שבת יום / בוקר

מינימום 25 סועדים

Shefa Teamim
שפע טעמים
Catering & Event

החל מ- 65 ₪
למנה

1. סלטים [7 לבחירה]

- [ ] **מטבוחה**: סלט עגבניות ופלפלים בבישול איטי בנוסח מרוקאי
- [ ] **חציל פיקנטי**: קוביות חצילים מטוגנות עם רוטב עגבניות פיקנטי
- [ ] **חציל במיונז**: חציל קלוי על האש עם שום מיונז
- [ ] **חמוצים**: מיקס של פלחי מלפפון במלח עם ייתים שבורים
- [ ] **ירוק לוהט**: פלפלים חריפים קלויים בשום ופלחי לימון
- [ ] **חומוס ישראלי**: ממרח חומוס עם שמן זית ופטרוזיליה
- [ ] **טחינה**: טחינה לבנה עסיסית
- [ ] **חציל זאלוק**: חציל קלוי עם פלפלים שום וכוסברה
- [ ] **חציל יווני**: קוביות חצילים מטוגנות עם קוביות של בצל וגמבות בתחמיץ
- [ ] **גזר מרוקאי**: פלחי גזר רכים באריסיה וכוסברה
- [ ] **גזר פיקנטי**: שבבי גזר פריכים עם פלפל חריף כוסברה ולימון
- [ ] **חריף שלם**: פלפלים חריפים מטוגנים שלמים עם שום ושמן זית
- [ ] **סלק אדום**: מקלות סלק מבושל ברוטב מתקתק עם כוסברה
- [ ] **טחינה ירוקה**: טחינה עם שמום ופטרוזיליה
- [ ] **תירס מקסייקי**: גרעיני תירס עם פלפלים קצוצים עם שום שמיר ומיונז
- [ ] **מחמיצים טורשי**: [לבן / צהוב]: רצועות ירקות בשלל צבעים בכבישה קרה
- [ ] **מיקס שורשים**: טרי: מקלות סלק גזר וקולורבי עם סלרי וכוסברה ברוטב ברוטב מתקתק
- [ ] **עגבניות חריף**: קוביות עגבניות עם שום וכוסברה קצוצה ברוטב לימון לימון ושמן זית

2. סלטים בתוספת תשלום

- [ ] **כרוב לבן בתחמיץ**: כרוב לבן קצוץ עם ירק חמוציות ברוטב לימון
- [ ] **כרוב סיני**: כרוב לבן קצוץ ברוטב סויה בליווי גרעיני רלעת אגוזים ושומשום קלוי
- [ ] **קולסלאו שבדי**: כרוב לבן קצוץ עם רצועות גזר דקות דקקות פטרוזיליה קצוצה ומיונז
- [ ] **כרוב סגול**: כרוב אדום קצוץ עם מיונז
- [ ] **גוואקמולי**: [בעונה] פלחי אבוקדו וירקות טריים ברוטב השף
- [ ] **כבד קצוץ**: ממרח כבד עשיר טעים ועסיסי
- [ ] **סלט בטטות**: קוביות בטטה צלויות ברוטב צ'ילי
- [ ] **סלט טונה**: טונה עם ירקות קצוצים במיונז
- [ ] **סלט ביצים**: בתיבול מיונז ובצל ירוק
- [ ] **סחוג אסלי**: פלפלים חריפים עם שום וכוסברה
- [ ] **סלט חסה**: מיקס חסות עם בצל ועגבניות שרי ברוטב חרדל
- [ ] **פלפלים קלויים**: רצועות פלפלים קלויים עם שום ושמן זית

3. מנת ביניים - בתוספת תשלום

- [ ] **דג בקלה**: פילה בקלה מטוגן בקמח וביצה בליווי לימונים
- [ ] **מעורב ירושלמי**: נתחי עוף צרובים בניחוח ירושלמי ממולא
- [ ] **פילה אמנון ים תיכוני**: אפוי בתערובת עשבי עוביל תיבול טריים טימום ושמן זית
- [ ] **פילה אמנון מזרחי**: אפוי בקקדירת פלפלים חריפים גרגירי חומוס בניחוח כוסברה ושום
- [ ] **פילה אמנון מטוגן**: מטוגן במעטפת ביצה עם לימון בצד
- [ ] **מאפה ים תיכוני**: מאפה פילו במלית בשר עגל קצוץ
- [ ] **רול כבדים**: מאפה פילו קרוגצ'י במלית כבדי עוף קצוצים בצל מטוגן
- [ ] **מוסקה חציל במילוי בשר עגל קצוץ ברוטב עגבניות וכוסברה**
- [ ] **קציצות דגים**: קציצות מזרחיות עסיסיות ברוטב פיקנטי

