



בס"ד

תפריטי שף בשרי *MAESTROCHEF*

מינימום סועדים למחיר המוצע- 8 סועדים.

ניתן לקבל הצעות מחיר על כמות קטנה יותר של סועדים בטל' 0505833690

ארוחת שף **אקסלוסיב** במחיר 300 ש"ח לסועד, הכוללת את תפריט האקסלוסיב המצו"ב. המחיר לא כולל כלים ושתייה.

ארוחת שף **פרמיום** במחיר 350 ש"ח לסועד, הכוללת את התפריט המצו"ב לא כולל כלים ושתייה.

ארוחת שף **גורמה** במחיר 450 ש"ח לסועד, הכוללת את התפריט המצו"ב כוללת כלים, לא כוללת שתיה

ניתן להוסיף כלים מהשכרה במחיר עלות של 22 ש"ח לסועד כולל עריכה וסידור שולחן.

לאירוע מגיע צוות הכולל שף, איש גאוצ'ו ומלצרים לפי הצורך

באירוע אנו מקימים עמדת גאוצ'ו מרהיבה לעיני הסועדים הכוללת מעשנת ביצה, מכונת שווארמה (תלוי בהזמנה), פלאנצ'ות, צ'יפסר בוצ'ר גיטרה ענק, טאבון איטלקי אוטנטי ועוד

התפריט המצורים גמישים וניתן לשלב מנות מתפריטים נוספים שלנו
הנמצאים באתר **Maestrochef.online**



תפריט אקסלוסיב

300 ₪ לסועד

אופציונאלי- מומלץ

אפריטיף פתיחה- משדרג מאד את האירוח ואת פתיחת השולחן-

בתוספת 20 ש"ח לסועד

7 סוגי סלסות ומטבלים , נשנושי אצבעות בצק עם גרעינים ודגנים, מיני קריספי טאקו, קראנץ' טורטיה, מיקס זיתים מיובאים, נשנושי ירקות

על השולחן

פוקצ'ה איטלקית קריספית מוגשת לצד סלסה וטחינה

סלטים ירוק סוג 1 לבחירה

- ערבי המלך- כלללללל הירקות! שמן זית לימון פלפל גרוס ופרח המלח.
- סלט קראנץ' בטטה- מגוון עלים, שבבי מלפפון, שרי תמר, בצל סגול דק דק וסרטי בטטה קריספי
- סלט הקיסר פיוזן -חסה, שרי במגוון צבעים, חמוציות, שקד קלוי, קרוטונים ואיולי חזרת
- סלט שמורת טבע- עם פטריות יער מגוון עלים ואיולי על בסיס שמן ארגאן מרוקאי
- סלט ירקות ים תיכוני- ירקות שדה, גרגרי חמוס, פלפל חריף ולימון כבוש עם עלי זעתר טריים
- ירוק ירוק- מגוון עלים עם פסטו כוסברה ושפע של אגוזים קלויים עדין
- טרטיר חציל מוגש עם חמאת שומשום, סילאן פיסטוק וסומאק.

מנה פתיחה- 2 סוגים לבחירה: מתאבנים לפתוח את התיאבון....

- מיני קבבוני אנטריקוט / צ'וריסו ביתי על סלסילות פילו בציגוג טחינענע ולימון
- פטה כבד על ברוסקטה מחמצת וריבת מרלו
- טאקו מקסיקני עם קרעי צלעות כבש לצד סלסה חלפיניו חריף אש
- מיני פרגית על עצם נחה על מיקס פטריות מוקפצות
- קרפצ'יו פילה בקר לצד פרוסות קראנץ' באגט ובלסמי מצומצם ממודנה
- פרוסות לשון עגל במעשנה- כבושות בצ'ימיצ'ורי לצד רוסטיק באגט – ארגנטינאי אורגינאל



