Bar de salades - Entrées :

* Antipasti - poivron rouge, jaune, aubergine, courgette, patate douce et oignon
* Salade `` Capri '' avec tomates mozzarella au basilic et croûtons
* Salade verte - Laitue en vinaigrette d’agrumes avec des copeaux de parmesan
* Salade Montefiore - riche salade de légumes et fromage de brebis feta
* Salade d'aubergines grillées et tahini assaisonnée d'huile d'olive et citron nature
* Olives Kalamata
* Bar de pain frais : focaccias maison et trempettes de pesto et tomates séchées

Buffet de plats principaux :

* Lasagne aux épinards et mozzarella à la sauce tomate crémée au four
* Variété de quiches
* Pâtes Penne en sauce salsa Rosa / crème de champignons / tomates / pesto
* Feuilles de vigne farcies au riz à la sauce citron
* Pomme de terre au four à l'huile d'olive
* Pizzas maison

    Bar des desserts :

* Gâteau au fromage au four
* Gâteau au chocolat
* Petits fours
* Fruits cette saison

Boissons froides : jus de fruits frais : orange, limonade, pamplemousse rouge, eau et boissons gazeuses.

Boissons chaudes : bar à expresso, etc.

* Prix par personne : 130 NIS + TVA 17%
* Option : Vin : rouge / blanc (Vignoble de Beit Hakerem) prix 100 NIS la bouteille.

 Bière : Carlsberg / Tuborg / Goldstar prix 20 NIS par bouteille.

Bar à salades - Entrées :

* « Antipasti » de poivron rouge et jaune, aubergine, courgette, patate douce et oignon
* 5 types de salades à choisir dans le menu de salades
* Olives Kalamata
* Bar de pain frais : focaccias maison et trempettes de pesto et tomates séchées

    Buffet de plats principaux :

* Filet de Saumon au four à huile d'olive et jus de citron frais et fines herbes
* Pâtes Penne à la crème de champignons / tomates fraîches / Salsa Rosa / pesto
* Feuilles de vigne farcis au riz à la sauce citron
* Haricots verts sautés à l'ail, l'huile d'olive, sel et poivre
* Pommes de terre au four à l'huile d'olive et aux herbes
* Pizzas maison

      Bar des desserts :

* Gâteau au fromage au four
* Gâteau au chocolat
* Crème au caramel
* Variété de petits fours
* Fruits de saison coupés

Boissons froides : jus d’orange frais, limonade, pamplemousse rouge, eau et boissons gazeuses.

Boissons chaudes : bar à expresso, etc.

* Prix par personne : 150 NIS + TVA 17%
* Option : Vin : rouge / blanc (Vignoble de Beit Hakerem) prix 100 NIS la bouteille.

 Bière : Carlsberg / Tuborg / Goldstar prix 20 NIS par bouteille.

Bar à salades - Entrées :

* « Antipasti » de poivron rouge et jaune, aubergine, courgette, patate douce et oignon
* 6 types de salades à choisir dans le menu de salades
* Olives Kalamata
* Bar de pain frais : focaccias maison et trempettes de pesto et tomates séchées

Buffet de plats principaux :

* Saumon au four avec huile d'olive, herbes et citron
* Filet de St. Pierre dans une sauce tomate cerise et ail / sauce épicée orientale et zeste de citron
* Raviolis de patates douces à la salsa Rosa / Raviolis à la ricotta à la crème de champignons / Raviolis aux pistaches à la crème / Raviolis aubergine au pesto
* Feuilles de vigne farcies au riz à la sauce citron
* Haricots verts sautés à l'ail, huile d'olive, sel et poivre
* Pommes de terre au four à l'huile d'olive et aux herbes
* Pizzas maison

Riche buffet de desserts :

* Assiette de Tiramisu
* Mousse au chocolat
* Gaufrettes farcies à la crème
* Petits fours
* Gâteau au fromage au four
* Gâteau au chocolat
* Fruits saison coupés

Boissons froides : jus d’orange frais, limonade, pamplemousse rouge, eau et boissons gazeuses.

Boissons chaudes : bar à expresso, etc.

* Prix par personne : 170 NIS + TVA 17%
* Option : Vin : rouge / blanc (Vignoble de Beit Hakerem) prix 100 NIS la bouteille.

 Bière : Carlsberg / Tuborg / Goldstar prix 20 NIS par bouteille.

Bar à salades - Entrées

* « Antipasti » de poivron rouge et jaune, aubergine, courgette, patate douce et oignon
* 7 types de salades à choisir dans le menu de salades
* Olives Kalamata
* Bar de pain frais : focaccias maison et trempettes de pesto et tomates séchées

Buffet de plats principaux :

* Filet de Saumon cuit au four à huile d'olive, jus de citron frais et fines herbes
* Filet de Bar cuit au four à la sauce tomate cerise, ail, citron épicé
* Raviolis de patates douces à la salsa Rosa / Raviolis à la ricotta à la crème de champignons / Raviolis aux pistaches à la crème / Raviolis aubergine au pesto
* Châtaignes et champignons dans une sauce à la crème de canneberges
* Feuilles de vigne farcies au riz à la sauce citron
* Haricots verts sautés dans l'huile d'olive, ail, sel et poivre
* Pommes de terre au four à l'huile d'olive et aux herbes
* Pizzas maison

Bar à desserts :

* Gâteau au fromage au four
* Assiette de Tiramisu
* Crème au caramel
* Variété de petits fours
* Gaufrettes à la crème pâtissière
* Eclairs à la vanille et au chocolat
* Fruits de saison coupés
* Boissons froides : jus d’ orange frais, limonade, pamplemousse rouge, eau et boissons gazeuses.
* Boissons chaudes : bar à expresso, etc.
* Prix par personne : 190 NIS + TVA 17%
* Option : Vin : rouge / blanc (Vignoble de Beit Hakerem) prix 100 NIS la bouteille.