4. מנת ביניים נוספת - בתוספת תשלום

- [ ] **סלמון מזרחי**: פילה סלמון אפוי בקדירת פלפלים כוסברה שום ועגבניות
- [ ] **סלמון ים תיכוני**: פילה סלמון אפוי בשלל עשבי תיבול טריים שום ושמן זית
- [ ] **סלמון איטלקי**: אפוי בעשבי תיבול ארומטיים עגבניות שרי בניחוח איטלקי
- [ ] **סלמון אסייתי**: אפוי עם דבש טריאקי ושומשום
- [ ] **דג טונה מזרחי**: אפוי בקדירת פלפלים חריפים בניחוח שום וכוסברה

5. הצמחונים שלנו

- [ ] **פלפל ממולא**: פלפלים במגוון צבעים ממולאים בארז ברוטב ברוטב עגבניות
- [ ] **בורקס תפוא"א**: בצק עלים ממולא במלית תפוא"א עסיסי
- [ ] **בלינצ'ס**

6. נשנושים - בתוספת תשלום

- [ ] **קובה נבלוסיה בשר**: קובה מטוגן שחום ופריך במלית בשר מתובל
- [ ] **קובה במילוי פטריות**: קובה מטוגן שחום ופריך במלית מיקס פטריות
- [ ] **סיגרים מרוקאים בשרי**: עלי סיגר ממולאים בשר בטיגון עמוק
- [ ] **סיגרים מרוקאים במילוי תפ"א**: עלי סיגר ממולאים מחית תפוא"א מתובל מתוג'א בטיגון עמוק
- [ ] **פסטלים במילוי תפ"א**: משולשים ממולאים בפירה תפוא"א עסיסי
- [ ] **עלי גפן ממולא**: עלי גפן במילוי אורז עסיסי
- [ ] **כרוב ממולא**: עלי כרוב ממולאים באורז ברוטב השף
- [ ] **בצל ממולא**: בצלים ממולאים אורז בתיבול הבית
- [ ] **כרובית בציפוי פריך**: פרחי כרובית מצופים במעטפת פריכה בטיגון עמוק
- [ ] **קובה חתוסטה**: קובה ממולאת בבשר ססזיסקה עם מרק עשיר חמוץ
- [ ] **מיני אגרול**: עלי סיגר ממולאים ירקות מוקפצים בטיגון עמוק
- [ ] **שניצלונים**: רצועות חזה עוף מצופים בפירורי לחם ושומשום
- [ ] **דגים מעושנים**: מגוון דגים מעושנים (מקרל, טונה, מסיאס אדום, מרום מסיאס לבן כבוש, סלמון מעושן)

7. מנה עיקרית

- [ ] **בניחוח המזרחי**: כרע עוף צלוי עם תערובת תבלינים בטעם הבית
- [ ] **שמניות עוף**: צלויים עם בצל ועגבניות בגריל
- [ ] **שמניות עוף אותנטיות**: צלויות עם טנייה פירות יבשים
- [ ] **חזה עוף וינאי [שניצל]**: חזה עוף מסוגן במעטפת פריכה
- [ ] **אסקלופ עוף**: חזה עוף צרוב בעשבי תיבול ובתערובת המזרח הרחוק
- [ ] **מוקפץ חזה עוף**: רצועות חזה עוף מוקפצים עם תערובת פלפלים בסגנון סיני
- [ ] **קבב ישראלי**: קבב עגל עסיסי על האש
- [ ] **קציצות בשר**: קציצות בקר ברוטב עגבניות וסלרי
- [ ] **כדורי עוף עסיסיות**: ברוטב פטריות משובח
- [ ] **צלי עגל**: פרוסות בשר משובחים עם פטריות ברוטב יין אדום
- [ ] **גולש בשר**: קוביות בשר מלוזה בירקות שורש ברוטב אדום
- [ ] **חמין בשרי**: עם ביצים וקטניות עשיר (נחשב לעיקרית ו-2 תוספות)
- [ ] **צולנ'ט בשרי**
- [ ] **פרגית מזרחי**

7א. מנה עיקרית בתוספת תשלום

- [ ] **עוף לבנוני**: כרע עוף עסיסית במלית אורז ובשר קצוץ בתיבול השף בגריל
- [ ] **אסאדו עגל**: פרוסות אסאדו ספויים עם ירקות שורש בסגנון השף
- [ ] **קוביות אסאדו**: מבושל ברוטב השף עם ירקות שורש
- [ ] **פקיילה**: תבשיל סוניסאי עם תרד שעועית לבנה ובשר
- [ ] **תבשיל מרוקאי**: בשר ראש עם חלקי פנים ברוטב מזרחי עם חומוס ופלפלים