עיקר הבשר- 2 סוגים לבחירה: דואט בצלחת

- סטייק אנטריקוט אנגוב מיושן על גחלים לוחשות מוגש אישי (150 גרם)
- רוסטביף אנטריקוט במעשנה בפריסה על הבוצ'ר
- טקסס סטייק 250 גרם עשוי בסו-ווייד רך כמו חמאה מוגש אישי (בתוספת 20 ש"ח לסועד)
- גוש סינטה מיושנת בפריסה (תלוי אם יש במלאי)
- פיקניה (שפיץ צ'ארך) מעושן בעישון FAST בעל ניחוח עדין של שבבי דובדבן ורוזמרין
- שווארמה עגל או פרגית לבחירה עם פרוסות אננס! חלומי!!
- דלעת ערמונים ממולאת בשר טחון מעגל חלב וערמונים מעושנת נימוחה!
- גלגל שווארמה פרגיות מקומית בטעם מיוחד- בחיתוך במקום
- פריים ריב בורגר מתערובת סטייקים מוגש על מיני לחמניית בורגר מתוקה ובצל כבוש.
- חזה עוף במרינדה אסייאתית מפתיעה
- סטייק פרגית בטעם מעושן וברביקיו
- סטייק פרגית בעשבי תיבול
- סטייק פרגית בשום וסילאן
- מעורב ירושלמי אקסטרא מגוון
- שישקבב רומני עם בצל מטוגן וחציל
- קבב ערבי על מקל קינמון טבול בגלייז טחינה ירוקה עם פיסטוק

תוספות 1 לבחירה

- אורז אשפולוב עשוי בווק מסורתי, עם המון בשר, גזר לבן, צימוק אוזבקי וגרגירי חומס.
- תפוזי א"א איטליאנו רבעים בקייג'ון וביליקום עם מחית שום
- תפוזי א"א ובטטה אנה בעשבי תיבול ופרוסות שקדים
- תפוחי אדמה מדורה- מוגש בנייר כסף עם חמאת שמן זית קונפי שום ושפע עשבי תיבול
- הום פרייז – קריספי קוביות תפוח אדמה ברוטב צ'ילי מתוק מצומצם
- אמריקן צ'יפס דק וקריספי במיוחד לצד 3 רטבים

ירק חם 1 סוג לבחירה

- מגדלוני אנטיפסטי מיוחדים- נעשים בשיטת צרפתית תוך מיצוי טעמי הירקות
- שעועית ירוקה מוקפצת בשומשום קלוי שום ומלח אטלנטי
- שעועית ירוקה מוקפצת בצ'ילי מיסו ולמון גראס- נוסח וויאטנאם
- אפונה מוקפצת בנענע, שום וגרידת לימון
- ירק סיני מוקפץ (ניתן להוסיף אטריות)
- מיני פורטובלו מוקפצות בשמן ארגון ושקדים/ טריאקי ביתי מיוחד



מרקים בעונה לבחירה- 1 סוג לבחירה (בתוספת תשלום 15 לסועד)

- בטטה מוקרם – פרווה
- עגבניות מעודן
- בצל צרפתי (מגיע עם קראסט באגט)
- מניסטרונה איטלקי
- נזיד חורפי
- קרם קישואים ושמיר מעולה!
- עדשים כתומות וסלרי עשיר
- חריירה מרוקאית מסורתית
- מרק ירקות עם ירקות מפתיעים

קינוחים 1 לבחירה

- אגסים ביין ופראנצ'יפאן
- טראפלס שוקולד איכותי שחור לבן (בקקאו ואבקת סוכר)- עמדה מרהיבה לעיני הסועדים
- סופלה פאדג' שוקולד חם עם גנאש עשיר
- פאי מתוק אישי (-שוקולד/לימון/קוקוס/פקאן)
- קרמבו אוראו
- מלבי קרם קוקוס מרענן עם רוטב אסאי ופירות יער
- כוסיות טריקולד מוס מרהיבות
- טרמיסו לוטוס ואספרסו- להיט!!!- הנמכר ביותר!



תפריט פרמיום

350 ₪ לסועד

מנת לחם

פוקצ'ה דה איטליה אישית מבצק טיפו 00 בתפיחה איטית של 36 שעות לצד 3 מטבלים בלסמיקו מצומצם עם תירוש ענבים, פסטו בזיליקום, סלסה חלפניו

