



אוכל לקבוצות בחצר פורת

סדנת פויקה מדברי

הארוחה כוללת 2 סוגי קדירות בשריות וקדירה טבעונית אחת. ניתן לבחור מבין הקדרות:

- 1) פויקה עוף- נתחי פרגית עסיסיים, תפ"א ברוטב ברביקיו ודבש ביתי.
- 2) פויקה גולש פיקנטי- נתחי צלעות צרובות עם ירקות שורש ופלפלים
- 3) תבשיל קרניבורים- נתחי אסאדו מעושנים, יין אדום ירקות שורש ומעט דבש מהמכוורת.

מחיר- 150 לאדם

סדנת בוטיק בשרים מעושנים

נתחים נפרסים ומוגשים לכם במהלך כל הערב הישר מהמעשנות, הארוחה כוללת מגוון סוגי נתחים משתנים:

* בריסקט מעושן 12 שעות בתיבול דרומי.

* שורט ריבס בשרני בניחוח ברביקיו ביתי.

* כתף טלה מעושנת

* נקניקיות מעושנות וצרובות על גריל פחמים.

* אסאדו מעושן ומפורק ברוטב ברביקיו פיקנטי עם תפוחים ודבש אקליפטוס מהמכוורת.

* פיקנייה מעושנת בראב ביתי.

* כנפיים מעושנות בלימון ועשבי תיבול מהגינה.

ועוד פינוקים מהגריל..

ניתן לתאם מנות טבעוניות מראש.

מחיר- 255 לאדם

שני המסלולים כוללים תוספות המוגשות לאורך הארוחה:

אורז עם עשבי תיבול.

ירקות העונה

בר סלטים

פוקצ'ות חמות עם מטבלים.

* קינוחים ניתן להזמין בנפרד.