

האירוח באייר קפה אירועים ברעננה הוא חגיגה של חוויה קולינרית מושלמת, תוך הקפדה על סטנדרטים גבוהים ובלתי מתפשרים ברמה הגבוהה ביותר, החל מהכנת המוצרים תוך שימוש בחומרי גלם איכותיים בלבד ואופן ההגשה מעוצב על גבי כל מגש. מוצרינו נעשים תוך הקפדה על כשרות חלבית. כלל המנות מוכנות בעבודת יד והן מגיעות אל הלקוח כשהן טריות, טעימות ומעוררות תאבון.

מינימליסטי או דרמטי, כפרי או אורבני, קלאסי או קוקטיילי. אתם החליטו איך אתם רוצים שהאירוע יראה, ואנחנו נדאג לשאר. ההצעה שלנו: אירוע תפור לפי המידה שלכם, לפי התקציב שלכם, בסטייל שלכם ובאווירה שאף-אחד לא ישכח.

הגשה למרכז שולחן:

פוקצ'ות בשמן זית ורוזמרין לצד מטבלים
שדרוג לפוקצ'ות עם Topping משתנה – 4 ₪ לאדם.

3 מנות ראשונות

- דואט חציל ופלפלים עם טחינה
- לאבנה וסלסת עגבניות
- פילה טונה אדומה צרובה על קרם פלפלים
- סביצה טונה אדומה (פילה טונה אדומה נא, חסה, תפוח עץ, סלרי בויניגרט חרדל)
- ווק פטריות שמפניון ושעועית ירוקה בחלב קוקוס וטריאקי
- פלטת אנטיפסטי: פלפלים בשלושה צבעים, קישוא, בטטה, בצל (בתוספת 8 ₪ לאדם)
- סיגר חציל ותרד על מצע טחינה (בתוספת 5 ₪ לאדם)
- סמבוסק חומוס לצד טחינה וסלסת עגבניות (בתוספת 6 ₪ לאדם)

סלטים- 3 לבחירה:

- סלט שוק צבעוני – מלפפונים, גזר, צנונית, עגבניות שרי, כרוב לבן, בצל ירוק, פטרוזיליה, כוסברה, נענע עם שמן זית ולימון
- סלט בורגול – מלפפון ירוק, פטרוזיליה, שקדים פרוסים, חמוציות, נענע, בצל ירוק, משמש מיובש בשמן זית ולימון
- סלט פטה צועני – מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, פלפלים, פטה, זיתי קלמטה, שמן זית ולימון.
- סלט עדשים שחורות, חסה, עשבי תבלין, מלפפון, בצל סגול, קוביות בטטה, ובולגרית מגוררת מעל.
- סלט פנזלנה – חסה, עגבניות, מלפפון, זיתים, קישואים, קרוטונים ופרמז'ן.
- סלט פסטה קר – פנה, עגבניות שרי, פלפלים קלויים, זיתי קלמטה, פטריות שמפניון טריות בפסטו

עיקריות

2 מנות פסטה לבחירה:

- נודלס מוקפץ עם ירקות ברוטב טריאקי
- פסטה פנה ברוטב לבחירה: נפוליטנה/ רוזה/ שמנת ופטריות
- קנלוני במילוי גבינות ברוטב רוזה
- רביולי במילוי גבינות ברוטב אלו אוליו
- קישים בשני טעמים לבחירה: בצל/ בטטה/ ברוקולי/פטריות (בתוספת 7 ₪ לאדם)

מנת דג אחת לבחירה

- פילה אמנון בסלסת פלפלים
- פילה סלמון בקראסט אגוזים (בתוספת 10 ש"ח לאדם)
- שווראמה סלמון: נתחי סלמון מוקפצים עם בצל כוסברה ותבלינים על מצע אורז לבן וזילוף טחינה (בתוספת 12 ש"ח לאדם)

תוספת לצד הדג- 1 לבחירה:

- תפוח אדמה מוקרם בשמנת ומוצרלה
- סירות תפוח אדמה אפויות בתנור בשמן זית וטימין
- אורז מלא מוקפץ עם ירקות

קינוחים:

- מיני וופל בלגי , גלידה וניל וסירופ שוקולד
- מיקס פטיפורים: בראוניז, גבינה אפויה, קרמבל תפוחים
- כוסיות מוס במגוון טעמים: שוקולד, פירות יער, ריבת חלב, גבינה פירורים (בתוספת 7 ש"ח לאדם)

שתייה

1. שתייה קלה במרכז השולחנות: לימונדה, תפוזים, מים
2. שתייה מוגזת מבית קוקה קולה מוגשת בבר המשקאות
3. בר אספרסו חלבי (כולל חלב סויה)
4. בירה קרלסברג/טובורג לפי צריכה – 10 ש"ח לכוס
5. יין אדום ולבן מיקב טפרברג לפי צריכה – 50 ש"ח לבקבוק