף עם נענע, נבטים, בצל ירוק וגזר מגורד
- ❖ סלט עוף עם נבטים ואננס
- ❖ סלט כרוב עם תפוחים ואווז מעושן
- ❖ סלט סלק עם אגוזים

נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

www.headchef.co.il headchef@smile.net.il 050-2578321

HeadChef Catering



- ❖ סלט פיקלילי: לבבות דקל ואספרגוס בתחמיץ (בתוספת עלות)
- ❖ סלט השף: חסה, נבטים, אגוזים, גרעיני חמנייה, קרטונים, עגבניות שרי ורוטב איטלקי עדין
- ❖ בייבי בתפוז ופקאן: עליי תרד ורוקט צעירים, פלחי תפוזים, פקאן סיני ורוטב ויניגרט חרדלי
- ❖ סלט חסה עם אננס ותפוחים ברוטב דבש ולימון
- ❖ סלט חסה קייצי: עם אפרסקים, נבטים סיניים, תאנים ורוטב ויניגרט על בסיס מיץ תפוחים ותפוזים.
- ❖ סלט ציטרוס: חסה עם פלחי הדורים בויניגרט הדרים
- ❖ סלט בריאות: על בסיס עשבי תיבול בלבד: כוסברה, פטרוזיליה, שמיר, בזיליקום, נענע וסלרי קצוצים ומתובלים בשמן זית, שום והרבה לימון טבעי.
- ❖ סלט שורש: גזר, שורש פטרוזיליה ושורש סלרי מאודים בדבש ולימון עם אגוזים מסוכרים
- ❖ סלט תפוחי אדמה בעשבי תיבול ושמן זית
- ❖ סלט תפוחי אדמה עם שעועית ירוקה, ביצים קשות וטונה
- ❖ סלט תפוחי אדמה עם קטניות- שעועית אדומה ולבנה, תירס, אפונה ועשבי תיבול.
- ❖ סלט תרד עם חצאי אגסים ושזיפים ביין מרסלה
- ❖ סלט עלים צעירים עם נתחי כבד עוף ובלסמי.
- ❖ סלט עלים צעירים עם נתחי עוף ברוטב סויה, לימון ושומשום
- ❖ סלט פלפלים אינדונזי: פלפל חמוץ מתוק וגם חריף עם קבנוס ובוטנים מטוגנים חומס ביתי
- ❖ טחינה : ירוקה, אגוזים, רגילה.
- ❖ מטבוחה ביתית
- ❖ פלפל חריף מטוגן בלימון ושום
- ❖ חצילים יווני או חציל על האש
- ❖ סלט קינואה עם עשבי תיבול
- ❖ סלט קינואה עם סלק
- ❖ סלט עדשים כתומות עם שום טרי קצוץ, נענע, פטרוזיליה ותימין

מגוון מנות ביניים

(מיועד רק עבור תפריט הגשה לשולחנות)

- ❖ פילה מוסר בלימון ושקדים
- ❖ פילה אמנון ברוטב שום ועשבי תיבול
- ❖ פילה פרידה אפוי עם אגוז ברזילאי
- ❖ פילה סול בפסטו
- ❖ פילה סלמון מאודה
- ❖ פלטת ממולאים
- ❖ בלינצ'ס כבד
- ❖ מאפה כבד בפילו
- ❖ מוסקה חצילים
- ❖ לזניה בלונז
- ❖ קונכיית בצק עם מעורב אוריינטלי

נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

www.headchef.co.il | headchef@smile.net.il | 050-2578321

HeadChef Catering



- ❖ כבד עוף על טוסט
- ❖ ארטישוק ממולא
- ❖ מנת ביניים לפי דרישת הלקוח

מנות עיקריות

מאכלי עוף

- ❖ עוף בתאנים
- ❖ עוף בפירות יבשים
- ❖ עופיון ממולא
- ❖ שוקי עוף ברוזמרין
- ❖ עוף בזיתים
- ❖ שניצלוני עוף
- ❖ חזה עוף בחרדל
- ❖ מטפונה: עוף שלם ממולא בירקות שורש מוגש סגנון מזרחי
- ❖ סטייק פרגית במבחר רטבים טרייקי, עשבי תיבול, פטריות ועוד..
- ❖ עוף מוקפץ עם אננס חמוץ מתוק
- ❖ עוף בלימון
- ❖ עוף חריף ברוטב צ'לי
- ❖ עוף סצ'ואן עם אגוזי קשיו
- ❖ עוף בקארי בסגנון הודי
- ❖ קורדונבלו: חזה עוף במילוי חזה אווז וממרח חרדל מטוגן
- ❖ עוף קייב: חזה עוף מושרה ביין ממולא בממרח שום מטוגן בציפוי
- ❖ עוף חמוץ מתוק
- ❖ רצועות עוף בבצק בירה ברוטב צ'לי
- ❖ הודו מעושן חם אפשרי בפריסה פרונטאלית