סלט ירק לבחירה 2 סוגים

- סלט טרופיקאנה- מגוון עלים, פטריות יער, תפרחות אכילות וניגרט פירות יער
- אננס מעושן עטוף בבלסמי על נבטי חמניה ורוקט
- טרטור חציל מוגש עם חמאת שומשום, סילאן פיסטוק וסומאק.
- ירק אסייאתי פיוז'ן- באק צ'וי מוקפץ עם נבטים חיים באיולי שומשום וג'ינגר עם בוטנים קלויים
- סלט תרד ניו זילנד עם פיסות לבבות דקל, פיסטוק וכוסברה
- אבטיח שרוף עם סלמון מעושן חומץ בן יין אדום וסילאן מעותר בטלטלי בצל ירוק
- קרפצ'יו סלק דק דק בבלסמיקו מצומצם
- סלט ניו יורק- אפרסקים מקורמלים, ריפל תות ופקאן על עלי סלנובה ועולש
- עולם הפטריות- 6 סוגי פטריות חתוכות גס מוקפצות בטריאקי ושומשום מלא קלוי
- סלט סויה- אדממה מאודה, קשיו, בצל סגול, שבבי אגסים ווניגרט תפוחים

מנה פתיחה- 2 סוגים לבחירה: מתאבנים לפתוח את התיאבון....

- מיני קבבוני אנטריקוט / צ'וריסו ביתי על סלסילות פילו בדיגוג טחינענע ולימון
- פטה כבד על ברוסקטה מחמצת וריבת מרל
- טאקו מקסיקני עם קרעי צלעות כבש לצד סלסה חלפיניו חריף אש
- מיני פרגית על עצם נחה על מיקס פטריות מוקפצות
- קרפצ'יו פילה בקר לצד פרוסות קראנצ' באגט ובלסמי מצומצם ממודנה
- פרוסות לשון עגל במעשנה- כבושות בצ'ימיצ'ורי לצד רוסטיק באגט – ארגנטינאי אורגינאל

מנה עיקרית- 2 סוגים לבחירה מתפריט גורמה- מוגש בגודל רגיל עם כלל האלמנטים של גורמה (בכל המנות הקפדה על תהליכי בישול מתקדם כגון בישול מולקולארי, בישול בוואקום, קציפות ועוד)

- סלסילות פילו במילוי קרם שורשים, כבד מעושן וקוויאר משמש וקינמון.
- כנאפה בקר לוהטת עם אסאדו טלה, תרד, צנובר וחמאת פיסטוק.
- כיפות פטה כבד לצד פרנץ' טוסט, כיפת מקרונס' ריפל פירות יער ואסאי
- טאקו מקסיקני מתירס מקסיקני עם קרעי בריסקט וואגיו מעושן לצד סלסה חלפיניו
- קרפצ'יו פילה בקר לצד פרוסות קראנצ' באגט ובלסמי מצומצם ממודנה
- פרוסות לשון עגל מעושנת 12 שעות – עטופות קריספי RIB וצ'ימיצ'ורי מוקפץ
- ביסוני בלק אנגוס מיושן עשוי בוואקו מקורמל בשמן זית, רוזמרין ומלח מעושן
- טומהוק סטייק מיושן מקורמל בסילאן תאנים עם תערובת מלחים מהעולם



- פיקניה בעישון בעל ניחוח עדין של שבבי דובדבן ורוזמרין על סירות בטטה ווניל
- שיפודני אננס ושייטל/פרגית בשמן צ'ילי ולימון קוויאר
- חזה אווז מעושן עטוף בדבש ופילדלפיה
- קורדון בלו בייף (כשר) בשילוב פרושוטו טלה.
- כנפיים ערומות בטמפורה על ראמן ומיצי מיסו
- שורט ריבס טלה בוואקום, מעושן שש שעות בגלייז סויה שום ומייפל
- הדלעת המופלאה, דלעת ערמונים מזהבת ממולאת בעגל חלב ומיסו מעושנת באיטיות
- גליל משולש ברמודה- שלושה נתחים משופדים על גליל בצליית גחלים איטית ובחיתוך דק
- גליל תורכי מבשר אסאדו וסינטה בתיבול ארומטי חתוך לסרטים מונח על טחינה אתיופית
- בורגניון- פילה בקר עטוף בבצק עלים משוח בחרדל אמריקאי לצד קציפת עלים

