



La Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



06.06.2023

אירוע שפיטרה ישראל 2023

אורח הכבוד ומכתיר הטקס מוחמד חמאם

Mohamed HAMMAM

Membre des Conseils d'Administration et Magistral

Chairman, Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs

Grand Echanson International

גאלה-דינר בדליית אל כרמל בסגנון

BANI MA'AROUF EVENING

Chef Adham Badreye



התפריט

קבלת פנים

עמדת קפה אהלן וסהלן

מאפים דרוזים אותנטיים מהטבון

עלי גפן, עלי כרוב ממולאים באורז, יוגורט ולימון

עראייס "לאפה" עם אסדו, ועופיונים בתיבול מחמר

גלילי פיקניה מעושנת במילוי דוקסל פטריות, ונגיעות רוטב רוקפור

קן הציפור במגוון טעמים: בשר מפורק, עוף ברוטב שזיפים ופירות יבשים.

סלט אבוקדו, סלט ביצים, סלט טונה.
מטעמים מתבשילים דרוזים מסורתיים
סלט טבולה מוגש בלבבות חסה, "זק'אליט" וזעתר

עמדת מרקים

*

בר משקאות

STARTERS

"סלט כבוש" רצועות סלמון כבוש, על מצע סלט תרד, עם ביצת שליו, פרמזן וקרעי
לחם טאבון ברוטב שמנת קקאו

SIDE DISHES

"קובה נייה" על מצע "חוסה ולאפה דרוזית, במעטפת בצל מאודה ואיולי לימון.

קשק : תבשיל בורגול מושרה ביוגורט עזים מיובש טחון דק מוגש עם רימונים.

"קטאייף ציידים" במילוי שקדי עגל, אנטריקוט, בצלצלי פנינה,
לימון כבוש ועלי רוקט

סלט "גרין מנגו" עם קוקוס ועשבי תיבול על מצע יוגורט עזים בעיטור צ'ילי חריף

MAIN COURSES

"מנסף", בשר טלה בתיבול דרוזי על מצע אורז קשיו ושקדים,
קרום גזר צבעוני, וירקות צלויים.

DESSERTS

טעימות מתוקים מזרחיים מוגשים בליווי גלידה מחלב עזים, גלידה
פיסטוק, ורוטב.

הארוחה תהייה מלווה במיטב היינות הישראליים

Vive La Chaine et Vive l'ordre Mondial!!!