



LA - BELLE

events

בר קבלת אורחים בכניסה

חטיפים חמים

קובה נבלוסייה
סיגרים מרוקאים
פסטלים
שניצלונים

בר חטיפים במזנון

דגים מלוחים
דגים מעושנים
קלחי ירקות
זיתים ירוקים ושחורים
חמוצים
סוגי נקניקים
אספרגוס, לבבות דקל, תירס גמדי
מלוחים

בר משקאות

משקאות חריפים תוצרת הארץ
בירות - 4 סוגים
יין אדום/לבן
מיצים, מים, סודה
שתיה מוגזת



עמדות הכנה אקטיביות - 4 לבחירה:

בר מרקים (בעונת החורף):

מרק דלעת.
מרק בצל.
מרק זוקיני.
מרק בטטה.

תחנת המרקים מגיעה בליווי קרוטונים, גרעני חמנייה ועירית קצוצה.

עמדות דרום אמריקאיות:

רוסטביף במשרה חרדל דיג'ון בליווי רוטב פלפלת.
טורטיות תירס דקיקות במילוי נתחי עוף, פלפלים וצ'ילי מקסיקני / במילוי נתחי פילה.
אמפאנדס - כיסוני בצק ממולאים בבשר ארגנטינאי בליווי רוטב סלסה.

עמדות טורקיות:

קבב טלה בנוסח אנקרה בליווי טחינה ירוקה.
שווארמה בנוסח איסטנבול בליווי חומוס, חריף, ירקות וחמוצי הבית.
לחמה בעג'ין - פוקצ'ה הנאפית בליווי בשר כבש וירקות קלויים.

עמדות סיניות:

בקר סצ'ואן מוקפץ בליווי פלפלים צבעוניים, בצל ירוק ושומשום שחור.
פתאי אטריות מוקפץ עם כרוב, גזר וחביתת ביצים.
נתחוני עוף מוקפץ בצ'לי חמוץ מתוק, לימון-גראס וג'ינג'ר.

עמדות מזרחיות:

קוסקוס עשיר בירקות וגרגירי חומוס.
קובה במיה / חמוסטה.
פריקסה - סנדוויץ' תוניסאי מלווה בטונה, תפוז, ביצה קשה, חריסה זיתים.



LA - BELLE

events

דלהי בר - רוסטביף קר פרוס בליווי ירקות, חמוצים, מיונז, חרדל דיז'ון ובגט תבלינים.
טוסט נקניק - בייגל טוסט בליווי נקניקים ורטבים שונים עפ"י בחירת האורח.

פינת הדייג:

קציצת דג - בליווי רוטב עגבניות מזרחי / טרטור.
פינת הדייג מלווה בדגים מלוחים ומעושנים.

מאיטליה באהבה:

רבילי - במילוי בטטה/ פטריות ברוטב.
ניוקי - במילוי תפוז"א ורוטב פסטו.

עמדות מיוחדות בתוספת תשלום:

פטריות יער - ממולאות בקרם פרגית בליווי רוטב חמוץ מתוק (5 ש"ח).
סושי - 4 סוגי חולים בפריסה במילוי ירקות, סלמון, וטונה אדומה (5 ש"ח).
ברבוניות - מטוגנות בליווי לימון טרי ורוטב טרטור (5 ש"ח).
סלמון כבוש - בליווי רוטב צלפים, בצלי שרלוט וחלמון ביצה (5 ש"ח).
פילה קוד - דג המוגש על מצע פירה ושום (5 ש"ח).
דים סאם - כיסוני בצק ממולאים בשר בליווי חמאת בוטנים ורוטב סויה (5 ש"ח).
קובה חמו - מרק קובה מעושר בבצל ממולאים בבשר (5 ש"ח).
"יפרח" - עלי גפן/ כרוב/ בצל במילוי אורז (5 ש"ח).
"פס-אראונד" (הגשת קוקטייל) 2 לבחירה (10 ש"ח):
פתאי כבד עוף מוגש על לחם אגוזים וריבת בצל.
סלמון מעושן מוגש על מצע גרסיני ברוטה אלה ירוק.
שיפודי יקטורי קבב/פרגית בליווי טחינה ירוקה.
פטריות מצופות בפירורי זהב ומילוי קרם פרגית ופיסטוק.



