



לאתר
של
דיויס



תפריט אירועים

תוספות

- אורז לבן
- אורז אושפלו
- אורז מג'דרה
- זיתים מרוקאים עם פטריות
- שעועית ירוקה ברוטב אדום
- שעועית ירוקה מוקפצת
- ירקות מוקפצים
- מוקפץ איטלקי עם זיתי קלמטה
- אנטיפסטי (ירקות קלויים)
- קוסקוס
- מרק לקוסקוס
- אושפלו בקר*
- תפוא"א אנה
- תפוא"א אפוי חצוי
- ברוקולי
- קרם בטטה
- מיקס ירוקים
- פטריות מוקפצות ברוטב אסייתי

מטבלים

- שום קונפי
- צ'ימצ'ורי
- סלסה עגבניות
- טפנד זיתים
- זיתים מתובלים
- סחוג

שירות

- כלים פורצלן - צבעוני / לבן
- צוות מלצרים
- שף אישי
- טבח
- מנהל אירוע
- פסמן
- משגיח צמוד

מנות עיקריות

- שניצל
- כרעיים בגריל
- כרעיים בטריאקי
- חזה עוף ממולא
- קורדון בלו (שניצל ממולא)
- סטייק חזה על האש
- שיפודי חזה על האש
- שיפודי קבב עגל
- שיפודי פרגית על האש
- סטייק פרגית על האש
- צלי בקר ברוטב פטריות (מס 4)
- צלי בקר ברוטב אסיאתי (מס 4)
- אסאדו עגל ברוטב אסיאתי*
- צלי בקר (כתף - מס 5)*
- קדרת בקר (מוגש מרכזי)*

הגשה למנה עיקרית

- תפוא"א מדורה
- מיקס ירוקים
- ברוקולי
- קוסקוס
- רביולי בטטה
- ניוקי
- מדליוני בטטה
- פירה תפוא"א
- שעועית ירוקה מוקפצת
- בצל מקומח

קינוחים

- עוגות מוס
- כוסות קינוחים
- פלטת פירות העונה*
- סופלה לצד מקרון וופל בלגי*
- מיקס פטיפורים*
- דוכן קינוחים לרחבת ריקודים*

לחמים

- לחמניות
- לחמניות ביס
- פערצל
- *פרנה עגולה
- *פרנה ירושלמי

מנות פתיחה

- שיפוד סלומון על מצע פילה
- בטטה
- רבע אננס לצד שייק פרות טבעי
- לחם פלוט לצד 3 מטבלי הבית
- אסאדו מפורק על מצע מדליון
- בטטה
- סביצה דג לבן לצד בייגל ירושלמי
- פטה כבד לצד ריבת בצל וופל
- בלגי
- גואקמולה לצד מקל גריסיני
- כרובית מטוגנת על מצע אילולי
- צ'ילי

מנות ביניים

- מושט בלימון בעשבי תיבול
- מושט מרוקאי
- סלמון בלימון ועשבי תיבול
- סלמון מרוקאי ברוטב אדום
- סלמון טריאקי ושומשום
- סלמון חרדל סילאן ושקדים
- סלמון מיונז צילי ופירורי לחם
- קציצות דגים ברוטב מרוקאי
- דג לברק בעשבי תיבול
- טורטיה בשר טחון
- פילו בשר טחון
- קוראסון אסאדו
- כבד על מצע קרם בטטה

הגשה למנת ביניים

- קרם בטטה
- קינואה
- קוסקוס
- חיטה
- פירה תפוא"א
- פלחי לימון
- פטרוזיליה קצוץ
- קרם עגבניות שרי
- מוקפץ איטלקי
- קרם עגבניות שרי
- ריזוטו פטריות
- קרם אפונה

סלטים

- חומוס
- טחינה
- פלפל חריף
- גזר מגורד פיקנטי
- גזר מרוקאי
- מטבוחה ביתית
- קינואה
- חמוצי הבית
- קוביות חציל ברוטב
- חציל שלם בטחינה
- כרוב אסייתי ופיצוחים
- כרוב בלימון ופיצוחים
- חסה לליק ירקות וקרוטונים
- קוביות בטטה בצ'ילי
- פטריות מוקפצות
- פלפלים קלויים
- סלסה עגבניות
- סלט שוק
- זיתים מתובלים
- שרי צבעוני זיתי קלמטה ובזיליקום

סלטים מיוחדים

- חומוס מסבחה*
- חומוס פטריות
- חומוס בשר*
- בטטה מקורמלת סילאן טחינה
- וקדאיף*
- סלט ירוק פיצוחים
- כרובית מטוגנת על מצע טחינה*
- קרפצ'יו חציל
- קרפצ'יו סלק
- קרפצ'יו עגבניה
- קרפצ'יו בקר*
- זיתים מתובלים
- פלטה ירקות

להזמנות: 050-6500-165

משרד: 03-502-1232 • 074-710-7462 • פקס: 03-556-2527
אתר: daviscatering.co.il • מייל: c0506500165@gmail.com

שינויים בתפריט עד 48 שעות קודם האירוע. ביטול אירוע יחוייב 30% מהעסקה - באין גישה נאותה יחוייב סבלות ידיים - על הלקוח לדאוג לאמצעי חימום, טל"ח

