

HeadChef Catering



תפריט קייטרינג טבעוני

מנות פתיח / קבלת פנים

- ❖ עלי גפן ממולאים באורז בר צנוברים ונענע
- ❖ מנגולד ממולא באורז, אגוזים וטופו
- ❖ לביבות קינואה ועדשים
- ❖ מיני בליני פטריות / בטטה / אספרגוס
- ❖ מיני פיצה / פוקצ'ה טבעונית
- ❖ ארטישוק טמפורה בלווי רוטב צ'ילי
- ❖ סייטן טמפורה בלווי רוטב צ'ילי אננס
- ❖ חציל טמפורה בלווי רוטב נפאלי
- ❖ כדורוני פלאפל במילוי טחינה
- ❖ שושי טבעוני מגוון : ירקות, פטריות, צנון יפני, טופו, סייטן - בלווי ווסבי, ג'ינג'ר וסויה
- ❖ פטריות במילוי פסטו מוקרם בניחוח פרמזן (גבינה טבעונית על בסיס קוקוס)
- ❖ שיפודוני אנטיפסטי
- ❖ קרוסטיני / גריסיני בלווי טאפנדים
- ❖ נצ'וס + סלסה
- ❖ מקלוני ירקות + דיפים
- ❖ חמוצים ביתיים
- ❖ מגוון זיתים מתובלים עשיר

סלטים

- ❖ פלטת אנטיפסטי עשירה : בצל סגול, ברוקולי, כרובית, שרי, חציל, בטטה, קישואים, שום, פלפלים ותירס
- ❖ סלט בריאות : פטרוזיליה, כוסברה, נענע, בזיליקום, תרד, סלרי ובצל ירוק, קצוצים ומתובלים בויניגרט לימוני מעוטר בנבטטים ושקדים קלויים
- ❖ חציל בלאדי : חצילים שלמים קלויים ברוטב טחינה לימוני
- ❖ דואט שמפיניון ופורטובלו : פטריות שמפיניון ופורטובלו טריות בויניגרט עשיר בניחוח בלסמי
- ❖ פטריות מוקפצות : בצל ופטריות מוקפצות בתיבול פיקנטי
- ❖ כרוב אסייתי : רצועות כרוב לבן בתיבול סילאן, לימון, סויה ושמן שומשום, מעוטר בשומשום שחור
- ❖ שרי קוקטייל : חצאי עגבניות שרי טריות ומיובשות, זיתי קלמטה, בצלצלי פנינה, בזיליקום, ושום כבוש
- ❖ שרי כוסברה : חצאי עגבניות שרי טריות, כוסברה, בצל ירוק ופלפל חריף קצוצים ומתובלים פיקנטי
- ❖ סלט תפוחי אדמה מכסיקני : ריבועי תפוחי אדמה, שעועית שחורה, שעועית לבנה, תירס, אפונה ירוקה ועשבי תיבול
- ❖ סלק חי : סלק טרי מגורד בכבישה קרה בעיטור קשיו

נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

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

HeadChef Catering



- ❖ סלט שורש : שורש סלרי, שורש פטרוזילייה, קולורבי, דייקון, גזר ועשבי תיבול מוקפצים בתיבול אסייתי בעיטור פקאן מקורמל
- ❖ סלט השף : מגוון חסות, נבטים, אגוזים, גרעיני חמנייה, קרוטונים, שרי ורוטב השף
- ❖ סלט תרד ואגסים : עלי תרד צעירים, פלחי אגסים מבושלים ביון, תחמיץ וקשיו מקורמל
- ❖ סלט עלים והדרים : עלי רוקט ותרד, פילטים של פירות הדר, נבטים ויניגרט הדרים
- ❖ סלט ירקות ים תיכוני : עגבניות, מלפפונים, בצל סגול, בצל ירוק ופטרוזיליה חומס ביתי : חומס גרגרים אמיתי בעיטור צנובר קלוי, עשבי תיבול ושמן זית
- ❖ טחינה בלאדי : טחינת הר ברכה בתיבול לימן ושום טרי
- ❖ טחינה ירוקה : טחינת הר ברכה, הרבה פטרוזיליה ושום ירוק קצוצים ומתובלים בלימון וזרעי כמון
- ❖ סלט גווקאמולה : אבוקדו, גמבה ומלפפון חתוכים לקוביות בתיבול בצלצלי פנינה, בצל ירוק שמן זית ולימון
- ❖ טאפנדים : ממרח עגבניות מיובשות / ממרח פסטו / ממרח זיתים ירוקים / ממרח זיתים שחורים
- ❖ מגוון לחמים : שיפון / מחמצת אגוזים / מחמצת זיתים / לחם תמרים / לחם דגנים / פוקצ'ות

מנות עיקריות חמות

- ❖ מאפה פילו במילוי ירקות מוקפצים וטופו
- ❖ קדירה כתומה : בטטה, דלעת וגזר עם קרישה משמשים ושיזפים בתיבול ג'ינגר וסילאן
- ❖ אושפלאו : תבשיל אורז וחומס עם בצל, גזר צימוקים ושקדים
- ❖ מג'דרה בורגול צ'רקסית : בורגול וקינואה, בצל ועדשים צבעוניות, בתיבול אותנטי צ'רכסי
- ❖ לזניה בולונז סייטן : שכבות פסטה במילוי קציץ טבעוני פיקנטי ברוטב עגבניות כרובית אפויה עם סויה וטופו
- ❖ פלטת ממולאים : קישואים, פלפלים, חצילים במילוי אורז, אגוזים וסויה
- ❖ סלק ממולא : כדורי סלק ממולאים באורז, גרעיני דלעת, צנובר ועשבי תיבול חמוץ מתוק
- ❖ מוסקה חצילים : מאפה שכבות חצילים, סייטן בסגנון יוני
- ❖ נתחי סייטן אסייתי : מוקפצים עם ירקות, אננס ונבטים בסגנון סיני



נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

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

HeadChef Catering



קינוחים

- ❖ מלבי חלב קוקוס על מצע איטריות מקורמלות ופיסטוק
- ❖ בננה בקרמל
- ❖ סורבה קוקוס / מנגו
- ❖ שטרודל תפוחי עץ
- ❖ פרפה חלבה
- ❖ מרקז פיצוחים
- ❖ פונדו פירות ושוקולד
- ❖ טראפס



נשמח לעמוד לשירותכם בכל נושא ועניין לפרטים ומידע נוסף:

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