

תפריט לשבת חתן

ליום שישי

מנה עיקרית - 2 לבחירה:

- אסאדו בבישול ארוך בציר בקר ויין
- צלי בקר ברוטב עשיר ופטריות טריות
- רצועות בקר בנוסח סצ'ואן
- קציצות בשר עם אפונה עדינה
- קבב יווני "סופלאקי"
- פרגיות בגריל
- פרגיות ברכז רימונים וג'נג'ר
- פרגיות בצ'ילי והדרים
- פרגיות במילוי פיסטוק שמי וקשיו
- כרעיים עוף צלויים בגריל
- כרעיים עוף טנזיה בכירות יבשים
- שניצלונים בציפוי פירורי לחם ושומשום

תוספות חמות - 3 לבחירה:

- אורז לבן עם שקדים וצימוקים
- אורז עם אפונה עדינה וירקות
- אורז מאלובה עם ירקות
- תפוזי אפוי בשום, שמן זית ורוזמרין טרי
- תפוזי אפוי "גורמה"
- תפוזי אפוי בנוסח אסיאתי
- ירקות מנגל בנוסח איטלקי
- ירקות מבושלים בנוסח טורקי
- זיתים מבושלים בסגנון מרוקאי
- שעועית ירוקה מוקפצת בשמן שומשום ובצל סגול
- קוסקוס מרוקאי
- מרק קוסקוס עשיר

מבחר סלטים - 7 לבחירה:

- סלט כוסברה בתוספת חמוציות ושקדים קלויים*
- סלט סלרי וירוקים קצוצים בדבש, לימון ושמן זית*
- רצועות בטטה בצ'ילי ושקדים קלויים
- עדשי פנינה שחורות עם בטטה, חמוציות ושקדים קלויים
- רצועות פלפלים קלופים בשום, לימון ושמן זית
- ירקות מעורבים בתחמיץ הבית
- כרוב לבן בתחמיץ הבית
- קולסלאו - כרוב לבן וגזר במיונז
- גזר מגורד בתוספת חמוציות וסילאן
- גזר מגורד עם כוסברה ולימון
- גזר מבושל בנוסח מרוקאי
- סלט ביצים בתיבול מיונז וחרדל דיז'ון
- סלט תפוזי אפוי, ביצים, מיונז ובצל ירוק
- חומס הבית
- טחינה לבנה
- טחינה ירוקה עם שום ולימון
- חצילים כתושים עם טחינה
- חצילים כתושים עם מיונז
- חצילים כתושים עם ירקות
- קוביות חציל בנוסח אסיאתי
- סלק אדום בתחמיץ הבית
- מטבוחה מרוקאית בבישול ארוך
- מיקס מתבלים וחריפי הבית
- מגוון זיתים מובחרים
- חמוצים עראקי - טורשי

* התיבול מגיע בנפרד, מומלץ לתבל בסמון לארוחה
ניתן להוסיף סלט בתוספת 3 ₪ למנה

מנות ראשונות - מנה אישית:

- פילה לברק טרי צרוב על הפלאנצ'ה
- עם מלח אטלנטי ושמן זית - בתוספת 12 ₪ למנה
- פילה סלמון ברוטב מרוקאי
- פילה סלמון בנוסח אסיאתי
- פילה סלמון בעשבי תיבול טריים
- פילה מושט טרי ברוטב מרוקאי
- "חריימה" - קבב דגים ברוטב מרוקאי עשיר
- בורקס פילאס במילוי בשר עגל
- מיני מאפה במילוי חזה עוף ופטריות

סה"כ למנה:

97 ₪

מינימום 15 מנות

**ניתן להוסיף
הובלה ללא פריקה**

פייר קניג 28 תלפיות, טל. 02-6482220 זמינים גם בוואטסאפ

כשר בשר חלק חו"ל לפי שיטת בית יוסף | עוף מהדרין | ירק גוש קטיף



תפריט לשבת חתן

ליום שבת

מבחר סלטים - 7 לבחירה:

- ☐ סלט כוסברה בתוספת חמוציות ושקדים קלויים*
- ☐ סלט סלרי וירוקים קצוצים בדבש, לימון ושמן זית*
- ☐ רצועות בטטה בצ'ילי ושקדים קלויים
- ☐ עדשי פנינה שחורות עם בטטה, חמוציות ושקדים קלויים
- ☐ רצועות פלפלים קלופים בשום, לימון ושמן זית
- ☐ ירקות מעורבים בתחמיץ הבית
- ☐ כרוב לבן בתחמיץ הבית
- ☐ קולסלאו - כרוב לבן וגזר במיונז
- ☐ גזר מגורד בתוספת חמוציות וסילאן
- ☐ גזר מגורד עם כוסברה ולימון
- ☐ גזר מבושל בנוסח מרוקאי
- ☐ סלט ביצים בתיבול מיונז וחרדל דיז'ון
- ☐ סלט תפוזי, ביצים, מיונז ובצל ירוק
- ☐ חומס הבית
- ☐ טחינה לבנה
- ☐ טחינה ירוקה עם שום ולימון
- ☐ חצילים כתושים עם טחינה / מיונז / ירקות
- ☐ קוביות חציל בנוסח אסיאתי
- ☐ סלק אדום בתחמיץ הבית
- ☐ מטבוחה מרוקאית בבישול ארוך
- ☐ מיקס מתבלים וחריפי הבית
- ☐ מגוון זיתים מובחרים
- ☐ חמוצים עראקי - טורשי

