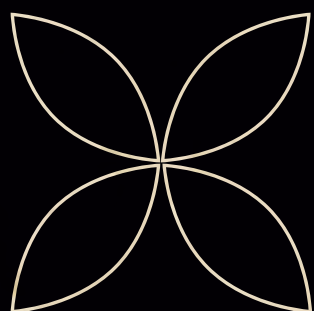


תפריט אירועי צהריים

CROWN EVENTS

הקולינריה היא לב ליבה של האירוע..
 אנחנו אוהבים לטעום עם העיניים ולשתף את כל החושים בחוויה.
 בנוף תגיעו לעולם קולינארי עשיר בצבעים, טעמים,
 ריחות ומרקמים שיסחפו אתכם למסע של עונג.
 בכל מנה השקענו מחשבה יצירתיות ובעיקר הרבה אהבה.
 התפריט שלנו בנוי מחומרי גלם טריים ואיכותיים.
 הבישול מוקפד, חדשני ומתעדכן ויוצא דופן..
 בתיאבון!



NOF
 CROWN EVENTS





קבלת פנים

נקבל את האורחים עם מזנון פרונטלי עשיר

שניצלוני עוף קריספיים, מטבלים ופלטות ירקות גינה
סיגר עגל ביתי אריסה ביתית ואילולי נענע
קובה נבלוסיה מטוגן בשמן עמוק לצד טחינה עמבה וחמוצים
פסטל תפוזי עבודת יד טריו טחינות צבעוניות
מבחר רטבים הום מייד, זיתי הבית, חמוצים בכבישה ביתית ואצבעות ירקות לצד אילולי נענע
** קיימת אופציה לתחנות נוספות בתוספת תשלום

סלטים קרים (6 לבחירה)

- רצועות מלפפון בלדי, בצל סגול, עשבי תיבול וגזר פיקנטי
- עגבניות שרי, צנוניות ריחן, פסטו וצנוברים
- ברולה חצילים ובצל ירוק
- כרוב סגול, סלרי, תפוח עץ סמיט ואגוז מלך
- מאשוויה חצילים של סבתא חסיבה
- פלפלים חריפים בשום לימון ועגבניות קצוצות
- סלק אדום מוקפץ במנגולד וטריאקי
- יער ירוק- עשבי תיבול קצוצים קשוי וחמוציות
- גזר מגורד בלימון כוסברה וחרیف
- סלט שורשים אסייאתי סלרי ושומר
- כרוב לבן אגאדיר, פלפל חריף, בצל סגול וזרעי כוסברה
- נתחי סלק מקורמלים עלי רוקט צנוניות ושקדים
- טאבולה קוסקוס ומשמשים, טחינה גולמית וסילאן תמרים
- טאבולה לבנוני אסלי
- סלט שומר עצבני (חרפרף)
- דפי גזרים, שקדים קלויים בתחמיץ לימוני וסלרי
- כרוב לבן אסייאתי סויה ושומשום קלוי
- חומס בהכנה ביתית בליווי ירקות צלויים וקראנץ זעתר
- חציל אגאדיר, קוביות מטוגנות, עגבניות צליות גרגירי חומס, וויניגרט עריסה
- פלפלים קלויים באש גלויה, תחמיץ שרי ועשבי תבלין
- עגבניות חריף, שום מעושן כוסברה ופלפל חריף
- גזר מרוקאי, זיתים מיובשים וצ'ארמלה כוסברה
- סלט תאילנדי- ירקות צבעוניים, בוטנים קלויים ועירית קצוצה
- סלט עדשים שחורות מוקפצות, קוביות בטטה צליות והמון עשבי תיבול
- סלט פסטה קרה, ירקות, חומץ שרי בזיליקום ושום קונפי
- רצועות זוקיני וחצילים בשמן זית, אילולי חרדל נענע ופיצוחים
- מחמצי הבית - ירקות חתוכים בשמן זית ולימון

סלטי שף חמים (2 לבחירה)

- סטייק כרוב צלוי, סלט מנגולד מוקפץ בשקדים קלויים
- סטייק חציל קריספי ברוטב שיפקה וירקות צלויים
- חציל בלאדי שרוף על אש גבוהה בזילוף טחינה חנה וזרעי עגבנייה
- מטבוחה של סבתא בליווי חצילים מטוגנים, עטופה בבצק מיוחד
- עלי מנגולד מוקפצים בשום, לימון, גרגירי חומס וכמון חריף, מוגש לצד קרעי חלה שרופה
- מסבחה חצילים, טחינה לוהטת, גרגירי חומס נימוחים, עגבניות ובצל צלויים



מנות עיקריות (3 לבחירה)

מוגש למרכז השולחן

- סטייק אנטריקוט ארגנטינאי פרוס לצד צימיצ'ורי ביתי ושום קונפי
- תבשיל אסאדו ארגנטינאי
- סטייק פרגית בתבליני קייג'ון על ירקות גריל שרופים
- קבב טלה אמיתי על לאפה דרוזית וטחינה ירוקה
- עראייס כבש סלט שרי חמצמץ וטחינה חמה
- שיפוד פילה עוף בפסטו וצנוברים
- גלילי חציל במילוי בשר טלה בקרם עגבניות שרי
- נקניקיות מרגז פיקנטיות
- שניצל וינאי בשמן עמוק
- מעורב ירושלמי סטייל חצות
- מפרום בשר טלה ברוטב עגבניות טריפולי

תוספות (3 לבחירה)

- אורז לבן עם שקדים וצימוקים
- אורז מקלובה אורגינל
- אורז אושפלאו בוכרי עם ירקות גינה
- תפוז"א בעשבי תבלין
- סירות בטטה בצ'ילי מעודן
- לקט ירקות מאודים
- ריזוטו פטריות יער מעושן
- ארטישוק ופטריות מוקפצות, סלרי וקשיו
- סלט קיסר - לבבות חסה ואנדיב רוטב וינגרט ושמפניה
- סלט FRESH - מיקס חסות רעננות, קולורבי מוחמץ וצ'ילי אדום



קינוח (2 לבחירה)

- פאי תפוחים מקורמלים בקינמון, גלידת וניל ורוטב פטיסייר
- סופלה שוקולד בלגי לצד רוטב שוקולד וויסקי, טוויל שוקולד ופיסטוק גרוס
- מיני פבלובה בפירות כתומים, רוטב פירות יער ושברי מרנג
- סיגר שוקולד חם, רוטב קרמל מלוח ועלים ירוקים
- באן חלבה, טחינה גולמית וסילאן, תלתלי חלבה ומיקרו ירוק
- קרם מלבי טורקי, רוטב רימונים קוקוס לבן ופיסטוק שבור

מתחם האירועים "נוף ירושלים" מתחייב לעשות את הכל ולהיות שותפים מלאים שלכם בדרך להצלחת האירוע, לתת את השירות הטוב ביותר, לעמוד על הסטנדרטים הגבוהים ביותר ולעמוד בכל התחייבויותינו ולהמשיך לעשות שמחות על הצד הטוב ביותר מאז 1966.

מאחלים מזל טוב גדול למשפחות היקרות ומודים לכם על האמון בנו!

רשיון עסק | גנרטור חירום | חניה צמודה | חדר משפחה | מעטפות ופתקיות הושבה
מערך אבטחה וסדרני חניה | סקיצות הושבה ממוחשבות | נגישות נכים

NOF

CROWN EVENTS



טל. 02-6415999, פקס. 02-6415877, רחוב א.י. שחראי 12, ירושלים

nof.events   www.nof-events.co.il

