



השר קיזכר

שירותי קיזכר |

ארוחות גורמה |

סדנאות בישול |

תפריט אישי ובריאותי |

ליווי ויעוץ לעסקי מזון

דוגמאות לארוחות גורמה

ארוחה בניחוח איטלקי

נתחיל את הארוחה בקוקטיל נקטר האלים



סלט מיוחד שלמוגש בגביע עם סלמון מעושן צלפים וכל נגיסה טעם אחר .
או מרק דו פרצופי שילוב של עגבניות עם קרם ארטישוק ירושלמי



פטה כבד כפרי עם ריבת בצל
או טרטור סלמון



מנת אנטי פסטי מירקות העונה מוגש עם לחם תבלינים



לזניה ומיוחדת המשלבת בשר ותרד



מנה עיקרית טריו

שוק טלה עם עשבי תיבול ופירות יבשים

רוסטביף עם סלסה איטלקית

פרגית ממולאת בלימון

מוגש עם פלחי בטטה פלפל ממולא בצלף שום וסלט עלים קטן



קינח

פנה קוטה עם קרם פירות

שטרודל של אגס ואגוזים ברוטב וניל קלאסי

פרפה טחינה ושוקולד

ארוחה נוספת שילוב ים תיכוני

פתיח



חגיגה ים תיכונית

מקל של חצילים ריחן

מוגש עם עלים ירוקים

וטחינה



קוקטייל של סלמון מעושן

מבחר של דגים מעושנים



פילה סטרוגנוף

רצועות פילה עגל פטריות וחרדל

מחית תפוחי אדמה ובצל מקורמל

פרגית בעשבי תיבול

רצועות בטטה מוקפצות

שעועית דקיקה מוקפצת בפירורי פנקו

סלט ירוק

קיתאני



השף קיזלר

שירותי קיזלרניג | ארוחות גורמה |

סדנאות בישול | תפריט אישי ובריאותי |

כיווי ויעוץ לעסקי מזון

ליווי ויעוץ לעסקי מזון

ליווי ויעוץ לעסקי מזון

ליווי ויעוץ לעסקי מזון

קינח

פרפה דיפלומט-טחינה וקפה
טריף שוקולד
ושטרודל

פתיח

סביצה דגים עם רוטב קטיפתי של וסאבי
עלים ירוקים עם פרות ברוטב ויניגרט
נגיעות ריחן הרעיון-כול נגיסה טעם אחר



מבחר של חטיפי דגים מלוחים ומעושנים
בסגנון טפאס וסלטים מיוחדים



אסדו אחרי 4 שעות בתנור
שוק טלה ממולא
פלואף אורז עשיר

קינח

קרמבל אגסים ושקדים

פרפה טחינה

מוס שוקולד מריר

הארוחה מוגשת סביב שולחן מנה מנה

מחיר ארוחה זו הינו 220 ₪
מלצר לערב 300 ₪

השף איתן קיזלר