תוספות 1 לבחירה

- אורז אשפולב עשוי בווק מסורתי, עם המון בשר, גזר לבן, צימוק אוזבקי וגרגירי חומס.
- תפוזי איטליאנו רבעים בקייג'ון וביליקום עם מחית שום
- תפוזי א ובטטה אנה בעשבי תיבול ופרוסות שקדים
- תפוחי אדמה מדורה- מוגש בנייר כסף עם חמאת שמן זית קונפי שום ושפע עשבי תיבול
- הום פרייז – קריספי קוביות תפוח אדמה ברוטב צ'ילי מתוק מצומצם
- אמריקן צ'יפס דק וקריספי במיוחד לצד 3 רטבים

ירק חם 1 סוג לבחירה

- מגדלונאי אנטיפסטי מיוחדים- נעשים בשיטת צרפתית תוך מיצי טעמי הירקות
- שעועית ירוקה מוקפצת בשומשום קלוי שום ומלח אטלנטי
- שעועית ירוקה מוקפצת בצ'ילי מיסו ולמון גראס- נוסח וויאטנם
- אפונה מוקפצת בנענע, שום וגרידת לימון
- ירק סיני מוקפץ (ניתן להוסיף אטריות)
- מיני פורטובלו מוקפצות בשמן ארגון ושקדים/ טריאקי ביתי מיוחד
-

קינוחים מתפריט גורמה- 1 לבחירה

- קעריות אגוזים בקלייה איטית עטופים בשוקולד שוויצרי וקקאו 20/22
- טראפס שוקולד בלגי עשויים בעבודת יד מגולגלים בסוכר אלפיני וקקאו שחור ממדגסקר
- סופלה משוקולד שוויצרי 70% מוצקי קקאו עם ליבה נזלית נמסה מפנקת
- פאדג' שוקולד מתפרץ (מרהיב) עם להביוור קוניאק משובח
- פאי לימון עשוי בשיטה צרפתית על בצק שקדים וקרם מרשמלו מקורמל
- בומב על תחתית בראונס מצופה בהתזת חמאת קקאו אביבית
- פבלובה דה איטליה מרעננת עם ריפל פירות יער/ פסיפלורה וליים/ לימון צרפתי
- המוס הטוב בעולם!! מוסי פירות בצורת הפרי המקורית בהדגשת טעמים מיוחדת.
- טרמיסו לוטוס ושוט אספרסו עם ברס אגוזי לוז - להיט!!!
- כנאפה חלבה אישית מדהימה



תפריט גורמה

450 ₪ לסועד

מנת לחם לבחירה

פוקצ'ה דה איטליה אישית מבצק טיפו 00 בתפיחה איטית של 36 שעות לצד 3 מטבלים בלסמיקו מצומצם עם תירוש ענבים, פסטו בזיליקום, סלסה חלפניו

או

מחמצת צרפתית בשילוב סלק ורוזמרין/ טימין ובטטה לצד קרם חציל בלדי מעודן וקרם זוקיני מתוק

סלט ירק לבחירה 2 סוגים

- סלט טרופיקאנה- מגוון עלים, פטריות יער, תפרחות אכילות וניגרט פירות יער
- אננס מעושן עטוף בבלסמי על נבטי חמניה ורוקט
- טרטרי חציל מוגש עם חמאת שומשום, סילאן פיסטוק וסומאק.
- ירק אסייאתי פיוז'ן- באק צ'וי מוקפץ עם נבטים חיים באיולי שומשום וג'ינגר עם בוטנים קלויים
- סלט תרד ניו זילנד עם פיסות לבבות דקל, פיסטוק וכוסברה
- אבטיח שרוף עם סלמון מעושן חומץ בן יין אדום וסילאן מעותר בטלטי בצל ירוק
- קרפצ'יו סלק דק דק בבלסמיקו מצומצם
- סלט ניו יורק- אפרסקים מקורמלים, ריפל תות ופקאן על עלי סלנובה ועולש
- עולם הפטריות- 6 סוגי פטריות חתוכות גס מוקפצות בטריאקי ושומשום מלא קלוי
- סלט סויה- אדממה מאודה, קשיו, בצל סגול, שבבי אגסים ווניגרט תפוחים

פחמימת נשנוש- 1 לבחירה

- אמריקן צ'יפס דק דק סופר קריספי
- בטטה קריספי בזיגוג בלסמי מצומצם
- פוטטוס עטופים קמח תירס ופרח המלח
- קריספי טאקו בתיבול מקסיקני וסלסה
- טוויל קרם שקדים ונגיעות בוטנים



