



תפריט לדוגמה ארוחה בהגשה למרכז שולחן
Yinnon Food Art & Soul

סשימי בר ים, עלי גפן
בר ים, עלי גפן ממולאים, שמנת
חמוצה, סלסת שרי שרוף

.2

פסטה

פסטה עבודת יד, קרם שום, תרד,
זוקיני

פילה דג לבן

פריקה, עשבי תיבול, יוגורט יווני,
תבלינים חמים

.3

פילו סולת

מאפה פילו ממולא בקרם סולת
מתוק, מי פריחת הדריס וקוקוס

שוקולד

מוס שוקולד ושמן זית

לחם ומטבלים

לחם מחמצת ופיתות ביתיות

חציל כוסברה, טרשי דלעת, לאבנה
שרי וזעתר

.1

טרטר דג ים וקוסקוס כרובית

כרובית קצוצה, בצל ירוק, קצח,
סומק ולאבנה

מלפפונים זעתר ופטה

סלט מיני מלפפון, זעתר, שומשום
וגספצ'ו מלפפונים וסומק

קולורבי מפוחם וקרם פיסטוק

קרם של מקדמיה פיסטוק, ויניגרט
סויה מייפל

קממבר

גבינת קממבר אפויה בתנור יחד עם
קרם תירס כמהין ומיקס פטריות

נעים מאוד, אני ינון, שף לארוחות פרטיות.
אני מציע לכם תפריט ייחודי צבעוני ומלא חיבור לטבע.
בניתי לכם מתכון שמשקף אותי ואת האני מאמין שלי באוכל, שילוב של בית ועולם, טבע ועיר, מקצועיות
ונשמה.

אני מאמין שבחירה טובה של חומרי גלם יחד עם תכנון נכון בבישול וחיבור של טכניקות ובית הוא
המתכון המנצח.

התפריט הוא דינאמי לחלוטין - מושפע ומשתנה לפי עונות השנה, חומרי גלם חדשים בשוק, חשק יצירתי
וכמובן ברצון שלכם - במידה ויש לכם העדפה מסוימת שתפו אותי בשמחה!

אני אגיע אליכם למטבח עם כל הציוד הנדרש לארוחה (כלי הגשה וכלי מטבח) אתם רק צריכים לדאוג
למטבח בסיסי, שולחן וכיסאות.
הארוחה איננה כוללת יין.

הצעת מחיר תעשה לכל אירוע בנפרד לפי כמות סועדים וסגנון האירוע, ניתן ליצור אירוע בהגשה
אישית.

נחראה בקרוב!

ינון מזרחי

0544384644

www.yinnon-foodart.com

@yinnon.foodart