

בית הקיש

By Marcel Dar

קייטרינג בוטיק חלבי

קונספט טברנה יוונית
עד - 25 אנשים

פתיחת שולחן

מגש 30 עלי גפן חמצמצים + רוטב ציזיקי
לחם הבית+ זיתים+ עגבניות ושמן זית+ סקורדליה
גלילי חציל קלוי ממלוא בגבינת עזים
מגש 20 לביבות קישואים עם גבינת פטה + מטבל עגבניות

עיקריות

פנקופיטה(מאפה פילו תרד וגבינות)
מאפה פילו עם פלפלים וגבינות משגע

סלטים

סלט סלקים

סלקים, עדשים ירוקות, בצל סגול פוס, עלי ביבי, ברוטב יוגורט כבשים

סלט יווני

קלאסי: עגבניות, מלפפונים, חסה, בצל סגול, זיתים שחורים וגבינה מלוחה

סלט פאקס

סלט עדשים, עגבניות חיטה ופטה עם המון עשבי תיבול

סלט גאוורו

שרי חצוי, שקדים, צלפים, אנשובי מטוגן עם פטרוזיליה, שמיר, בצל ירוק, פלפל ירוק חריף ולימונים

קינוח

מאפה אלים- קינוח יווני מבצק פילו

הקונספק כולל: מפה משובצת ומפיות שולחן להשלמת האווירה

מחיר ספיישל יווני: 1600 ש"ח

***הערות:

איסוף: רמת השרון

(בשעה שנוחה לכם. מתקשרים ומורידים לכם לרכב)

אופציה למשלוחים בתשלום נוסף

לבעלי רגישויות מיוחדים: המנות עלולות להכיל אגוזים מכל סוג שהוא

MARCEL.DAR@YAHOO.COM | WWW.BEITAKISH.CO.IL | 054-7515575