LA - BELLE

events

סלטים - 8 לבחירה:

חומס גרגירים חמים / מסבחה.

טחינה ירוקה.

סלט וולדרוף - תפוחי עץ, אננס, סלרי וקצפת צמחית.

סלט חצילים בנוסח השף.

סלט חציל קלוי על האש בתוספת טריו פלפלים.

חציל בלאדי בליווי טחינה, שמן זית, עגבניות, פטרוזיליה ומלח ים.

חציל יוני - חציל מטוגן בליווי ירקות העונה.

חציל טוניסאי - פרוסות חציל בליווי רוטב קטשופ.

סלט בטטה - קוביות בטטה בצ'לי, כוסברה, נגיעות אננס וסויה.

עגבניות שרי - מקולפות בליווי בצל שרלוט וזיתי קלמטה.

סלט ירק - סלרי, פטרוזיליה, כוסברה, נענע, בצל ירוק בליווי אגוזים ופלפל קלוי.

מטבוחה - עגבניות, פלפלים ושום מבושלים.

סלט גזר - מקלות גזר דקיקים בעלי כוסברה, קוביות לימון ושמן זית מתובל.

סלט טבולה ערבי - גרגירי בורגול גסים וקוביות עגבנייה עם עלי פטרוזיליה, נענע וכוסברה בתחמיץ טבעי.

כרוב סיני - כרוב לבן עם נבטים סינים בתחמיץ סויה ושומשום שחור.

פנה אלה רומא - פסטה עם צנוברים עגבניות מיושנות, בזיליקום טרי, זיתים סורים חריפים ושום.

סלט אבוקדו - קוביות אבוקדו, פלפלים, בצל סגול, עשבי תיבול ברוטב וינגרט.

סלט זוקיני - קוביות קישואים אפויים עטופים באולי שום בעיטור שקדים קלויים.

מחמצי הבית - מבחר ירקות בכבישה ביתית.

סלט טריו פלפלים - רצועות פלפל מתוק עם שום ופלפל חריף

סלט חריף - פלפל חריף מטוגן ומקולף.

סלט ברבא - סלק אדום, פטרוזיליה ובצל סגול ברוטב חמוץ מתוק / חרדל.

סלט מנגולד וחמניות - עלי מנגולד (סלק) בתחמיץ בשילוב גרעיני חמנייה.

סלטים מיוחדים (בתוספת תשלום):

פטריות יער - מוקפצות בתבליני בר ויין שרדונה (5 ₪).

פטריות חמות מוקפצות ברוטב מונייר (5 ₪).

כבד קצוץ חם בשילוב צנובר (5 ₪).

קרפצ'ו בקר - בשילוב עלי רוקט וחומץ בלסמי (10 ₪).

קרפצ'ו סלמון - רצועות סלמון כבושות בשילוב רוטב צלפים (10 ₪).

סלטים למנה עיקרית - 1 לבחירה:

סלט ערבי - מלפפון, עגבנייה פטרוזיליה ולימון קצוצים דק.

סלט 4 עונות - סלט ירוק בשילוב עליי ביבי, עגבניות שרי, נבטים, אגוזים קלויים וגרוסים ברוטב שום/חרדל דבש.

סלט כפרי - מבחר עשבי תיבול בשמן זיתים בשילוב בוטנים קלויים וזיתים שחורים.

סלט ירוק - 3 סוגי חסה, בזיליקום ברוטב וינגרט.



