



ביסטרו 899

ארוע עסקי בביסטרו

ימים ראשון עד חמישי , עד 50 איש/ה בחדר הוינטאג'

הגשה לפי תפריט הארועים הבשרי המפורט כאן. המנות הראשונות ערוכות על השולחן בזמן ההגעה, המנות העיקריות מוגשות למרכז השולחן לאחר סיום המנות הראשונות (בד"כ לאחר מצגת וברכות) במידה ואין הפסקה בין ראשונות ועיקריות נא לציין זאת בזמן תיאום האירוע למניעת עיכובים.

קינוחים: לאחר הארוחה נערוך את שולחן הקינוחים שלנו, ונגיש לשולחן קנקני תה צמחים מהגינה, קפה עם הל גלילי משובח, ושוקו שוויצרי לנוער.

ריקודים ופיזוזים: ניתן להזמין אצלנו את די.ג'י הבית אבי שמעוני במחיר מיוחד: המחיר כולל ציוד הגברה ותאורה, הריקודים יערכו לאחר סיום הארוחה, פינוי הכלים , והזזת השולחנות לצדדים כך שלא יפריעו

מחירון 2020

המחיר כולל מע"מ ואינו כולל דמי תשר (טיפ)

מחיר אמצע שבוע	
148 ₪	מחיר
158 ₪	מחיר כולל יין /בירה
128 ₪	מחיר ללא קינוחים

בהכאת בקבוק יין מהבית יש דמי פקק של 40 ₪ לבקבוק

פלטת המנות הראשונות:

קרפצ'יו בקר – שמן זית, חומץ בלסמי, מלח אטלנטי, רוקט . פרמזן בצד

חציל נעים או קרפצ'יו חציל – חציל בלאדי, טחינה חמוצה, סלסת עגבניות ופסטו עשבים

טאפס הבית – מגוון מטבלים וסלטים מתוצרתנו

חומוס מעדשים אדומות – ממרח מעדשים אדומות וטחינה

סביצ'ה סלק ורוקט – עם צנונית ובצל סגול

מנות עיקריות : יש לבחור 4 סוגי מנות מהמגוון של העיקריות

(צמחוני ו/או בשרי)

סנייה טבעונית –

קציצות טבעוניות של אשר ברוטב עגבניות ופלפלים בזוגות טחינה,

פסטה פסטו פטריות –

פסטה טרייה עם פטריות פורטבלו ושמפיניון, יין, פסטו, שום קונפי, ופרמזן

צלעות מקוצבות מהמעשנה –

בעישון חם ובישול לילה סו-וויד

פילה אמנון מעושן –

פילה אמנון ברוטב לימון כבוש בעישון חם .

סמוקי קוריצה –

חצי עוף בעישון חם איטי,

נקניקיות נוסח פראג –

שלוש נקניקיות עגל צרובות על הפלנצ'ה. כרוב מושחם

קורנדיף הביסטרו –

פרוס לרצועות בזוגות חרדל דבש מוגש עם תפוז אפוי עריסה וטחינה –

חזה עוף במרינדה על הגריל –

חזה עוף במרינדה דבש סילאן לימון ושום צלוי על הגריל

סינייה קצת אחרת –

קציצות טלה, עגבניות ובצל צלויים, רוטב עגבניות ופלפלים וטחינה

עראיים –

פיתות במילוי בשר בקר וטלה עם בצל חנות צלויות