



BARAK ALUFER

PRIVATE CHEF

הצעת תפריט איטלקי – בסגנון Sharing למרכז השולחן

עלות איש צוות נוסף: 250 ₪

* כל מנה תוגש במספר עמדות בהתאם לכמות הסועדים, כולל תפריט מודפס לכל סועד

פתיחה

- פוקאצ'ה מהטאבון, רוטב סיציליאני ומוצרלה פרסקה – תוספות: זיתי קלמטה, ארטישוק, שום קונפי

מנות ראשונות לבחירה

- קרודו טונה אדומה – לימון כבוש, שמן עשבי תיבול, בצל ירוק וצנוניות
- בוראטה באפלו – עגבניות שרי בצבעים, אורגולה, בצל סגול ובלסמי מצומצם
- סלט סיציליאני – מיקס ירקות בויניגרט בלסמי, צ'יפס בטטה, פקאנים מסוכרים וגבינת המאירי
- סלט של קיץ – חסה לליק וחסה אלון, פירות עונתיים, אגוזים מקורמלים, ויניגרט הדרים וגבינת חלומי צרובה
- לבבות וארטישוק – ארטישוק אה-לה-רומנה ולבבות חסה ברוטב קיסר
- פולנטה פטריות – פטריות פורטובלו ושמפניון עליונות על קרם תירס, פרמזן ומרווה
- ריזוטו קרם ערמונים – פטריות פורצ'יני וגבינת פיקוריני
- ארנצ'יני דימרצי – כדורי ריזוטו פריכים במילוי גבינת מוצרלה ומחית פטריות פורצ'יני על רוטב שמנת פסטו וגילופי פרמזן
- חציל שרוף באש גלויה עם תחמיץ ירוקים, עלי מיקרו ושמנת חמוצה מתובלת
- סלקים אפויים וגבינת טאלג'יו, אורגולה ובלסמי מצומצם
- בטטה אה-לה-פורנו – מיני בטטות אפויים במילוי שמנת חמוצה מתובלת, בצל ירוק וגילופי פרמזן

מנות עיקריות לבחירה

- מוסר ים – מוסר ים צרוב על הפלנצ'ה מוגש על תבשיל עגבניות שדה, זעתר טרי וליים
- רצועות לברק פריכות מטוגנות בשמן עמוק ואיולי בזליקום
- פילה בר ים וריזוטו זעפרן, ערמונים, ציר דגים ויין לבן



BARAK ALUFER

PRIVATE CHEF


עיקריות- המשך

- **פילה דניס** – צרוב על הפלאנצ'ה, גראטן תפוז"א באטר, זעתר טרי ורוטב יין לבן
- **חציל מלנזה** – צינורות פסטה טרייה במילוי גבינות איטלקיות וחציל קלוי
- **פטוצ'יני פונגי** ברוטב קרם שמנת, מיקס פטריות, פרמז'ן וכמהין
- **טורטיני פולנטה** – פסטה שחורה במילוי פולנטה וגבינת מוצרלה, רוטב חמאה מרווה
- **רדיאטורי סיציליאני** – פסטה ברוטב סיציליאני, עגבניות שרי, חצילים קלויים, מוצרלה וצ'ילי חריף
- **ניוקי בושה ברולה** – ניוקי סלק ברוטב שמנת ושום, תרד, ערמונים, אגוז מוסקט וגבינת בושה מקורמלת
- **ניוקי עננים** – רוטב קרם שמנת, יין לבן ופורצ'יני
- **לינגוויני קרצ'ופי** – רוטב אלי אוליו, עגבניות שמש, ארטישוק, צ'ילי חריף, שום קונפי ופאנגרטטה (פיקנטי)
- **פפרדלה רוזה** וגבינת ברי מקורמלת - קוביות בטטה צליות
- **קרבוורה קלאסיקה איטלקית** – לינגוויני ברוטב שמנת, פלפל גרוס, חלמוני ביצה ורצועות סלמון מעושן

קינח

- מגוון קינוחים שהשף מכין בשילוב פירות העונה

** ניתן לבצע שינויים בתפריט, ייתכן בעלות נוספת
** כולל תפריט מודפס לכל סועד
** עלות נוספת בסך 250 ₪ עבור כל עובד/מלצר
** על מנת לשריין את התאריך יש להעביר מקדמה **בביט** (הסכום ייקבע בעת סגירת ההזמנה)
** במקרה של ביטול 7 ימים ומעלה לפני האירוע – תוחזר המקדמה

שף ברק אלופר 

barak.alufer.chef 