



קייטרינג טעמי תבל, נוסד בשנת 2002 על ידי השף ברק עזריאל, בעל ניסיון של 15 שנה בתחום המזון והפקת אירועים. השף ברק עזריאל יוצר חווית טעם עדכנית תוך שילוב של טעים מכל העולם אצלכם בצלחת.

אצלנו בטעמי תבל המאכלים נעשים לעיני האורחים בצורה פרונטאלית, כאשר אנו משתמשים בחומרי הגלם הטריים והאיכותיים ביותר. המטבח שלנו מגוון ומאפשר ללקוחותינו ליצור תפריט עשיר המותאם אישית להם ולכל סוגי האירועים, מקבלת פנים ואירועים אינטימיים ועד לחתונות ואירועים עסקיים רבי משתתפים.

אנחנו בקייטרינג נעמוד לרשותכם בכל וניצור קשר אישי וקשוב, על מנת ליצור מהאירוע שלכם חוויה קולינרית מדהימה.



טאפאס בר - מתאבנים מסתובבים

- עלי גפן ממולאים אורז דרוזי ברוטב יוגורט
- גבינת חלומי בציפוי פריך
- פטריות שמפניון במילוי פסטו וגבינות מוצרלה ופרמזן
- רביולי גבינות בשמנת פסטו
- קרוסטיני גרפלקס סלמון עם שמנת ועירית
- טורטייה קריספי עם גאוקמולי
- קבב סלומון במיונז פיקנטי



בר פוקאצ'ות בטאבון

האפייה מתבצעת פרונטאלית בטאבון לבנים באש חיה על בסיס גבינות עם בצק פוקאצ'ות יחודי תוך שילוב נכון של רטבים וירקות.



- מאפה סמבוסק במילויים שונים
- כל סוגי הפיצות והפוקאצ'ות
- לחם שום
- בייגל
- טורטיות

תוספות לבר פוקאצ'ות:



- זיתים ירוקים/ שחורים
- פטריות מוקפצות
- ממרח שמנת
- מבחר עלים ועשבי תיבול
- שמן זית
- שום
- בצל
- גמבה
- עגבניות באורגנו
- אנשובי כבוש אנטיפסטי
- קונפי שום
- עגבניות מיובשות בשמן זית
- תירס
- טונה

בר סושי:

כל סוגי הסושי במבחר קומבינציות:

- רול קלאסי- מורכב מאצות, אורז ומרכיבים שונים.
- איינסייד האאוט- כמו הרול הקלאסי רק שהאורז עוטף מבחוץ.
- הוסו-מאקי- רול צר עם האצה מבחוץ ומילוי עדין מבפנים.
- פוטומאקי – רול עבה עם אפשרות לאיינסייד אאוט בו מילוי של כמה מרכיבים.
- האוסקה סושי (סנדוויץ')- מורכב מאורז ואצות במילויים שונים.
- ניגרי-הינו שילוב של אורז ומרכיב נוסף של דג או ירק. את הנגירי ניתן לקשט
- ע"י קשירה של אצת נורי מסביבו.
- קונוס- צורת הגשה חדשה של הסושי. האצה מגולגלת בצורת קונוס וממולאת באורז ותוספות שונות.





בר דגים:

- סלמון על הגריל ברוטב שמנת
- אמנון צרוב על הפלנצ'ה ברוטב צ'ימיצ'ורי
- ברבוניות קריספיות – מוגשות עם ירק ולימון
- דניס/מושט ברוטב השף, (כוסברה, לימון)

בר מוקפצים:

- אטריות אורז, נודלס, ואטריות שעועית מוקפצים ברוטב עם ירקות וטופו- על לפי בחירת הלקוח
- תפוח אדמה מוקפץ ומוקרם עם בצל סגול פטריות ותבלינים
- אורז מוקפץ ברוטב שמנת ופטריות יער

בר יפני- דים סאם

כדורי בצק מאודים במילואים שונים, לפי בחירה



בר סלטים:



סלט בייבי חסה ☐

אנטיפסטי סלט ☐

פסטו שרי עגבניות ☐

סלט סיני חם/קר ☐

סלט ירקות ערבי ☐

סלט מלפפונים ובצל סגול ☐

סלט פסטה קר-פרפרי פסטה מוקפצים עם עגבניות מיובשות, גמבה וזיתים שחורים. ☐



קינוחים- מתוק ועוד ...



- פנקייקים בלוית גלידות, פרות, ממרחים, רטבים וקצפת
- ואפל בלגי- בלוית גלידות, פרות, ממרחים, רטבים וקצפת
- סוגי פאי שונים- פיצוחים, כרמל, תפוח, שוקולד
- טרפלאס
- קרם שוקלד
- מיני פאבלובות
- שטרודלים לבחירה / שטרויזה
- גלילות פריכות ממולאות קרמים
- סופלה שוקולד בלגי
- מלבי/סחלב
- סלט פירות טרי
- עוגות אישיות לפי בחירה



בר שתייה



בר שתייה חמה:

- ☐ כל סוגי התה
- ☐ קפה שחור
- ☐ נס קפה רגיל/מגורען
- ☐ קפוצ'ינו
- ☐ אספרסו
- ☐ שוקו
- ☐ סוכר לבן, מלבין, סוכר חום וממתיק



בר שתייה קלה:

- ☐ משפחת קוקה קולה
- ☐ משפחת פריגת
- ☐ מים מינרלים
- ☐ סודה



בר אלכוהול

- ☐ יין אדום/לבן
- ☐ קרלסברג
- ☐ הייניקן- טובורג
- ☐ * ע"פ בחירת הלקוח



