

ארוחת ערב חגיגית

שנת 2019

תפריט

בכל פעם שאני ניגש לכתוב תפריט עבור אירוע ספציפי, המחשבות שלי תמיד מחפשות את נקודות המוצא שמרכיבות אותו. אצלי, המחשבות תמיד מגיעות מטעמים וניחוחות שחבויים בתת ההכרה שלי. כשניגשתי לתפריט של ארוחת הערב לכבוד שנת 2019, הציפו אותי מחשבות של טריות, התחדשות וצמיחה. המנות שלפניכם נולדו מתוך רצון לברך אתכם לשנה אזרחית מופלאה. קראתי למנות בשמות שמסמלים עבורי את כל הטוב שקיים בהתחלות. מקווה שתהנו מהארוחה.

שלכם

שמעון ממון, שף המלון

משקה קבלת פנים

כוס יין מבעבע

במרכז השולחן

לחם ומטבלים

פתיח מרק ארטישוק ירושלמי וקרוסטיני פטריות מעושנות

מנה ראשונה: "רעננות"

קרודו טונה אדומה טרייה, צ'ילי, צנונית, אבקת טאסוס, על רוטב יוזו ושמן זית

גרניטה פירות יער

מנת ביניים: "התחדשות"

כבד אווז במעטפת פילו, פיסטוק טחון ורוטב אספרסו

מנה עיקרית: "העצמה"

מדליון פילה בקר לצד פירה תפוח אדמה כפרי, חזה מולארד בכבישה ביתית, מגוון פטריות יער ורוטב פורט

קינוח: "שגשוג"

עוגת שקדים ואגסים ברוטב זביון ודובדובני אמרנה

יין

כוס יין מקומי אדום או לבן

קפה – תה – פטיפורים

330 ש"ח ליחיד / 620 ש"ח לזוג



Sheraton®



Festive Dinner 2019

Menu

Whenever I create a menu for a special event, I always go back to the starting point, the ingredients of the dishes. For me, aromas and flavors are always hidden in my subconscious, and emerge to the surface while composing a special menu as such. When I thought about the dinner menu for 2019, I immediately thought about freshness, empowerment, prosperity and growth. The dishes served to you tonight were born out of a desire to bless you with a wonderful and prosperous year. I chose the names of the dishes to symbolize all the good that exists in beginnings. Enjoy your dinner.

Yours,

Shimon Maman, Hotel Chef

Welcome Drink

A glass of sparkling wine

Center of the table

Bread and dips

Jerusalem artichoke soup and smoked crostini mushrooms

First Course: "Freshness"

Fresh red tuna, chili, radish, tassa powder, yuzu sauce and olive oil

Berries Granite

Middle Course: "Rebirth"

Goose liver wrapped in phyllo pastry, ground pistachios with espresso sauce

Main Course: "Empowerment"

Medallion of beef fillet, served with country style mashed potatoes, homemade pickled mallard breast, a variety of forest mushrooms with port sauce

Dessert: "Prosperity"

Almond and pear cake with Amarena cherries in sabayon sauce

Wine

Glass of local Red or White wine

Coffee – Tea – Petit Fours

330 NIS per person / 620 NIS per couple