

LA - BELLE

events

בר קבלת אורחים בכניסה

(עמוד 1)

6 תחנות לבחירה

בר משקאות

בירה מהחבית - 3 סוגים
יין אדום / לבן
מיצים, סודה, מים
שתיה מוגזת

☐ **בר מרקים (בעונת החורף):**

☐ מרק דלעת

☐ מרק בצל

☐ מרק זוקיני

☐ מרק בטטה

תחנת המרקים מגיעה בליווי קרוטונים, גרעיני חמנייה ועירית קצוצה.

☐ **אסאדו** בפריסה אישית לצד רוטב סילאן

☐ **טורטיות** תירס דקיקות במילוי נתחי עוף / בקר מקסיקני

☐ **סלט בר** מבחר סוגי ירקות ועלים ירוקים לצד חזה עוף מוקפץ ורטבים לבחירה

☐ **קבב טלה** בנוסח אנקרה בליווי סלטים ומיני פיתה

☐ **שווארמה** בנוסח איסטנבול בליווי חומוס, חריף, ירקות, חמוצי הבית ומיני פיתה

☐ **לחמה בעג'ין** פוקצ'ה בליווי בשר ורוטב עגבניות

☐ **פוקצ'ות** עם מבחר ירקות ורטבים בצד

☐ **בקר סצ'ואן** מוקפץ בליווי כלפלים צבעוניים, בצל ירוק ושומשום שחור

☐ **פתאי** אטריות מוקפץ (צמחוני)

☐ **נתחוני עוף** מוקפץ בצ'ילי חמוץ מתוק, לימון-גראס וג'ינג'ר

☐ **באו באו** לחמניות מאודות עם בשר צלעות מפורק

☐ **קוסקוס עשיר** בירקות וגרגירי חומוס

☐ **קובה במיה**

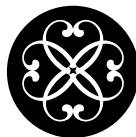
☐ **קובה חמוסטה**

☐ **פריקסה** סנדוויץ' תונסיאי מלווה בטונה, תפו"א, ביצה קשה, חריסה וזיתים

☐ **חטיפים חמים** קובה / סיגרים / לביבות

☐ **קציצת דג** בליווי רוטב עגבניות מזרחי

☐ **רביולי** במילוי בטטה / פטריות ברוטב



LA - BELLE
events

בר קבלת אורחים בכניסה (עמוד 2)

☐ עמדות מיוחדות *

☐ פטריות יער* ממולאות בקרם פרגית בליווי רוטב חמוץ מתוק

☐ סושי* 4 סוגי רולים בפריסה במילוי ירקות, סלמון וטונה אדומה

☐ ברבניות* מטוגנות בליווי לימון טרי ורוטב טרטר

☐ פילה קוד* דג המוגש על מצע פירה ושום

☐ קובה חמו* מרק קובה מעושר בבצל ממולאים בבשר

☐ "פס-אראונד" (הגשת קוקטייל) 2 לבחירה

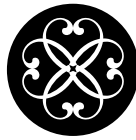
☐ פתאי כבד עוף* מוגש על לחם אגוזים וריבת בצל

☐ סלמון מעושן* מוגש על מצע גריסיני ברוטב אלה ירוק

☐ שיפודי יקטורי* קבב/פרגית בליווי טחינה ירוקה

☐ פטריות* מצופות בפירורי זהב ומילוי קרם פרגית ופיסטוק

* בתוספת תשלום



LA - BELLE

events

סלטים - 8 לבחירה

- ☐ חומס גרגירים חמים
- ☐ טחינה לבנה
- ☐ סלט וולדרוף תפוחי עץ, אננס וסלרי
- ☐ סלט חצילים בנוסח השף מטוגן בפירורי לחם לצד רוטב חמוץ
- ☐ סלט חציל קלוי על האש בתוספת טריון פלפלים
- ☐ חציל בלאדי בליווי טחינה, עגבניות, פטרוזיליה ומלח ים
- ☐ חציל טוניסאי ברוטב עגבניות
- ☐ חציל בבא גנוש חציל במיונז
- ☐ מקלות סלק אדום בתחמיץ
- ☐ סלט בטטה קוביות בטטה בצ'ילי, מתוק חריף
- ☐ עגבניות שרי בפסטו בליווי שקדים קלויים
- ☐ עגבניות מרוקאי כוסברה, שום, פלפל חריף
- ☐ סלט ירק בליווי מבחר עשבי תיבול, חמוציות ושקדים קלויים פרוסים
- ☐ מטבוחה עגבניות, פלפלים ושום מבושלים
- ☐ סלט גזר מקלות גזר דקיקים משולבים בעלי כוסברה, קוביות לימון ושמן זית מתובל
- ☐ סלט טבולה ערבי גרגירי בורגול גסים וקוביות עגבניה עם עלי פטרוזיליה, נענע וכוסברה בתחמיץ טבעי
- ☐ כרוב סיני כרוב לבן עם נבטים סינים בתחמיץ סויה ושומשום שחור
- ☐ פנה אלה רומא פסטה עם צנוברים, עגבניות מיובשות, בדליקום טרי, זיתים סורים חריפים ושום
- ☐ סלט זוקיני קוביות קישואים אפויים עטופים באולי שום בעיטור שקדים קלויים
- ☐ מחמצי הבית מבחר ירקות בכבישה ביתית
- ☐ סלט טריון פלפלים רצועות פלפל מתוק עם שום
- ☐ סלט חריף קצוץ שמן זית, לימון ושום
- ☐ סלט ברבא סלק אדום, פטרוזיליה ובצל סגול ברוטב חמוץ מתוק
- ☐ סלט קולסלו כרוב לבן, גזר ומיונז
- ☐ פלטת ירקות חתוכים