LA - BELLE

events

מנות ראשונות - 2 לבחירה:

פילה אמנון (מושט) - ברוטב פלפלת, עגבניות, כוסברה וגרגירי חומס בנוסח מרוקאי.
פילה אמנון (מושט) - במשרה כוסברה, שום, שמן זית ולימונים טריים, על מצע תבשיל ירקות רטטוי/ פטוצ'יני.
פילה סלומון - ברוטב לימון ועשבי תיבול על מצע ארטישוק מוקפץ ולימון כבוש.
קציצת דג בנוסח השף - קציצות דג אפיויות על גדרת פלפלים חריפים, שום וכוסברה ברוטב חריימה.
ראגו בשר טלה - מאפה פילו במילוי בשר טלה, על מצע טנזיה מרוקאית, מוגש ברוטב יין וסילאן תמרים.
פסטיה ים תיכונית - מאפה פילו במילוי נתחי פרגית, פירות יבשים וצנובר על מצע רוטב סלסה וירקות שורש.
חציל כבש - חציל מצופה פרוורי זהב, במילוי בשר כבש על מצע קונפי עגבניות בליווי טחינה.
מעטפת כבדי עוף - בצק פילו במילוי כבדי עוף ופטריות טריות, מוגש ברוטב יין אדום וקניי סוכר.
עוף מקסיקני - רול טורטיות במלית עוף ועשבי תיבול ברוטב פלפלת ויין אדום.
סלט עוף חם - סלט בייבי עם עליי רוקט בשילוב חזה עוף צעיר, ברוטב חרדל ודבש.

מנות מיוחדות בתוספת תשלום:

פילה דניס - בעשבי תיבול וצנובר על מצע פוקצ'ת ירקות (15 ש"ח).
דג פורל - חריף על הגריל, בנוסח פרובנסל (15 ש"ח).
פילה בורי - עשבי תיבול על מצע ירקות רטטוי (15 ש"ח).
המנה של אביתר - בצק פילו במילוי נתחי פילה בקר ופטריות פורטובלו מוגש ברוטב יין מרסלה (12 ש"ח).
פטריית הפתעות - פטריות פורטובלו במילוי קרם פרגית וצ'ילי מתוק ברוטב חמוץ מתוק (12 ש"ח).



LA - BELLE

events

מנות עיקרית:

3 סוגים לבחירה במרכז שולחן

או

2 סוגים לבחירה באמריקן סרוויס

בשר ראש - קדרת בשר ראש ביחד עם גרגירי חומוס בנוסח מרוקאי פיקנטי.

צלי בקר - ברוטב פטריות ואסטרגון.

סטייק פרגית - צרוב על הפלנצ'ה במשרה צ'ילי כוסברה שום וזנגוויל.

סטייק פרגית - משוח בעשבי גינה, צלוי בגריל, מוגש על תערובת פלפלים מתובלים.

פרגית - במילוי פיסטוק ואגוזי קשיו ברוטב צ'ילי מתוק.

קבב טלה - לבנוני בנוסח מוסקט על מצע פירה.

חזה עוף - וילקטון ממולא פטריות ובצל ועלי סלק בציפוי רשת בצק עלים.

סטייק אנטריקוט - משובח צלוי על משטח בגריל לוחט ברוטב פלפלת.

סטייק אנטריקוט - משוח בשום וחרדל דיז'ון ובירה שחורה.

לשון ברוטב צלפים / פטריות.

אומצת בקר אפויה ברוטב פטריות ובצלי שרלוט.

המיוחדים שלנו (בתוספת תשלום):

מדליוני פילה בקר - צרוב על הפלנצ'ה ברוטב יין ובצלי שרלוט (15 ש"ח).

חזה מולארד - חזה אווז אפוי בתנור במשרה עשבי טיבול ויין פורט (15 ש"ח).

פילה בקר - צלוי על הגריל על מצע פטריות פורטבלו בליווי רוטב פלפלת (15 ש"ח).

צלעות טלה - צלויים על הגריל ברוב נענע בליווי תפוזי אפוי (10 ש"ח).

צלעות טלה - משוחים בדבש וצ'ילי מתוק פלפלים ורוזמרין על מצע עליי בייבי (10 ש"ח).

דואט אנטריקוט מיושן ופרגית - אנטריקוט צלוי על הגריל לצד פרגית ממולאת פיסטוק ברוטב צ'ילי מתוק (20 ש"ח).

דואט פילה בקר וחזה מולארד - סטייק פילה בקר לצד שיפוד חזה מולארד ברוטב יין בורדו מפולפל (30 ש"ח).

טריו - פילה בקר, פרגית במילוי פיסטוק וצלעות טלה (30 ש"ח).