8. תוספות חמות

- [ ] **אורז לבן**: מעוטר בשקדים וצימוקים/חמוציות
- [ ] **אורז אטריות**: אורז לבן עם אטריות ורסיסל מטוגנות
- [ ] **אורז ירקות בסגנון אושפלאו**: אורז עם בצל פטות גזר וגרגירי חומוס
- [ ] **אורז מקלובה**: אורז מבושל בסגנון ערבי עם ירקות בניחוח בהרט
- [ ] **דואט תפוא"א**: סירות תפוא"א ובטטות בנוסח השף
- [ ] **תפוא"א דעיירים**: מיני תפוא"א אפויים עם תימין/רוזמרין
- [ ] **תפוא"א אנה**: פרוסות תפוא"א ברוטב בצל
- [ ] **תפוא"א אפרי**: סירות תפוא"א אפויות עם כורכום שום ורוזמרין
- [ ] **פשטידה מעקודה**: פשטידה מרוקאית עם אפונה וגזר
- [ ] **פשטידה פטריות**: פשטידה עם פטריות מוקפצות בנוסח הבית
- [ ] **פשטידה בצל**: פשטידה עם בצל מסוגן בנוסח השף
- [ ] **קוגל תפוא"א**: קוגל תפוא"א אורינגל
- [ ] **אפונה וגזר**: לקט אפונה ברוטב עגבניות
- [ ] **אפונה עם קישואים**: אפונה וקוביות קישוא ברוטב טבעי
- [ ] **שעועית ירוקה מוקפצת**: שעועית מוקפצת עם שום ושומשום
- [ ] **שעועית ירקה ברוטב עגבניות**: שעועית מבושלת ברוטב עגבניות אסלי
- [ ] **לקט ירקות סיני**: ירקות מוקפצים ברוטב סויה וצ'ילי מתוק
- [ ] **לקט ירקות ישראלי**: ירקות מאודים בניחוח בזיליקום
- [ ] **במיה כורדית**: ברוטב עגבניות חמצמץ עדין
- [ ] **זיתים מרוקאים**: ייתים מבושלים ברוטב עגבניות עם פלפלים ופטריות
- [ ] **קוסקוס**: נרגירי סולת עם כורכום
- [ ] **מרק ירקות**: מרק ירקות עשיר בנוסח מרוקאי
- [ ] **פסטה פנה**: פסטה ברוטב עגבניות עשיר
- [ ] **נודלס / ספגטי תאילנדי**: אטריות מוקפצות עם שלל ירקות ברוטב אסייתי
- [ ] **חומוס מרקש**: גרגירי חומוס מבושלים בסגנון מרוקאי פיקנטי

9. תוספות חמות בתוספת תשלום

- [ ] **טנזיה מרוקאית**: שלל פירות יבשים בקרמל יין אדום בבילים
- [ ] **מרק של קוסקוס טוניסאי עם בשר**: מרק עם מגוון יקות שורש וקוביות בשר
- [ ] **דואט ארטישוק ופטריות**: ברוטב זעפרן תמצמץ
- [ ] **יאפצ'ק**: קוגל תפוא"א במילוי נתחי בקר עם נצל מקומל

10. קינוחים - בתוספת תשלום

- [ ] מיקס עוגות קרמבו, טארטלטים, פחזניות
- [ ] עוגות קרמבו
- [ ] טארטלטים
- [ ] פחזניות
- [ ] עוגות בחושות
- [ ] גלידות מיניס
- [ ] סלט פירות
- [ ] מגוון מוסים אישיים]
- [ ] שנונות מושיר/
- [ ] עוגות שוקולד [קוביות]

11. לחמים [חלות בתוספת תשלום]

- [ ] לחמניה המוציא — חלה [בתוספת תשלום]
- [ ] לחמניה מזונות — חלה לפי משקל [בתוספת תשלים]
- [ ] פרנה עגולה

12. אפשרויות בתוספת תשלום

- [ ] כלים חד פעמיים
- [ ] כלים חנים מפנלן
- [ ] מלצרים בלבד
- [ ] צוות מלא מנהל אירוע ומלצרים
- [ ] צוות לא סבזים מחתה מנחה מחתחת

פרטים אישיים

מספר סועדים | שם פרטי | שם משפחה

תאריך אירוע | דוא"ל

הערות / בקשות מיוחדות

שפע טעמים | Catering & Event
שד' המייסדים 58 , מישור אדומים
054-812-3543
א'-ש' 8:30-23:00
8:30-14:00
shefateamim-events.co.il
shefateamim@gmail.com
סרקו להזמנות / יצירת קשר