

תפריט אירוע בשרים בסגנון גריל "דרום אמריקה"

סלטים:

- סלט עשבים קייצי בתוספת שקדים קלויים וחמוציות.
- בייבי תרד ברוטב הדרים, פלחי תפוז, אגוזי מלך פקאן סיני ופטל מיובש.
- עדשים שחורות, קוביות בטטה, פטרוזיליה, נענע ומלפפון, מתובל בלימון ושמן זית.
- קינואה מלאה בשני צבעים עשירה בעשבי תיבול, פירות יבשים ושקדים
- עגבניות שרי, צילי, עשבי תיבול וצנוברים.
- סלט ארטישוק צרוב, זיתי קלמטה, שרי צבעוני, בייבי קרוטונים, שעועית ירוקה, פטרוזיליה ונענע אנטיפסטי עשיר, מלא צבעים וטעמים.
- בורגול עבה עשיר בעשבי תיבול מהגינה, מלפפונים ופלפל ירוק.
- חסה מסולסלת צבעונית, זרעי חמנייה, פילה לימון וירקות.
- סלט שורשים- סלרי, גזר, גמבה וקולורבי.
- כבושים טריים- בשמן זית, לימון, מלח ופלפל.
- מוס חצילים בטחינה.
- חציל שלם בתנור מוגש עם טחינה לבנה, עשבי תיבול וסלסת עגבניות.
- רבעי סלק, אורוגולה ואגוזי מלך.
- כרוב לבן עשבי תיבול שמן שומשום ושקדים קלויים.
- חומוס גרגירים ושמן זית
- מטבוחה בייתית

עיקריות-

- אסאדו בבישול ארוך על גריל קומות בניחוח של צ'אנקים של חביות יין.
 - בריסקט חזה בקר מעושן בסגנון טקסס.
 - עופות שלמים על ספינר גחלים.
 - צ'וריסוס בייתי פיקנטי
 - קבב טלה על הגריל
 - שוק טלה מעושן (בתוספת תשלום)
 - רוסטביף אנטריקוט שלם מעושן (בתוספת תשלום)
- כול העיקריות מוגשים בתוספת צ'ימצ'ורי, ממרח מנגו צ'ילי, וברבקיז.

תוספות-

- אורז לבנוני עם בצל מטוגן צנוברים ובהרט.
- אורז באחש מלא בעשבים.
- תפוח אדמה מדורה.
- פום בטטה אפויה בקליפה במלח גס
- פאפס מיני תפוח אדמה מעושן בקייג'ון
- פריקי וירקות שורש
- ברוקולי וכרובית בשקדים ולימון.
- שעועית ירוקה דקה ואפונה סינית מוקפצת בשומשום בשני צבעים, וציר ירקות.
- אורז ירוק בניחוח חומץ בלסמי
- אורז אושפלז- תבשיל אורז בנוסח בוכרי עם בצל, גזר, גרגירי חומס.
- פולנטה- מתירס טרי
- קרם בטטה וקארי אדום
- מיקס ירוקים שעועית במיה קישואים ופטריות מוקפצים בשמן זית שום וטימין.
- אנטיפסטי בגריל.

עמדת קינוחים:

- קוקולידה בליווי 4 סוגי תוספות.
- צ'ורוס ברוטב שוקולד חם והפתעות
- עמדת סוכריות חנקן (תוספת מחיר)
- בר פירות העונה (תוספת מחיר)
- בר מתוקים- טארטלטים, מקרונים, מוס בטעמים טראפלוס וכו'...