מאכלי בקר

- ❖ בקר סצ'ואן
- ❖ סטרוגנוף עגל
- ❖ רוסטביף
- ❖ חזה בקר מעושן חם
- ❖ לשון בקר ברוטב חרדל
- ❖ לשון עגל ברוטב חזרת
- ❖ קורנביף
- ❖ סטייק אסתרהזי
- ❖ סטייק שווצרי עם הרבה בצל מטוגן
- ❖ סטייק ברוטב פטריות יער
- ❖ סטייק בפלפלת
- ❖ גולש הונגרי
- ❖ קציצות בקר ביתיות עם צנובר
- ❖ מפרום: תפוחי אדמה ממולאים בשר ברוטב
- ❖ מוסקה חצילים

נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

www.headchef.co.il headchef@smile.net.il 050-2578321

HeadChef Catering



בשרים על האש

- ❖ סטייק פרגית בלימון
- ❖ חזה עוף במרינאדה
- ❖ חזה עוף בדבש וסויה
- ❖ שיפודי פרגית בתיבול מזרחי
- ❖ שיפודי פרגית בתיבול סיני עם אננס ובצל
- ❖ שיפודי חזה עוף
- ❖ קבב בקר ביתי
- ❖ קבב כבש ביתי
- ❖ קציצות כבש ביתיות עם צנובר
- ❖ צ'וריסו
- ❖ כנפיים ברוטב ברבקיו
- ❖ סטייק אנטרקוט (בתוספת מחיר)
- ❖ מגוון רטבים אפשריים להגשה בצד: חרדל, ברביקיו, טרייקי, פלפלת, יין, פטריות, עשבי תיבול, כוסברה ועוד

אסדו

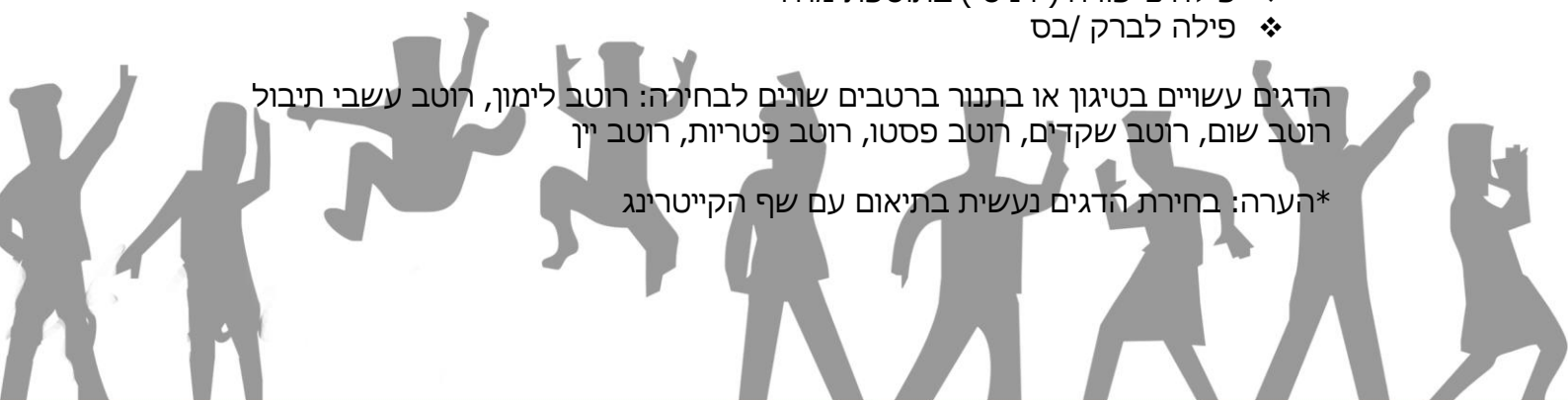
- ❖ נתחים גדולים עשויים בגריל אסדו ארגנטינאי (בתוספת 10% עד 15% למחיר)
- ❖ אנטרקוט
- ❖ אסדו עגל
- ❖ אסדו כבש
- ❖ חזה בקר
- ❖ סינטה
- ❖ קארה כבש

דגים

- ❖ פילה נסיכת הנילוס
- ❖ פילה פרידה
- ❖ פילה מוסר
- ❖ פילה סול
- ❖ פילה סלמון
- ❖ פילה אמנון
- ❖ פילה צ'יפורה (דניס) בתוספת מחיר
- ❖ פילה לברק /בס

הדגים עשויים בטיגון או בתנור ברטבים שונים לבחירה: רוטב לימון, רוטב עשבי תיבול רוטב שום, רוטב שקדים, רוטב פסטו, רוטב פטריות, רוטב יין

*הערה: בחירת הדגים נעשית בתיאום עם שף הקייטרינג



נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

www.headchef.co.il  headchef@smile.net.il  050-2578321 

HeadChef Catering



מנות לצמחוניים

(יש להזמין בנפרד לפי הצורך)

- ❖ קישים: בצל וצנובר, ברוקולי, זוקיני, פטריות, ירקות
- ❖ ממולאים: פלפלים, קישואים וחצילים במילוי אורז עם תחליף בשר ועשבי תיבול
- ❖ מוסקה חצילים עם פולי סויה
- ❖ לזניות: חצילים, פטריות, טונה
- ❖ בלינצ'סים: ירקות, תפוחי אדמה, תרד.

