

Blanche
בלאנש חוויה קולינארית

70 ש"ח
למנה

Catering MENU

עיקריות (לבחירה 2)

פרוסות צוואר סלה
ברוטב יין וחמוציות (בתוספת 20 ₪ למנה)
רוסטביף מבשר אנטריקוט ארגנטינאי מיושן
(בתוספת 25 ₪ למנה)



ניתן להזמין
מנות טבעוניות

אין אהבה
כנה
יותר
מאהבת האדם
לאוכל

ג'ורג' ברנרד שו

צלי בקר
ברוטב ירקות שורש / יין אדום / פטריות
רצועות בקר / עוף מוקפץ עם ירקות
אסאדו עגל בגריל
קציצות בקר ברוטב עגבניות
קרבוני הבית מוגש עם בצל מסוגן
פרגיות בגריל בתיבול פילדלפיה / שווארמה
שניצל / שניצלונים
שוקיים עוף
ברפסטו / בגריל / בשום וזבש / טריאקי

תוספות (לבחירה 3)

אורז לבן / אושפלו / אורז השף
תפוח אדמה בפילדלפיה / עשבי תיבול
ירקות מוקפצים סיני
שעועית ירוקה מוקפצת עם שום, שמן זית,
פלפל, מלח
שעועית ירוקה ברוטב עגבניות
אנטיפסטי מגוון ירקות טריים קלויים בגריל
קישואים קלויים בתנור
תבשיל זיתים נוסח מרקש
בטטה מקורמלת בציגוג סילאן

סלטים (לבחירה 6)

כרוב לבן חמוץ
כרוב אדום חמוץ
כרוב אדום במיוז
כרוב סיני
גזר חריף חי בלימון
גזר מרוקאי
סלק
חומוס
טחינה
חמוצי הבית

חסות בליווי חוטב השף
סלט ירקות עשיר
סלט שוק
טאבולה בליווי עשבי תיבול טריים
סלט בר מגוון עשבי תיבול טריים
חציל פתוח ברוטב צ'ימצ'ורי וטחינה
פירה חצילים במיוז
מטבוחה פיקנטית
קולסלאו כרוב לבן עם גזר במיוז



תוספת עבור מנה עיקרית - 25 ₪ למנה
תוספת עבור לחמניות - 3 ₪ למנה
תוספת עבור שתיה קלה - 4 ₪ למנה
תוספת עבור קינוחים / מגוון עוגות 12 ₪ למנה
תוספת דמי משלוח - בהתאם למיקום
תוספת ציוד להגשת בופה כולל צוות
הגשה ופינוי - 70 ₪ למנה
מינימום 30 סועדים
מעל ל-100 סועדים 50 ₪ למנה
תוספת ציוד עריכה (הכל) - 50 ₪ למנה

מנה ראשונה

פילה מושט
ברוטב לימוני וכוסברה / מזרחי / חריימה / מטוגן
(בתוספת 20 ₪ למנה)

פילה סלמון
ברוטב לימוני וכוסברה / מזרחי / איולי פסטו
(בתוספת 25 ₪ למנה)

מאפה השף
במילוי ירקות / תפוזי
(בתוספת 20 ₪ למנה)

Bon APPETIT

Blanche

בלאנש חוויה קולינארית