סלטים מיוחדים*

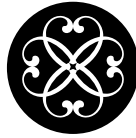
- ☐ פטריות חמות מוקפצות ברוטב מונייר
- ☐ כבד קצוץ חם בשילוב צנובר
- ☐ קרפצ'ו בקר בשילוב עלי רוקט וחומץ בלסמי
- ☐ קרפצ'ו סלמון רצועות סלמון כבושות בשילוב רוטב צלפים
- ☐ קרפצ'ו סלק
- ☐ דואט חצילים מניפת חציל קלוי בתנור + קרם חצילים

סלטים למנה עיקרית - 1 לבחירה

- ☐ סלט ערבי מלפפון, עגבניה, פטרוזיליה ולימון קצוצים דק
- ☐ סלט 4 עונות סלט ירוק בשילוב עלי בייבי, עגבניות שרי, נבטים, אגוזים קלויים וגרוסים
- ☐ סלט שוק ירקות חתוכים גס, על מצע חסה ברוטב וינגרט
- ☐ סלט בטטינו חסה, עגבניות שרי, מלפפון, גמבה, בצל סגול, בטטות ופיצוחים

** למרכז השולחן יוגשו שני סוגי לחמים שונים

* בתוספת תשלום



LA - BELLE

events

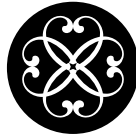
מנות ראשונות - 2 לבחירה

- ☐ **פילה אמנון (מושט)** בנוסח מרוקאי - ברוטב פלפלת, עגבניות, כוסברה וגרגירי חמום
- ☐ **פילה אמנון (מושט)** בנוסח השף - במשרה כוסברה, שום, שמן זית לימונים טריים על מצע פיטוצ'יני
- ☐ **קציצות דג בנוסח השף** קציצות דג אפיוות, שום וכוסברה ברוטב חריימה
- ☐ **לברק בפנקו** על מצע קוסקוס
- ☐ **לברק ים תיכוני** בנוסח השף
- ☐ **ראגו בשר** מאפה פילו במילוי בשר טלה, על מצע טנזיה מרוקאית, מוגש ברוטב יין וסילאן תמרים
- ☐ **פסטיה ים תיכונית** מאפה פילו במילוי נתחי פרגית, פירות יבשים וצנובר על מצע רוטב סלסה וירקות רטטוי
- ☐ **חציל בקר** חציל מצופה פרורי זהב, במילוי בשר על מצע קונפי עגבניות בליווי טחינה
- ☐ **מעטפת כבדי עוף** בצק פילו במילוי כבדי עוף ופטריות טריות, מוגש ברוטב יין אדום וסילאן

מנות מיוחדות*

- ☐ **פילה דניס** בעשבי תיבות וצנובר על מצע פוקצ'ות ירקות
- ☐ **פילה בורי** עשבי תיבול על מצע ירקות רטטוי
- ☐ **פילה סלמון** ברוטב לימון ועשבי תיבול על קרם בטטה
- ☐ **דג פורל** חריף על הגריל, בנוסח פרובנסל
- ☐ **המנה של אביתר** בצק פילו במילוי נתחי פילה בקר ופטריות פורטובלו מוגש ברוטב יין מרסלה
- ☐ **פטריית הפתעה** פטריות פורטובלו במילוי קרם פרגיל וצ'ילי מתוק ברוטב חמוץ מתוק

* בתוספת תשלום



LA - BELLE

events

מנות עיקריות - 2 לבחירה באמריקן סרויס (הגשה אישית)