* התיבול מגיע בנפרד, מומלץ לתבל בסמון לארוחה

ניתן להוסיף סלט בתוספת 3 ₪ למנה

ממולאים - 4 לבחירה:

- ☐ עלי גפן + בצל ממולאים באורז ועגבניות
- ☐ עלי גפן + כרוב ממולאים באורז ועגבניות
- ☐ קובה חמוסטה ברוטב סלרי ועלי מנגולד
- ☐ קובה נבלוסיה במילוי בשר / פטריות
- ☐ לביבות תפוזי במילוי בשר / פטריות
- ☐ סיגר במילוי בשר סיסקא
- ☐ שישברק בשר
- ☐ פלאפל קישואי זוקיני
- ☐ לביבות ירק (לטקס)
- ☐ קציצות כרישה (פרסה)
- ☐ בורקס פילאס בשר / חזה עוף ופטריות
- ☐ במקום 2 ממולאים

מנה עיקרית - 2 לבחירה:

- ☐ אסאדו בבישול ארוך בציר בקר ויין
- ☐ צלי בקר ברוטב עשיר ופטריות טריות
- ☐ רצועות בקר בנוסח סצ'ואן
- ☐ קציצות בשר ברוטב מרוקאי עשיר
- ☐ קבב יווני "סופלאקי"
- ☐ פרגיות בגריל
- ☐ פרגיות ברכז רימונים וג'ינג'ר
- ☐ פרגיות בצ'ילי והדרים
- ☐ פרגיות במילוי פיסטוק שמי וקשיו
- ☐ כרעיים עוף צלויים בגריל
- ☐ כרעיים עוף טנזיה בכירות יבשים
- ☐ שניצלונים בציפוי פירורי לחם ושומשום

תוספות חמות - 3 לבחירה:

- ☐ אורז לבן עם שקדים וצימוקים
- ☐ אורז עם אפונה עדינה וירקות
- ☐ אורז בר וירקות גינה
- ☐ תפוזי אפוי בשום, שמן זית ורוזמרין טרי
- ☐ תפוזי "גורמה"
- ☐ תפוזי אפוי בנוסח אסיאתי
- ☐ ירקות מנגל בנוסח איטלקי
- ☐ ירקות מבושלים בנוסח טורקי
- ☐ זיתים מבושלים בסגנון מרוקאי
- ☐ שעועית ירוקה מוקפצת בשמן שומשום ובצל סגול
- ☐ שעועית ירוקה ברוטב עגבניות
- ☐ קוסקוס מרוקאי
- ☐ מרק קוסקוס עשיר

סה"כ למנה:

87 ₪

מינימום 15 מנות

**ניתן להוסיף
הובלה ללא פריקה**

פייר קניג 28 תלפיות, טל. 02-6482220 זמינים גם בוואטסאפ

כשר בשר חלק חו"ל לפי שיטת בית יוסף | עוף מהדרין | ירק גוש קטיף





Shabbat Groom Menu for Shabbat lunch

Main course - 2 to choose from:

Long-cooked asado with beef and wine
Beef casserole with mushrooms and caramelized onions
Roast beef with rich sauce and fresh mushrooms
Sichuan-style beef strips
Greek kebab "Souflaki"
Meatballs in a rich Moroccan sauce
Grilled chickens
Chickens in pomegranate and ginger sauce
Chicken with chili and citrus
Chicken stuffed with Shemi pistachio and cashews
Grilled chicken thighs
Tanzia chicken thighs with dried fruits
Schnitzels coated with breadcrumbs and sesame seeds

Hot toppings - 3 to choose from :

White rice with almonds and raisins
Asian rice
Wild rice and garden vegetables
Baked potatoes with garlic, olive oil and fresh rosemary
Gourmet" potatoes
Asian-style potatoes
Italian-style barbecued vegetables
Turkish-style cooked vegetables
Moroccan-style cooked olives
Green beans sautéed in sesame oil and red onion
Green beans in tomato sauce
Moroccan couscous
Rich couscous soup

Total per
serving :

87

Minimum 15 servings

**Can be added
Transportation
without unloading**

Selection of salads - 7 to choose from :

