

# תפריט מטבח שטח בלארפ טרה

תלויים	תוספת	תחליפים	מרכיבים	פריט	ארוחה
1				גזוז בטעמים	שתיה בפונדק בתוך הכפר
1				בירה 150 מ"ל	
2				בירה 300 מ"ל	
3	2 מטבלים, סלט ירוק ולחם	קמח עדשים אדומות במקום ביצה	עגבניות, פלפל, בצל וביצים	שקשוקה	בוקר
2		יוגורט סויה, סילאן	פירות, יוגורט, גרנולה ודבש	מוזלי	
2	2 מטבלים ולחם	גבינות טבעונית	גאודה, בולגרית וצ'דר	גבינות ומטבלים	
3	2 מטבלים, סלט ירוק ולחם	2 מטבלים, סלט ירוק ולחם	אורז, "בשר טחון" על בסיס סויה, בצל ותפו"א	תבשיל אורז ו"בשר" (צמחוני)	צהריים
2			תפו"א	קונוס צ'יפס	
3	2 מטבלים, סלט ירוק ולחם	2 מטבלים, סלט ירוק ולחם	אורז, כרובית, קישוא, חציל, תפו"א ובצל	מקלובה ירקות	
2	2 מטבלים ולחם	2 מטבלים ולחם	עדשים/ עגבניות ואורז	מרק עדשים/עגבניות	ערב
3		בצק מקמח תירס, גבינות טבעונית	בצק דק, רוטב עגבניות גבינה ותוספת לבחירה (זיתים, בצל ועגבניות)	מגש פיצה אישית	
2			תפו"א	קונוס צ'יפס	
2		גבינה טבעונית	שערות קדאיף וגבינת עיזים	כנאפה	קינוח (יוגשו החל מהצהריים)
2		עוגת שוקולד טבעונית	שוקולד, סוכר, שמן וביצים	עוגת שוקולד ללא גלוטן	
20			גזר, תפו"א, בטטה, בצל, שום, סילאן, אורז	פייקה קבוצתי + 2 כיכרות לחם + 4 מטבלים	ארוחה קבוצתית ל 10 אנשים
25		בצק מקמח תירס, גבינות טבעונית	בצק דק, רוטב עגבניות גבינה ותוספת לבחירה (זיתים, בצל ועגבניות)	10 מגשי פיצה אישית	
			<b>לחמים לבחירה</b>	<b>מטבלים לבחירה</b>	
			לבן	פסטו	
			מלא	עגבניות מיובשות	
			קמח תירס ללא גלוטן	טחינה	
				פלפלים	
				סלסה	