- ☐ צלי בקר ברוטב פטריות ואסטרגון
- ☐ סטייק פרגית צרוב על הפלנצ'ה
- ☐ סטייק פרגית בעשבי תיבול
- ☐ דואט פרגיות פרגית במילוי פיסטוק וקשיו לצד סטייק פרגית בגריל
- ☐ שיפודי קבב לבנוני
- ☐ סטייק אנטריקוט משובח, צלוי על משטח בגריל לוחט ברוטב פלפלת
- ☐ אסאדו בנוסח השף ברוטב סיצו'אן
- ☐ ורד הצלע סטייק אנטריקוט בבישול איטי

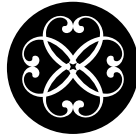
המיוחדים שלנו*

- ☐ מדליוני פילה בקר וסטייק פרגית
- ☐ צלעות טלה צלויים על הגריל ברוטב נענע בליווי תפו"א אפוי
- ☐ צלעות טלה משוחים בדבש וצ'ילי מתוק, פלפלים ורוזמרין על מצע עלי בייבי
- ☐ דואט אנטריקוט מיושן ופרגית אנטריקוט צלוי על הגריל לצד פרגית ממולאת פיסטוק ברוטב צ'ילי מתוק
- ☐ טריו פילה בקר, פרגית במילוי פיסטוק וצלעות טלה
- ☐ דואט סטייק פרגית וצלעות טלה
- ☐ לשון בנוסח השף אסטרגון

תוספות חמות - 3 לבחירה

- ☐ תפו"א וויליאמס בצורת אגס, מצופה בפירורי לחם
- ☐ דואט תפו"א ובטטה בשמן זית, שום ורוזמרין
- ☐ הום פרייז קוביות תפו"א פריכות בצ'ילי חריף מתוק
- ☐ אורז לבן עם צימוקים ושקדים
- ☐ אורז מקלובה עשיר בירקות
- ☐ תרמילי שעועית ירוקה מוקפצת עם שומשום
- ☐ זוקיני בגריל במשרה
- ☐ ירקות קלויים על גריל בשמן זית ותבלינים
- ☐ תבשיל ירקות צרפתי עשיר
- ☐ שיפוד ירקות קלויים בגריל בשמן זית, שום ורוזמרין
- ☐ קרם תפוחי אדמה
- ☐ קרם בטטה

* בתוספת תשלום



LA - BELLE

events

מנות אחרונות - בהגשה אישית 2 לבחירה

- ☐ סופלה שוקולד בליווי גלידת וניל ורוטב שוקולד חם
- ☐ שטרודל תפוחי עץ בצק פילו במילוי תפוחי עץ
- ☐ פנקוטה עם שערות חלבה, פסיטוק וסילאן
- ☐ מלבי עם קוקוס, פסיטוק ופטל
- ☐ מנת לה-בל גלידת וניל בליווי טחינה גולמית, סילאן ונגיעות פיסטוק גרוס

או

- ☐ פלטת מתוקים מבחר מתוקי הבית - מוגש במרכז שולחן

אחרונות מיוחדות*

- ☐ תחנת וופל בלגי וופל בלגי נעשה במקום בליווי רוטב שוקולד, מייפל וקוקוס קלוי
- ☐ פלטת אבטיח ומלון לכל שולחן בעונה
- ☐ פלטת פירות טרופיים לכל שולחן
- ☐ פלטת פיצוחים לכל שולחן
- ☐ טריו בראוניז ומרקוז שוקולד לצד סיגר חלבה
- ☐ בר מתוקים מעוצב

פינוקי אפטר פארטי - 2 לבחירה*

- ☐ ג'חנון בר ג'חנון תימני עם ביצה קשה, עגבניות מרוסקות בתוספת ירקות ורטבים.
- ☐ מיני בורגר בר מיני בורגר בלחמניות, מתבלי ירקות ואטבים.
- ☐ סנדוויץ' בר באגט כפרי עם מבחר פסטריה ונקניקים שונים על מצע חסה וירקות.
- ☐ שקשוקה בר מיני ג'סטות במבחר עשיר של ירקות בתוספת חומוס, טחינה וחרף.
- ☐ בייגל טוסט בייגל טוסט במגוון נקניקים, ירקות ורטבים ע"פ בחירת האורח.



האירוע כולל

- ☐ צוות ניהול אירוע מנוסה ☐ צוות אבטחה חמוש לכל אורך האירוע
- ☐ רשיון עסק ☐ מעטפות ומפות דרך ☐ פתקיות לסידור הישיבה / כרטיסי הושבה
- ☐ ניקוי השירותים לכל אורך האירוע ☐ גישה נוחה לנכים ☐ חניה צמודה ☐ גנרטור חירום ☐ מידוג אוויר



המטבח בניצוחו של השף אביתר איבגי



נשמח לשרת אתכם בכל עת

צוות "לה בל"

* בתוספת תשלום