



MIA

Private Dining & Business Events

קייטרינג שף איטלקי עם קריצה ישראלית, המבוסס על עבודת יד מלאה,
בצק מחמצת וחומרי גלם מובחרים.
מתאים לאירועים פרטיים ועסקיים, החל מ-30 ועד 500 סועדים.

הקייטרינג שלנו מגיע עד אליכם, עם עמדת טאבון חיה,
טבחים מוכשרים ומיומנים, מנות מוקפדות והרבה אהבה.

הקמנו את הקייטרינג מתוך רצון לחבר בין המטבח האיטלקי לבין המטבח הישראלי
ולאפשר לכל אורח להיות שמח.

נשמח להפוך את האירוע שלכם לחגיגה של טעמים

מיה מטבח איטלקי חלבי לאירועים פרטיים ועסקיים
לירון בן ברוך/מאי חזן: 055-6600981



תפריט

פיצות

קלאסית: רוטב עגבניות, פרמזן, בזיליקום, מוצרלה
טרופית: רוטב עגבניות, אננס צרוב, פלפל שושקה צלוי ודבש צ'ילי
פיקנטית: רוטב עגבניות, מוצרלה, בטטה, פטה, שום קונפי, איולי עשבים (פיקנטי)
רומאית: רוטב עגבניות, ארטישוק אלה-רומנה, פלפל שושקה צלוי, פטה
גלילית: רוטב עגבניות, ריבת שרי פיקנטית, לאבנה וזעתר
חלומית: קרם פרמזן, אורגנו, ריבת בצל, גבינת עיזים, מוצרלה, פקאן מסוכך
פונגי: קרם כמהין, מיקס פטריות, פרמזן, רוקט
לימונית: קרם פרמזן, קולפני זוקיני, שום קונפי, איולי לימון
מעושנת: קרם פרמזן, מוצרלה, סלמון מעושן, קרם פרש, עירית
פולנטה: קרם תירס, תרד, מיקס פטריות, ריקוטה כמהין
פיצה ילדים: זיתים / תירס (לפי דרישה)

סלטים – 3 או 4 סוגים לבחירה

קפרזה: מיקס עגבניות שרי ומגי, ארטישוק, קרעי מוצרלה, שמן זית, בלסמי, בזיליקום
קיסר: חסה קיסר, בצל סגול, קרוטונים, רוטב קיסר ופרמזן
סלט שוק: מלפפון, עגבניה, צנונית, כרוב, זיתי קלמטה, קרוטונים, שמן זית ולימון
סלט עלים: חסה לאליק, מלפפון, מוצרלה פרסקה, אגוזי מלך, תפוח ירוק, ויניגרט לימון דבש חרדל
אנטיפסטי: זוקיני, בטטה, פלפל שושקה, כרובית, בצל, כרוב
סלט פסטה: פסטה מסולסלת, שרי, זיתי קלמטה, גמבה, פטה, רוטב עשבים

* במידת הצורך יש אפשרות להכין פיצות וסלטים טבעוניים / ללא גלוטן בהתאמה אישית

מיה מטבח איטלקי חלבי לאירועים פרטיים ועסקיים
לירון בן ברוך/מאי חזן: 055-6600981



ראשונות – 3 סוגים לבחירה

קרפציו סלק: סלק, בלסמי, פטה, רוקט

ברוסקטת דלעת: סטייק דלעת צלוי, מלח אטלנטי, קרם פרש ודבש

ברוסקטת עגבניות: קרם פרש, איולי עשבים חריף, סלסלת עגבניות, אורגנו

פוקאצות מטבלים: שמן זית שום קונפי בלסמי, פסטו, מרינרה

מבחר קישים עשירים במגוון טעמים

קרפציו זוקיני: פטה, אגוזי מלך, נענע, שמן זית ולימון

צלעות תירס צלויות בחמאה, דבש צ'ילי ופרמזן

פסטות – 2 סוגים לבחירה

ניוקי בחמאת שרי, אורגנו, טימין וצ'ילי, פרמזן

ריגטוני ברוטב רוזה

פפרדלה שמנת פטריות

לינגוויני קאצו-אה-פפה: חמאה, פיקורינו, פלפל שחור

דגים – 2 סוגים לבחירה

סביצ'ה דג לבן, פטרוזיליה, כוסברה, נענע, בצל סגול, צ'ילי חריף, גמבה,

שום טרי ופרי עונתי, ברוטב שמן זית ולימון

סשימי דג לבן: ויניגרט הדרים, פלייק תפוז, צ'ילי אדום, נענע ושמן זית

דג סלמון בתנור, דבש, חרדל וטימין

קינוחים

קלצונה שוקולד נוטלה

טירמיסו איטלקי

פנקוטה, קולי פירות יער ונענע

בראוניס שוקולד

* באירוע מעל 50 איש קלצונה שוקולד במתנה

מיה מטבח איטלקי חלבי לאירועים פרטיים ועסקיים

לירון בן ברוך/מאי חזן: 055-6600981