

PAS SADOR

meat carver



חווית הבשרים של פאסדור משלבת מגוון בשרים במספר טכניקות בישול, הזורמים לשולחן בקצב ע"י הפסאדור – "מגיש הבשר" המסורתי (מונח ברזילאי המתאר את בעל המקצוע שחותך, מכין, מצלחת ומגיש את הבשרים).

הפסאדור יעביר אתכם במסע של טעמים, ארומות ואווירה תוך טיפול מסור בבשרים היוצאים מכלי הבישול והצלייה השונים, יחתוך, יפרק, יעלה באש – בשולחן לעיני הסועדים ויעניק חוויה קולינרית יוצאת דופן וארוע בלתי נשכח



כשר בהשגחת רבנות תל אביב

תפריט אירוע

חווית הבשרים של פסאדור משלבת מגוון בשרים במספר טכניקות בישול, במסע של טעמים, ארומות ואווירה לחוויה קולינרית יוצאת דופן ולאירועים בלתי נשכחים

הנתחים של פסאדור

לצד הנתחים והבשרים יוגש למרכז שולחן מבחר ירקות מהטאבון: סלק וקולורבי פחמים, גזרים צבעוניים ודלועים

בריסקט (חזה בקר)

נתח חזה בקר מפרה שמנה, עטוף בתערובת תבלינים ביתית ומעושן בשבבי הייקורי מהמעשנה בשיטה המסורתית

צוואר טלה

נתח הנצלה במעשנה ומבושל בשלמותו על העצם לטעמים עדינים ומודגשים. מפורק ומוגש על תבשיל פריקה (חיטה מעושנת) ופיסטוק

קבב

בטעמי שום ועשבי תיבול הנצלה על שיפוד ארוך מעל גריל פחמים. מוגש על חסה ואילי

נקניקיית ספירלה בעבודת יד

עשויה משלושה נתחים שונים של בקר ברמת שומן גבוה, נצלית במעשנה

נתחי פרגית

בצלייה איטית על גריל פחמים

פיקנייה ברזילאית (שפיץ צ'אך)

נתח עם שכבת שומן מחורצת, צלוי לאיטו בשיטה הברזילאית על ספינר מעל גריל פחמים

פילה מרלן

חלק מכתף מרכזית, נתח רזה ומיוחד, עשיר בטעמיו הבשריים, נצלה בשלמותו למידה מדויקת על אש גלויה ופחמים

אסאדו מעושן

נתח עסיסי הנעטף בתבלינים ארומטיים, מעושן ואז נצרב על אש גלויה

אונטריב מפורק

נתח בקר איכותי ועסיסי מאזור הצוואר. הנתח מעושן ומבושל במיציו במשך 6 שעות עד לפירוק מלא. מוגש על קרעי תפוחי אדמה ובצל מקורמל

סטייק אנטרקוט / פריים ריב

צלוי בחום ישיר על גריל פחמים

למרכז השולחן

צלחת שרקוטרי

מבחר נקניקים ביתיים

ירוקים עונתיים מהטאבון

שעועית לימה רחבה, שעועית ירוקה עדינה, בקצ'וי, כרוב

פוקצ'ה

צלחת חריפים ומטבלים

סלט עלים

מיקס חסות פלחי גראנד סמיט בוינגרט הדרים ושבבי פקאן

סלט כרוב

בתחמיץ עם גרעינים מקורמלים

בהזמנה מראש

פילה סלמון

בדבש ורוטב תפוזים, אפוי בטאבון לוחט

בורגר טבעוני

מעושן קלות מוגש עם עגבניה, מלפפון חמוץ ואיולי מיונז קוקוס טבעוני מוגש על עלי חסה קריספי



קינוחי פסאדור

טארטלט פקאן

בצק פריך, פקאן קלוי מומלח וטופי קרמל מלוח

שוט לוטוס

פנקוטה לוטוס, קרמו לוטוס, קריספי לוטוס

שוט שוקולד

מריר (טבעוני) מוס שוקולד מריר, גנאש שוקולד מריר, קציפת שוקולד חלב ודיסקית שוקולד חלב וברס



שתייה

שתייה קלה

מים, סודה, קולה, זירו

בירה מהחבית

עמק האלה, סגנון בלגי

יין

אדום ספורנו קברנה סובניון
לבן הרצוג שרדונה



מחיר לאורח 290 ₪
מנהל אירוע 500 ₪
לא כולל 15% שירות
המחירים לא כוללים מע"מ



לפרטים נוספים:

לירן ניר

050-5640042

events@passador.co.il

PAS
SADOR
meat carver