



בס"ד

סדנאות מסעדה לדוגמא

מחיר מנת בסיס לסועד - 300 כולל

אופציונאלי- מומלץ-

לעיתים בתחילת הסדנא המשתתפים רעבים ניתן להוסיף-

אפריטיף פתיחה- שמשדרג מאד את האירוח ואת פתיחת הערב- בתוספת 20 ש"ח לסועד

7 סוגי סלסות ומטבלים , נשנושי בצק ודגנים, מיני טאקו, קראנץ' טורטיה, מיקס זיתים מיובאים וירקות מוחמצים.

הכל מגיע מוכן ונפתח על שולחן קבלת הפנים.

סלט ירוק מרכזי לבחירה סוג 1

ערבי המלך- כללללללל 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 חומוס, פלפל חריף ולימון כבוש עם עלי זעתר טריים
ירוק ירוק- מגוון עלים עם פסטו כוסברה ושפע של אגוזים קלויים עדין
טרטר חציל מוגש עם חמאת שומשום, סילאן פיסטוק וסומאק.

מנה פתיחה- 1 סוג לבחירה: מתאבנים לפתוח את התיאבון....

מיני קבבוני אנטריקוט על סלסילות פילו בדיגוג טחינענע ולימון
פטה כבד על פרנץ' טוסט עם כיפת מקרון לצד ריבת מרלו ושאלוט
טאקו מקסיקני עם קרעי צלעות כבש לצד סלסה חלפיניו חריף אש
מיני פרגית על עצם נחה על פטריות בטריאקי
קרפצ'יו פילה בקר לצד פרוסות קראנץ' באגט ובלסמי מצומצם ממודנה
פרוסות לשון עגל במעשנה- כבושות בצ'ימיצ'ורי לצד רוסטיק באגט – ארגנטינאי אורגינאל!
צ'וריסו ארגנטינאי- לומדים לנקנק את הצ'וריסו, ומכינים על פלאנצ'ה לוחטת! מוגש על ברוסקטה

עיקר הבשר- 2 סוגים לבחירה: (ניתן לקחת מה"מוגש אישי" אחד מתוך השלושה)

- סטייק אנטריקוט על גחלים לוחשות **מוגש אישי** (200 גרם לאדם – ניתן להגדיל בתוספת תשלום)
- טקסס סטייק 250 גרם עשוי בסו-ווייד רך כמו חמאה **מוגש אישי** (בתוספת 20 ש"ח לסועד)
- רוסטביף אנטריקוט במעשנה בפריסה על הבוצ'ר
- גוש סינטה מיושנת בפריסה (תלוי אם יש במלאי)
- פיקניה (שפיץ צ'ארך) מעושן בעישון FAST בעל ניחוח עדין של שבבי דובדבן ורוזמרין
- שווארמה עגל ואננס! חלומי!!
- דלעת ערמונים ממולאת בשר טחון מעגל חלב וערמונים בעישון איטי.
- גלגל שווארמה מקומית בטעם מיוחד בקריספי לאפה וירק קצוץ- בחיתוך במקום
- פריים ריב בורגר מתערובת אסאדו ואנטריקוט מוגש על מיני לחמניית בורגר מתוקה ובצל כבוש.
- חזה עוף במרינדה אסייאתית מפתיעה
- חזה עוף קורדון בלו - גליל חזה עוף ממולא פורטובלו ושאלוט מגולגל ומטוגן בפנקו- להיט!
- סטייק פרגית בטעם מעושן וברביקיו
- סטייק פרגית בעשבי תיבול
- סטייק פרגית בשום וסילאן
- מעורב ירושלמי אקסטרא מגוון
- שישקבב רומני עם בצל מטוגן ופירה חציל מתוק
- קבב ערבי על מקל קינמון במילוי פצצת טחינה

תוספות 1 לבחירה

- אורז מקלובה צרוב על פלאנצ'ה, עם המון בשר צנוברים וגרגירי חומס ג'מבו
- תפו"א איטליאנו רבעים בקייג'ון וביליקום עם מחית שום
- תפו"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
- תפוח אדמה מחורץ יפיפה, קריספי בטירוף!

ירק חם לבחירה סוג אחד-

- 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 וויאטנם
- אפונה מוקפצת בנענע, שום וגרידת לימון
- ירק סיני מוקפץ עשיר מאד (ניתן להוסיף אטריות)
- מיני פורטובלו מוקפצות בשמן ארגאן ושקדים/ טריאקי ביתי מיוחד

מרקים לבחירה (בעונה) - 1 סוג לבחירה (בתוספת תשלום 15 ש"ח 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

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

בברכה-מאסטרו שף