עיקריות- מוגש בגודל גורמה - 8 סוגים לבחירה

(בכל המנות הקפדה על תהליכי בישול מתקדם כגון בישול מולקולארי, בישול בוואקום, קציפות ועוד)

- סלסילות פילו במילוי קרם שורשים, כבד מעושן וקוויאר משמש וקינמון.
- כנאפה בקר לוחטת עם אסאדו טלה, תרד, צנובר וחמאת פיסטוק.
- כיפות פטה כבד לצד פרנץ' טוסט, כיפת מקרונס' ריפל פירות יער ואסאי
- טאקו מקסיקני מתירס מקסיקני עם קרעי בריסקט וואגיו מעושן לצד סלסה חלפניני
- קרפצ'ו פילה בקר לצד פרוסות קראנצ' באגט ובלסמי מצומצם ממזדנה
- פרוסות לשון עגל מעושנת 12 שעות – עטופות קריספי RIB וצ'ימיצ'ורי מוקצף
- ביסוני בלק אנגוס מיושן עשוי בוואקו מקורמל בשמן זית, רוזמרין ומלח מעושן
- טומהוק סטייק מיושן מקורמל בסילאן תאנים עם תערובת מלחים מהעולם
- פיקניה בעישון בעל ניחוח עדין של שבבי דובדבן ורוזמרין על סירות בטטה ומקל וניל
- שיפודוני אננס ושייטל/פרגית בשמן צ'ילי ולימון קוויאר
- הדלעת המופלאה, דלעת ערמונים מזהבת ממולאת בעגל חלב ומיסו מעושנת באיטיות
- גליל משולש ברמודה- שלושה נתחים משופדים על גליל בצליית גחלים איטית ובחיתוך דק
- שורט ריבס טלה בוואקום, מעושן שש שעות בגלייז סויה שום ומייפל
- גליל תורכי מבשר אסאדו וסינטה בתיבול ארומטי חתוך לסרטים מונח על טחינה אתיופית
- כנפיים ערומות בטמפורה על ראמן ומיצוי מיסו
- קראנצ'יקן ממולא בפטריות כמהין ושיטאקי על קריספי נודלס
- חזה אווז מעושן עטוף בדבש ופילדלפיה
- קורדון בלו ביי (כשר) בשילוב פרושוטו טלה.
- בורגניון- פילה בקר עטוף בבצק עלים משוח בחרדל אמריקאי לצד קציפת עלים

תפריט קינוחים קיץ, 2 לבחירה

- קעריות אגוזים בקליה איטית עטופים בשוקולד שווייצרי וקקאו 20/22
- טראפס שוקולד בלגי עשויים בעבודת יד מגולגלים בסוכר אלפיני וקקאו שחור ממדגסקר
- סופלה משוקולד שווייצרי 70% מוצקי קקאו עם ליבה נזלית נמסה מפנקת
- פאדג' שוקולד מתפרץ (מרהיב) עם להביור קוניאק משובח
- פאי לימון עשוי בשיטה צרפתית על בצק שקדים וקרם מרשמלו מקורמל
- בומב על תחתית בראוניס מצופה בהתזת חמאת קקאו אביבית
- פבלובה דה איטליה מרעננת עם ריפל פירות יער/ פסיפלורה וליים/ לימון צרפתי
- המוס הטוב בעולם!! מוסי פירות בצורת הפרי המקורית בהדגשת טעמים מיוחדת.
- טרמיסו לוטוס ושוט אספרסו עם ברס אגוזי לוז - להיט!!!
- כנאפה חלבה אישית מדהימה

קינח וינאי: בתוספת 50 ש"ח לסועד

- פלטת קינוחים וינאית מהודרת – 7 סוגי מיני קינוחים מפנקים מרחבי העולם
- משחקי פירות מטריפים- פירות במגוון מרינדות מוגשים בעשרות ספלים אישיים- מטריף!!
- מגדלי אייפל אקלר- מגדל אקלרים במגוון מליות עטוף בקרמל מלוח ושוקולד מריר
- אמריקן פאי- בוצ'ר עץ מלא מיקרו פאי סופר צבעוניים במגוון מליות פטיסירי

בברכה MAESTRO CHEF