*Cilantro salad with cranberries and roasted almonds
*Celery and chopped greens salad with honey, lemon and olive oil
Sweet potato strips with chili and roasted almonds
Black pearl lentils with sweet potato, cranberries and roasted Strips
of peeled peppers with garlic, lemon and olive oil
Mixed vegetables in homemade pickle
White cabbage in homemade pickle
Coleslaw - white cabbage and carrots in mayonnaise
Grated carrots with cranberries and celery
Grated carrots with coriander and lemon
Moroccan-style cooked carrots
Egg salad seasoned with mayonnaise and Dijon mustard
Potato salad, eggs, mayonnaise and green onions
Homemade hummus
White tahini
Green tahini with garlic and lemon
Crushed eggplant with tahini / mayonnaise / vegetables
Asian-style eggplant cubes
Red beets in homemade pickle
Moroccan stew cooked for a long time
Homemade spicy and spicy mix
A variety of premium olives
Araki pickles - Torshi

**The seasoning comes separately, it is recommended to season *
near the meal**

You can add a salad for an additional 3 NIS per dish

Stuffed and fried - 4 to choose from :

Vine leaves + onions stuffed with rice and tomatoes
Vine leaves + cabbage stuffed with rice and tomatoes
Kova Hamosta with celery sauce and chard leaves Kuba Nabulsia
filled with meat
Kuba Navelasia stuffed with mushrooms
Shishbarak meat
Cigar filled with siska meat
Potato pancakes filled with meat
Potato pancakes filled with mushrooms
Vegetable pancakes (latex)
Leek patties (horseshoe)
Borax Fillets Meat/Chicken Breast and Mushrooms
Instead of 2 stuffed

You can order through
the website



Pierre Koenig 28 Talpiot, Tel. 02-6482220 Also available on WhatsApp

**Kosher meat from abroad according to the Beit Yosef method | Mehadrin chicken |
Gush Katif vegetables**



Shabbat Groom Menu for Friday evening

Main course - 2 to choose from:

Long-cooked asado with beef and wine
Beef casserole with mushrooms and caramelized onions
Roast beef with rich sauce and fresh mushrooms
Sichuan-style beef strips
Greek kebab "Souflaki"
Meatballs with delicate peas
Grilled chickens
Chickens in pomegranate and ginger sauce
Chicken with chili and citrus
Chicken stuffed with Shemi pistachio and cashews
Grilled chicken thighs
Tanzia chicken thighs with dried fruits
Schnitzels coated with breadcrumbs and sesame seeds

Hot toppings - 3 to choose from :

White rice with almonds and raisins
Asian rice
Maluba rice with vegetables
Baked potatoes with garlic, olive oil and fresh rosemary
Gourmet" potatoes
Asian-style potatoes
Italian-style barbecued vegetables
Turkish-style cooked vegetables
Moroccan-style cooked olives
Green beans sautéed in sesame oil and red onion
Moroccan couscous
Rich couscous soup

Total per serving :

97

Minimum 15 servings

**Can be added
Transportation
without unloading**

Selection of salads - 7 to choose from :

*Cilantro salad with cranberries and roasted almonds
*Celery and chopped greens salad with honey, lemon and olive oil
Sweet potato strips with chili and roasted almonds
Black pearl lentils with sweet potato, cranberries and roasted Strips
of peeled peppers with garlic, lemon and olive oil
Mixed vegetables in homemade pickle
White cabbage in homemade pickle
Coleslaw - white cabbage and carrots in mayonnaise
Grated carrots with cranberries and celery
Grated carrots with coriander and lemon
Moroccan-style cooked carrots
Egg salad seasoned with mayonnaise and Dijon mustard
Potato salad, eggs, mayonnaise and green onions
Homemade hummus
White tahini
Green tahini with garlic and lemon
Crushed eggplant with tahini / mayonnaise / vegetables
Asian-style eggplant cubes
Red beets in homemade pickle
Moroccan stew cooked for a long time
Homemade spicy and spicy mix
A variety of premium olives
Araki pickles - Torshi

The seasoning comes separately, it is recommended to season * near the meal

You can add a salad for an additional 3 NIS per dish

Starters - individual portion :

Fresh sea bass fillet seared on the plancha
with Atlantic salt and olive oil - additional 12 NIS per serving
Salmon fillet in Moroccan sauce
Asian-style salmon fillet
Salmon fillet with fresh herbs
Fresh mosht fillet in Moroccan sauce
"Hriima" - fish kebab in a rich Moroccan sauce
Borax Pilas filled with veal
Mini pastries filled with chicken breast and mushrooms
Borax Fillets Meat/Chicken Breast and Mushrooms

You can order through the website



Pierre Koenig 28 Talpiot, Tel. 02-6482220 Also available on WhatsApp
Kosher meat from abroad according to the Beit Yosef method | Mehadrin chicken |
Gush Katif vegetables