

תפריט אירועים חלבי:

קבלת פנים:

- קישים בטעמים home made
- גספצ'ו 3 טעמים מגוון תוספות
- מרקים מוקרמים מוגש לצד פרמזן קרוטונים
- גרבלקס- סלומון כבוש מוגש על מצא ברוסקטות בליווי תוספות
- סושי- מגוון מילויים וציפויים לצד סויה, ספייסי, וואסבי וג'ינג'ר כבוש
- עמדת ממולאים ביתיים
- סביצה דגים טריים

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, צ'ילי, 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 וקולרבי.
- 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.
- סלט בוארטה- עגבניות שרי צבעונית, בזיליקום, צנוברים, ארגולה וביבי מוצרלה בווינגרט בלסמי.
- סלט יווני- חסות, מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, גפרורי גזר בליווי גבינת חמד בווינגרט של שמן זית לימון.
- סלט קיסר- סלנובה, מלפפון, עגבנייה, בצל ירוק, קרוטונים וגבינת פרמזן מגורדת.

עיקריות (שני סוגי דגים לבחירה):

- סלומון בטריאקי וירקות שורש
- פילה מושט בחמאת לימון כבוש ועשבי תיבול
- פילה לברק ביין לבן שומר ופטריות
- פילה דניס בעשבי תיבול ועגבניות שרי (בתוספת תשלום)
- פילה לברק על מצע טאבולה לימוני עטוף בנייר פרגמנט (בתוספת תשלום)
- סלומון שלם בבצק מלח (בתוספת תשלום)

תוספות:

- פום בטטה
- פטוציני שחור אליו אליו
- ניוקי ברוטב אלפרדו ופטריות
- פטוציני ברוטב רוזה
- פטוציני ברוטב פסטו וצנוברים
- רביולי מוקרם במגוון מילויים (בתוספת תשלום)