3 תוספות חמות

תפוזי אפוי וויליאמס בצורת אגס ומצופה באגוזי מלך.

מדליוני בטטה בשמן זית ג'ינג'ר ועסיס תפוז.

סופלה בטטה עם קינמון וג'ינג'ר.

דואט קוקוס סופלה תפוזי ובטטה.

דואט בטטה וכרישה מוקפצים בשמן זית וגרגירי חרדל.

דואט תפוזי ובטטה בשמן זית, שום ורוזמרין.

הופ פרייז - קוביות תפוזי פריכות בצ'ילי חריף מתוק.

אורז לבן עם צימוקים ושקדים.

אורז פנמה עם קוקוס קלוי, למון גראס ואגוזי קשיו.

אורז אינדונזי עם אגוזים, שמן שומשום ועשבי טיבול.

ריזוטו עם שומשום קלוינודלס תאילנדי עם איטריות מטוגנות, נבטים, רצועות שעועית ירוקה, שום ועירית.

אורז מקלובה עשיר בירקות.

תרמילי שעועית ירוקה, בצל ועגבניות שרי.

זוקיני גריל במשרה ברביקיו.

ירקות קלויים על גריל בשמן זית ותבלינים.

תבשיל ירקות צרפתי עשיר.

טנזייה - תבשיל פירות יבשים ביין וקינמון.

שיפוד ירקות קלויים בגריל בשמן זית, שום ורוזמרין.



LA - BELLE

events

מנות אחרונות - 2 לבחירה:

סופלה שוקולד - בליווי גלידת וניל ורוטב שוקולד חם.

שטרודל תפוחי עץ - בצק פילו במילוי תפוחי עץ.

מנת "לה בל" - גלידת וניל בליווי טחינה גולמית, סילאן תמרים ונגיעות פיסטוק גרוס.

שערות קדאיף - שכבת אטריות קדאיף בלווי סורבה קוקוס ברוטב פירות יער.

טריו סורבה - 3 כדורי גלידה סורבה בטעמים לימון/פסיפלורה/קוקוס/מנגו/תות קיווי.



מנות אחרונות בתוספת תשלום:

תחנת וופל בלגי - וופל בלגי הנעשה במקום בליווי רוטב שוקולד ומייפל וקוקוס קלוי (5 ₪).

פלטת אבטיח ומלון לכל שולחן (5 ₪).

פלטת פירות טרופיים (5 ₪).

פלטת פיצוחים (5 ₪).

טריו - בראוניז ומרקוז שוקולד לצד סיגר חלבה (5 ₪).



פינוקי אפטור פארטי - 2 לבחירה (10 ש"ח לאדם):

ג'חנון בר - ג'חנון תימני עם ביצה קשה, עגבניות מרוסקות בתוספת ירקות ורטבים.

מיני בורגר בר - מיני בורגר בלחמניות, מתבלי ירקות ואטבים.

סנדוויץ' בר - באגט כפרי עם מבחר פסטריה ונקניקים שונים על מצע חסה וירקות.

שקשוקה בר - מיני ג'פוטות במבחר עשיר של ירקות ובתוספת חומוס טחינה וחרף.

בייגל טוסט - בייגל טוסט במגוון נקניקים ירקות ורטבים עפ"י בחירת האורח.



האירוע כולל:

רשיון עסק

מעטפות ומפות דרך.

פתקיות לסידור הישיבה/כרטיסי הושבה.

צוות אבטחה חמוש לאורך כל האירוע.

גנרטור חירום.

ניקיון השירותים לאורך כל הדרך.

מיזוג אוויר.

מנהלי ארועים.

גישה נוחה לנכים.

חניה צמודה.

נשמח לשרתכם בכל עת,

צוות "לה בל".

המטבח בניצוחו של השף אביתר איבגי.

תנאי תשלום:

20% ממחיר האירוע במזומן או המחאה במעמד חתימת ההסכם,

30% אחז ממחיר האירוע בהמחאה לתאריך של שבועיים לפני האירוע,

50% בהמחאה לעד 48 שעות מסיום האירוע.

האומן 9, תלפיות 02.6792973/4

www.labelle.co.il