 Bière : Carlsberg / Tuborg / Goldstar prix 20 NIS par bouteille.

Bar à salades - Entrées

* « Antipasti » de poivron rouge et jaune, aubergine, courgette, patate douce et oignon
* 7 types de salades à choisir dans le menu de salades
* Olives Kalamata
* Bar de pain frais : focaccias maison et trempettes de pesto et tomates séchées

Buffet de plats principaux :

* Filet de Saumon à la sauce aux herbes et au citron
* Filet de Daurade fraiche à l'huile d'olive et au citron
* Châtaignes et champignons à la crème et sauce aux canneberges
* Raviolis de patates douces à la salsa Rosa / Raviolis à la ricotta à la crème de champignons / Raviolis aux pistaches à la crème / Raviolis aubergine au pesto
* Cannelloni aux épinards et ricotta crémés au four / Pates Cappelacio garnies de fromage à la crème de champignons
* Haricots verts sautés à l'ail et à l'huile d'olive
* Feuilles de vignes farcies au riz à la sauce citron
* Pommes de terre au four à l'huile d'olive et aux herbes
* Pizzas maison

Riche buffet de desserts :

* Sabrina
* Tiramisu
* Panacotta
* Gâteau au chocolat
* Gâteau au fromage au four
* Choux à la crème pâtissière
* Fruits de saison

Boissons froides : jus naturel d’orange, limonade, pamplemousse rouge, eau et boissons gazeuses.

Boissons chaudes : bar à expresso, etc.

* Prix par personne : 210 NIS + TVA 17%
* Option : Vin : rouge / blanc (Vignoble de Beit Hakerem) prix 100 NIS la bouteille.

 Bière : Carlsberg / Tuborg / Goldstar prix 20 NIS par bouteille.

Bar à salades - Entrées

* « Antipasti » de poivron rouge et jaune, aubergine, courgette, patate douce et oignon
* 7 types de salades à choisir dans le menu de salades
* Assiette riche de fromage boutique
* Assiettes de poisson fumé
* Bar de pain frais : focaccias maison et trempettes de pesto et tomates séchées

Buffet de plats principaux :

* Filet de Saumon à la sauce aux herbes et au citron
* Filet de Daurade frais à l'huile d'olive et au citron
* Raviolis de patates douces à la salsa Rosa / Raviolis à la ricotta à la crème de champignons / Raviolis aux pistaches à la crème / Raviolis aubergine au pesto
* Cannelloni aux épinards et ricotta crémés au four / Pates Cappelacio garnies de fromage à la crème de champignons
* Champignons farcis au fromage de chèvre / Figues en sauce à la crème
* Feuilles de vigne farcies au riz à la sauce citron
* Haricots verts sautés à l'ail et à l'huile d'olive
* Pommes de terre au four à l'huile d'olive et aux herbes
* Pizzas maison

Buffet de desserts :

* Gâteau au fromage au four
* Panacotta
* Gâteau au chocolat
* Tiramisu
* Malabi
* Choux à la crème
* Éclairs chocolat
* Gaufrettes farcies à la crème pâtissière
* Variétés de petits fours
* Fruits de saison coupés

Boissons froides : jus naturel d’orange, limonade, pamplemousse rouge, eau et boissons gazeuses.

Boissons chaudes : bar à expresso, etc.

* Alcool : bières, vin maison rouge/blanc, vin blanc pétillant
* Prix par personne : 250 NIS + TVA 17%

Menu de salades

1. Salade d'aubergines grillées au feu et sauce tahini
2. Salade "Caprese" – tomates cerises, petites billes de mozzarella, basilic et croûtons
3. Salade Montefiore – tomates, concombres, laitue, poivrons de différentes couleur, oignon, noix et fromage feta râpée dans une sauce d’huile d’olive et citron
4. Salade crème d’aubergines grillées au feu, ail, mayonnaise et huile d’olive
5. Salades d’herbes, canneberges et amandes grillées
6. Salade de Taboulé
7. Salade de patates douces – cubes de patates douces à la sauce chili doux
8. Houmous et pois chiche a l’huile d’olive
9. Salade de légumes finement coupés à l’israélienne
10. Salade de chou blanc, amandes effilées grillées, canneberges
11. Salade de carottes fraîches au citron en tranches
12. Salade de betteraves rouges, oignon et pomme
13. Salade de tomates cerises, germes de soja au pesto et pignons
14. Salade verte - laitue et amandes grillées
15. Salade de champignons frais, de germes de soja et de tomates cerises
16. Salade de lentilles noires, quinoa et herbes
17. Salade d’aubergines grillées assaisonnées d'huile d'olive et de citron frais
18. Salade grecque – tomates, concombres, oignon violet, basilic et fromage feta
19. Salade d’aubergines frites à la grecque
20. Salade de concombre au yaourt, à l'aneth et à l'huile d'olive
21. Salade "Matbuha" marocaine
22. Salade "Za'alouk" - lanières de poivrons grillés sur le feu
23. Salade d'avocat et œufs durs assaisonnés d'huile d'olive
24. Salade de pâtes - olives noires, câpres, herbes et huile d'olive
25. Salade César - laitue, tomates cerises, croutons et parmesan
26. Salade de petits poivrons épicés farcis de fromages (plus 5 NIS par personne)
27. Salade de champignon au vin blanc et câpres (plus 5 NIS par personne)