

HeadChef Catering



תפריט קייטרינג חלבי לאירוע

מבחר מתאבנים / טאפסים חמים וקרים

(המנות מוגשות ע"י צוות המלצרים במהלך שלב קבלת הפנים באירוע)

- ❖ מיני בלייני תפוז"א, פטריות, אספרגוס
- ❖ פילה בס בשומשום
- ❖ פילה ברבניה בטמפורה
- ❖ פטריות שמפיניון טריות בציפוי פנקו
- ❖ פטריות ממולאות גבינת עיזים בקראסט
- ❖ תאנה ממולאת, שזיף ממולא
- ❖ עלי גפן ממולאים באורז ועשבי תיבול
- ❖ בסוני בצק, קרפלך
- ❖ מיני מאפה פילו
- ❖ אננס מטוגן בירה
- ❖ מיני לביבות תפוחי אדמה/תרד/בטטה/קישואים
- ❖ טרטלט מיני קישונים
- ❖ מוס טונה
- ❖ טוסטוני מוס סלמון
- ❖ קרוקט תפוז"א בקראסט שקדים
- ❖ מאפה טונה
- ❖ פחזניות גבינת שמנת
- ❖ כריכוני סלמון כבוש
- ❖ פלטת דגים מעושנים/מלוחים עשירה+ קרקרים
- ❖ פלטת קוביות גבינות איכות קשות עשירה
- ❖ סושי מגוון בלווי וואסבי, ג'ינג'ר ורטבים
- ❖ דים סם

סלטים

- ❖ בטטה קלויה בדבש ונגיעות שומשום
- ❖ חציל קלוי על האש עם בזיליקום ועגבניות מיובשות
- ❖ קוביות חציל בטחינה
- ❖ קישואים קלויים עם נענע
- ❖ פלפלים קלויים בשמן זית ורוזמרין
- ❖ סלט פלפלים אינדונזי: פלפל חמוץ מתוק עם בוטנים מטוגנים
- ❖ פלטת אנטיפסטי: מגוון ירקות קלויים בזילוף שמן זית ועשבי תיבול
- ❖ פטריות מוקפצות עם בצל
- ❖ קוקטייל שרי מוצרלה : חצאי עגבניות שרי טריות ומיובשות, שום כבוש, בצלצלים, זיתים, כדורי מוצרלה ובזיליקום
- ❖ עגבניות שרי עם כוסברה + בצללי פנינה
- ❖ עגבניות שרי עם עגבניות שרי מיובשות, שיני שום כבוש ועשבי תיבול
- ❖ עגבניות שרי עם בצלצלי פנינה מוצרלה ובזיליקום

נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

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

HeadChef Catering



- ❖ כרוב בסגנון אסייתי
- ❖ חמוצים ביתיים או חמוצים סיניים
- ❖ ארטישוק בויניגרט
- ❖ סלט בורגול עם עגבניות שרי
- ❖ טבולה
- ❖ פסטה בעגבניות מיובשות
- ❖ פסטה בעשבי תיבול זיתים
- ❖ סלט קוסקוס עם גרגרי חמוס, אפונת גינה וגזר מגורד
- ❖ סלט סלק עם אגוזים
- ❖ סלט פיקלילי: לבבות דקל ואספרגוס בתחמיץ
- ❖ סלט יווני: חסות, מלפפונים, עגבניות, בצל, זיתי קלמטה וגבינה בולגרית
- ❖ סלט השף: חסה, נבטים, אגוזים, גרעיני חמנייה, קרטונים, מעט עגבניות שרי לעיטור ורוטב איטלקי עדין
- ❖ בייבי בתפוז פקאן: עליי תרד ורוקט צעירים, פלחי תפוזים, פקאן סיני ורוטב ויניגרט חרדלי
- ❖ סלט חסה עם אננס ותפוחים ברוטב דבש לימון.
- ❖ סלט חסה קיצי: עם אפרסקים, נבטים סיניים, תאנים ורוטב ויניגרט על בסיס מיץ תפוחים ותפוזים.
- ❖ סלט ציטרוס: חסה עם פלחי הדרים בויניגרט הדרים
- ❖ סלט בריאות: על בסיס עשבי תיבול בלבד: כוסברה, פטרוזיליה, שמיר, בזיליקום, נענע וסלרי קצוצים ומתובלים בשמן זית, שום והרבה לימון טבעי מעוטר בשקדים קלויים
- ❖ סלט שורש: גזר, שורש פטרוזיליה ושורש סלרי מאודים בדבש ולימון עם אגוזים מסוכרים
- ❖ סלט תפוחי אדמה בעשבי תיבול ושמן זית
- ❖ סלט ניסואז: 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 ושיזפים ביין מרסלה
- ❖ סלט קפרזה : פרוסות עגבניות ומוצרלה בבזיל ואורגנו טרי.
- ❖ חמוס ביתי
- ❖ טחינה : ירוקה, אגוזים, רגילה
- ❖ מטבוחה ביתית

פסטות

- ❖ לזניה/קנלוני : גבינה/פטרויות/, חצילים/, ארטישוק, /תרד
- ❖ רביולי /טורטליני: גבינה/בטטה/תרד/פטרויות /עשבי תיבול ברוטב מן המבחר
- ❖ פסטה : פנה/ פוזילי/ספגטי ברוטב מן המבחר (פומודורו/פטרויות ושמן/פסטו/ שום ועוד)
- ❖ ניוקי: תרד/תפוז"א/ בטטה
- ❖ בליני : בלינצ'ס גבינה מלוחה/ תרד/ירקות/פטרויות



נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

www.headchef.co.il ☎ headchef@smile.net.il ✉ 050-2578321 📍

HeadChef Catering



מנות חלביות מורכבות

- ❖ מוסקה חציל
- ❖ מגוון קישים אישיים קטנטנים
- ❖ לביבות: ירק, לביבות בטטה לביבות תפוחי אדמה ועשבי תיבול
- ❖ קיש/פשטידה: בצל וצנובר, קרישה, ירקות, קישואים, פטריות
- ❖ חציל פרמיז'ן
- ❖ ירקות ממולאים מגוונים
- ❖ תפוחי אדמה גראטן בפטריות ושמנת
- ❖ תפוח אדמה בנייר כסף בלווי מגוון רטבים
- ❖ סירות תפוחי אדמה בקראסט שקדים ואגוזים
- ❖ פיטריות מוקפצות עם גבינת חלומי
- ❖ ירקות מוקפצים בסגנון תאי
- ❖ טריפל פטריות טריות בשמנת: פטריות פורטובלו, שמפיניון ויער.
- ❖ ארטישוק במילוי גבינת עיזים בבצק בירה

דגים

- ❖ סלמון מאודה
- ❖ פילה יאורן
- ❖ פילה פרידה
- ❖ פילה מוסר
- ❖ פילה סול
- ❖ פילה אמנון
- ❖ פילה צ'יפורה (דניס)
- ❖ פילה בס/לברק

כל הדגים עשויים בטיגון או בתנור בלווי רוטב מתאים, מוגש במגוון רטבים לבחירה :
שום / יין / שקדים / לימון / צלפים / אוריינטלי / מרוקאי ועוד...

קינוחים

- ❖ סופלה שוקולד אישי
- ❖ עוגת שוקולד חמה
- ❖ טראפס
- ❖ מוס שלושת השוקולדים (לבן, מריר ובלגי עשיר)
- ❖ מוס חלבה
- ❖ מוס שוקולד בלגי
- ❖ מוס מסקרפונה
- ❖ מוס בוואריה ואגוזים
- ❖ מוס ריבת חלב
- ❖ מוס פירות
- ❖ פאים: תפוחים, אגסים, אגוזים, שוקולד לימון
- ❖ טריפל פאי קטנטנים: שוקולד, פיצוחים, תפוחים
- ❖ בלינצ'ס תפוחי עץ

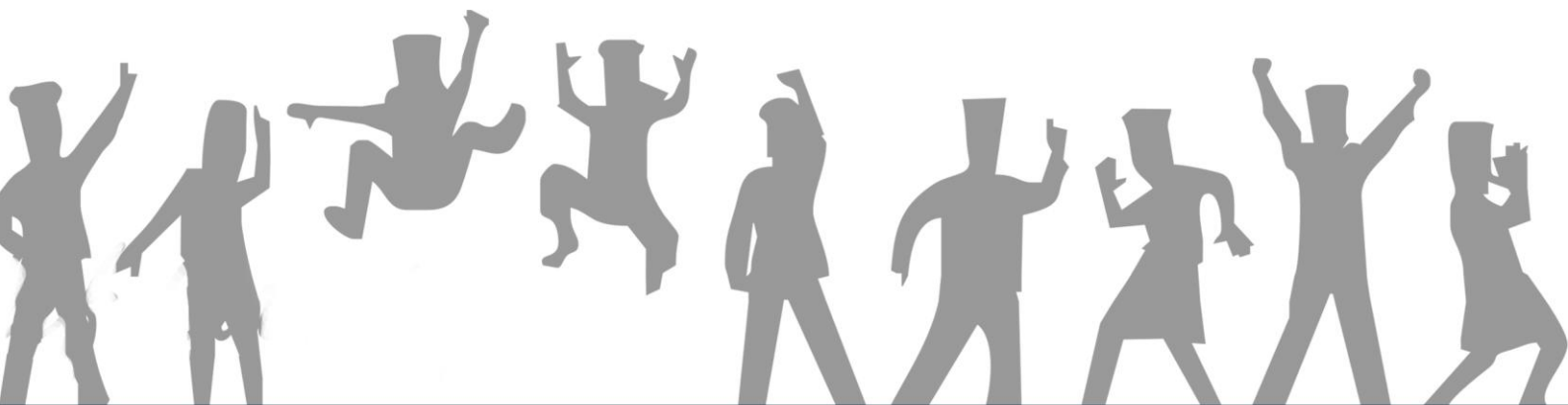
נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

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

HeadChef Catering



- ❖ שטרודל תפוחי עץ
- ❖ קרמבל תפוחי עץ / אגסים
- ❖ מרנג לימון
- ❖ קדאיף גבינות
- ❖ קדאיף חלבה
- ❖ כנאפה
- ❖ פרפה חלבה
- ❖ עוגת גבינה עם פירורים
- ❖ גבינת שמנת עם אוכמניות
- ❖ מלבי אמיתי על מצע קדאיף
- ❖ עלים: בפטיסייר ושקדים קלויים
- ❖ סורבה פירות מגוון או גלידה
- ❖ אננס ובננה מטוגנים במיפל
- ❖ אגס שיכור : ביין
- ❖ פונדו שוקולד
- ❖ טרטלט פירות בפטיסייר
- ❖ מגש פירות חתוכים צבעוניים
- ❖ סלט פירות העונה



נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

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