



BARAK ALUFER

PRIVATE CHEF

הצעת תפריט – אירוע sharing למרכז שולחן

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

פתיחה

- פוקאצ'ה מהטאבון עם מגוון מטבלים- טפנד זיתי קלמטה ואנשובי אורטיז, סלט עגבניות חריף, טחינה סגולה
- לחמי מחמצת דגנים וכוסמין

מנות ראשונות (4 לבחירה)

- סביצ'ה דג ים מהדלל היומי – מוגש במנות אישיות
- סוכריות בטטה, סילאן ומיקס פיצוחים
- חציל שרוף באש גלויה עם תחמיץ ירוקים, צנוניות, בצל סגול ושום קונפי
- סלט מרקטו – ירקות חתוכים גס, קרוטונים פריכים, זיתי קלמטה ובלסמי מצומצם
- כרובית אפויה – כרוביות שלמות למרכז שולחן, סילאן, טחינה גולמית ומיקס פיצוחים
- קרפצ'יו נהרות – רצועות סלמון בכבישה עדינה, צנוניות, בצל סגול ועלי מיקרו
- רצועות לברק פריכות מטוגנות בשמן עמוק ואילי לימון
- סלט טבולה קינואה – קינואה אדומה ולבנה, עשבי תיבול, אגוזים וטחינה גולמית
- לבבות וארטישוק – ארטישוק אה-לה-רומנה ולבבות חסה ברוטב קיסר
- סיגר בורי בעבודת יד, עם לימון כבוש ועאריסה
- ברוסקטה ארטישוק א-לה-רומנו עם נגיעות של פסטו ושרי צלוי
- בוצ'ר מרכז שולחן- אנטי פסטי

עיקריות (4 לבחירה)

- אנטריקוט בקר רמת הגולן/ פילה בקר – מוגש עם ירקות חרוכים ותפוח אדמה מדורה
- תבשיל בשר ראש וירקות שורש
- דונר כבש – שוק טלה קצוץ בסכין על מקלות קינמון מוגש על טבולה קינואה וטחינה
- סינייה פומודורו – עגבניות אפויות ממולאות בבשר טלה, טחינה וצנוברים
- קריספי שקדי עגל ופירה מזלג, שמן כמהין ורוזמרין (תוספת תשלום)
- עראייס טלה וכרובית חרוכה – רבעי פיתות במילוי טלה קצוץ, כרוביות ומלא ירוקים
- פילה דניס מהדלל היומי צרוב על הפלנצ'ה, תפוח אדמה באטר, עגבניות שמש ואספרגוס
- פטוצ'יני סלמון ברוטב אלי אוליו, צ'ילי חריף, ברוקומיני וארטישוק



BARAK ALUFER

PRIVATE CHEF

עיקריות- המשך

- ברוסקטה כבד אווז – ברוסקטת בריוש וכבד אווז צרוב מוגש עם ריבת שרי (תוספת תשלום)
- אסאדו 12 שעות – לחמניות פרעצל ממולאות באסדאדו מפורק מוגש עם צ'מיצ'ורי
- פרגיות ממולאות חזה אווז, שום קונפי ורוזמרין
- מוסר ים וטריו פלפלים – מוסר ים בליווי פלפלים חרוכים ב 3 צבעים וזעתר טרי
- צלעות טלה – מוגש על תבשיל אורז אדום, שום קונפי ורוזמרין (תוספת תשלום)

קינחים


- פירות העונה
- פרופיטרולים במילוי קרם פטיסייר וסירופ מייפל טבעי / גנאש שוקולד חלב (פרווה/חלבי)
- פבלובה ממולאת בקרם פיסטוק/ קרם שוקולד לבן ושבבי קוקוס קלוי (פרווה/חלבי)

** ניתן לבצע שינויים בתפריט, ייתכן בעלות נוספת

** כולל תפריט מודפס לכל סועד

** על מנת לשריין את התאריך יש להעביר מקדמה על סכום שייקבע בעת הסגירה בביט

** במקרה של ביטול עד 3 ימים לפני האירוע – תוחזר המקדמה

שף ברק אלופר 

barak.alufer.chef 