

**13.9. Rosh Hashanah Festive Dinner – 50 EUR/person**

Simanim plate for blessing (pomegranate, carrot salad, head of fish ect.)

**Menu (buffet style, fish will be served individually)**

Baked whole seabass with provence herbs and lemon/Asia style salmon

Chicken soup

Beef tongue with sweet sauce and sun-dry fruit

Israeli Goulash

Chicken Gordon Bleu (with duxelle mushrooms)

Roast chicken legs with mustard and honey

Tanzia Rice

Roast root vegetables

**14.9. Lunch (buffet) – 40 EUR/person**

Roast salmon steak with herbs and lemon

Grilled Pargit

Grilled entrecote steak

Chicken Schnitzel

Pasta pomodoro

Steamed rice

Asia style potatoes

**14.9. Dinner menu (buffet style, fish will be served individually) – 50 EUR/person**

Seabass with herb crust/Salmon maniere

Corn creamy soup

Sliced beef with red wine and mushrooms

Beef shawarma

BBQ roast chicken legs

Chicken curry

Rice pilaf

Home fried potatoes and batatas

**15.9. Lunch (buffet) – 40 EUR/person**

Duo seabass and salmon with lemon sauce

Hungarian Goulash

Classic Kebab

Jerusalem mix

Couscous

Green rice with herbs

Baked baby potatoes

**15.9. Dinner (buffet, dairy) – 20 EUR/person**

Bourekas mix

Quiche mix

Pizza mix

Gratten potatoes

Antipasti

Traditional salads

Salmon gravlax

Home made mackerel and herring

**13.9 ארוחת ערב ראש השנה חגיגית – 50 יורו/סועד**  
צלחת סימנים לברכות (רימון, סלט גזר, ראש של דג וכ"ו)

**תפריט (מזנון פתוח, דגים יוגשו לכל אורח אישית)**

דג סיבס מתוגן עם תערובת תבלינים פרובאנס ולימון / דג סלמון בסגנון אסייתי  
מרק עוף  
לשון בקר עם רוטב מתוק ופירות יבשים  
גולש ישראלי  
עוף גורדון בלו (גלילי חזה עוף עם דוקסל פטריות)  
שוקי עוף צליות עם חרדל ודבש  
אורז טנזיה  
תבשילי ירקות שורש

**14.9 ארוחת צהריים (מזנון פתוח) – 40 יורו/סועד**

סלמון צלוי עם תבלינים ולימון  
פרגיות על האש  
סטייק אנטריקוט על האש  
שניצל עוף  
ספגטי פומודורו (עגבניות)  
אורז מאודה  
תפוחי אדמה בסגנון אסיה

**14.9. ארוחת ערב (מזנון פתוח, דגים יוגשו לכל אורח אישית) – 50 יורו/סועד**

דג סיבס עם קרום עשב/ דג סלמון בסגנון מניארה  
מרק קרם תירס  
בשר בקר פרום עם יין אדום ופטריות  
שווארמה בקר  
שוקי עוף צליות סגנון BBQ  
עוף בקארי  
פילאף אורז  
תפוחי אדמה ובטטות עפויים בסגנון ביתי

**15.9. ארוחת צהריים (מזנון פתוח) – 40 יורו/סועד**

דג סיבס עם סולומון ברוטב לימון  
גולש הונגרי  
קבב קלאסי  
מעורב ירושלמי  
קוסקוס  
אורז ירוק עם תערובת תבלינים  
תפוחי אדמה אפויים

**15.9. ארוחת ערב (מזנון פתוח, חלבי) – 20 יורו/סועד**

סוגים שונים של בורקסים  
סוגים שונים של קיש  
סוגים שונים של פיצות  
גראטן תפוחי אדמה  
אנטיפסטי  
סלאטים מסורתיים  
סלמון גרבלקס  
מקרל והרינג תוצרת בית