תוספות חמות

פחמימות

- ❖ אורז בסמטי עם בצל וצנובר
- ❖ מג'אדרה
- ❖ אורז פרסי עם שמיר
- ❖ אורז אדום עם פול ירוק
- ❖ אורז עם ירקות שורש
- ❖ אורז בשקדים וצימוקים
- ❖ אטריות אורז
- ❖ אטריות ביצים עם ירקות ונבטים
- ❖ ספגטי פסטו
- ❖ פטוצ'יני בפטריות
- ❖ פסטה פנה בעגבניות עם קבנוס מטוגן
- ❖ פסטה פוסילי בשמן זית ועשבי תיבול
- ❖ תפוחי אדמה ברזמרין
- ❖ תפוחי אדמה בעשבי תיבול
- ❖ תפוחי אדמה ובטטה דואט
- ❖ תפוחי אדמה פרוס עם בצל
- ❖ תפוחי אדמה עם כרובית בקארי

ירקות

- ❖ ברוקולי פולונז: עם פירורי לחם ושום טרי
- ❖ ברוקולי ברוטב בשמל
- ❖ ירקות מוקפצים בסגנון תאילנדי
- ❖ פטריות מאודות עם בצל
- ❖ כרוב מאודה עם נקניקיות עוף
- ❖ אנטיפסטי חם
- ❖ קישואים קלויים עם שום ונענע
- ❖ קישואים בשום שמיר
- ❖ שעועית ירוקה בשמן זית ושומשום
- ❖ שעועית ירוקה בעגבניות
- ❖ כרוב ניצנים מוקפץ
- ❖ רטטוי ירקות עם חצילים



נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

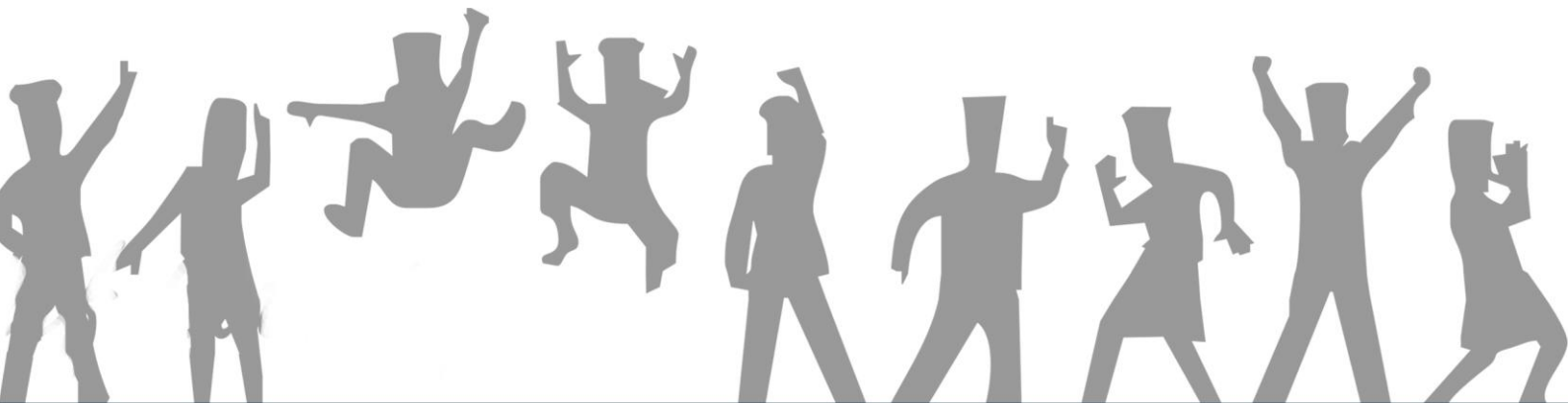
www.headchef.co.il  headchef@smile.net.il  050-2578321 

HeadChef Catering



קינוחים

- ❖ סופלה שוקולד
- ❖ עוגת שוקולד חמה
- ❖ טריקולד מוס
- ❖ מוס חלבה
- ❖ פאים- תפוחים/ אגסים / אגוזים /שוקולד
- ❖ קרמבל תפוחים /אגסים
- ❖ קרפ תפוחי עץ
- ❖ שטרודל תפוחי עץ
- ❖ פרפה חלבה
- ❖ מלבי חלב קוקוס
- ❖ סורבה פירות אמיתי
- ❖ גלידה (פרווה)
- ❖ אננס ובננה מטוגנים במיפל
- ❖ אגס שיכור : ביין
- ❖ מרקז : שוקולד/ אגוזים/חלבה
- ❖ טארט פירות עשיר
- ❖ פבלובה
- ❖ טרפס
- ❖ סברינה
- ❖ פטיפורים: מיני פאים קטנטנים, מיני קרמבו, מגנום,מיני שטרודל , מיני פבלובה, וכו'



נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

www.headchef.co.il  headchef@smile.net.il  050-2578321 