



Sheraton®

TEL AVIV HOTEL

Passover Eve Seder Dinner

Buffet Menu

Friday , March 30th , 2018

07:00 PM

Traditional Seder plate, matzah, baked matzah on every table

STARTERS

SALADS

Traditional gefiltefish accompanied by homemade horseradish
Traditional homemade chopped chicken liver with hard boiled eggs, with crispy fried onions
A selection of smoked meats
Pickled Salmon accompanied with white horseradish cream
Poached asparagus
Tomato salsa and olives in olive oil and freshly squeezed lemon juice
Colorful cherry tomato salad with purple onion and rocket
Organic cucumbers & green salad with lemon and olive oil dressing
Green salad with endive, baked pears, walnuts and almonds with citrus vinaigrette dressing
Antipasti (Roast vegetables in olive oil and rosemary)

ORIENTAL BUFFET

Oriental beetroot salad
Matbucha salad, (Moroccan cooked tomato salad)
Beetroot greens scented with cumin and lemon
Assortment of seasoned olives
Pickles
Fried Green hot chili peppers
Oriental carrot salad
Fried eggplants in spicy red chili pepper paste

SOUPS

Chicken Soup with Matzah balls
Pumpkin soup with brown sugar and cinnamon

CARVING STATIONS

Peppered beef fillet in red wine sauce
Stuffed lamb shoulder with walnuts and fresh herbs served with grilled vegetables
Puree of root vegetables and potatoes
Sautéed green beans with dried tomatoes, olive oil & sea salt
Baked beetroot on coarse salt
Baked pumpkin in honey, cinnamon and chili

MAIN COURSES

HOT BUFFET

Local lamb with celery and truffle cream
Broiled spring chicken
Broiled forest mushrooms and yellow zucchini
Meatballs on a bed of steamed onion scented with cinnamon
Roast Veal shoulder in red wine on a bed of spring vegetable ratatouille
Oriental Mullet fillet
Broiled salmon fillet on a bed of spring onions, parsley pesto and matzah crumbs

CHILDREN BUFFET

Schnitzel, meatballs in tomato sauce,
Hot dogs and baked potatoes
Broiled vegetables

DESSERTS

A selection of Passover desserts
Seasonal fruit bar
Pavlova served with berries and vanilla ice cream

Some of these dishes may contain nuts or other allergens; if you have an allergy or a food issue, please ask a member of our team for assistance. Any guest consuming alcohol must be of legal drinking age.



Sheraton®

TEL AVIV HOTEL

תפריט ליל סדר פסח

מזנון

יום שישי 30 במרץ, 2018

19:00

צלחת סדר מסורתית, מצות, מצה שמורה על כל שולחן

מנות עיקריות

תבשיל צוואר טלה מקומי כמהין מדברי וסלרי
אומצת פרגית מהגריל, פטריות חורש צלזיות וזוקיני צהוב
תבשיל קציצות בקר על מצע בצל מאודה בניחוח קינמון
צלי כתף עגלה ברוטב יין אדום על מצע רטאטוי ירקות אביביים
פילה בורי בנוסח מזרחי פקנטי
פילה סלמון צלוי על מצע בצלים ירוקים מהגריל, פסטו, פטרוזיליה
ופירורי מצה

פינת ילדים

שניצלונים, קציצות בקר ברוטב עגבניות, נקניקיות
פירה, תפוחי אדמה אפויים
ירקות צלויים

קינוחים

מבחר קינוחי פסח
בר פירות העונה
תחנת הגשה של פבלובה פירות יער וגלידה וניל

מנות פתיחה

סלטים

גפילטע פיש מסורתי חזרת ביתית
פלטה בשרים כבושים ומעושנים מקצבית המלון
סלמון בכבישה ביתית חזרת לבנה
אספרגוס שלוק, סלסת עגבניות וזיתים שמן זית מיץ לימון סחוט טרי
סלט עגבניות שרי צבעוני בצל סגול, עלי רוקט
סלט מלפפונים מיני עלים ירוקים לימון ושמן זית
סלט עלים ירוקים, אנדיב, אגסים אפויים, אגוזים,
שקדים וויניגרט חמצמץ
אנטיפסטי ירקות אפויים בניחוח רוזמרין ושמן זית

פינה מזרחית

סלט סלק מזרחי, מטבוחה ביתית
סלט עלי סלק חמצמץ בניחוח כמון
מבחר זיתים מתובלים, חמוצים, פלפלים חריפים מטוגנים
סלט גזר מזרחי, חצילים מטוגנים בהריסה

מרקים

מרק עוף זך, קניידלך
מרק דלעת ערמונים קארי ירוק

עמדת קרבינג

פילה בקר מפולפל צלוי ברוטב יין אדום
כתף טלה במילוי אגוזים ועשבי תיבול טריים מוגשת עם ירקות מהגריל
תפוחי אדמה מושלמים, פירה ירקות שורש
שעועית ירוקה מוקפצת עם עגבניות מיובשות ושמן זית מלח ים
סלק אפוי על מלח גס, דלעת אפוייה בדבש קינמון וצ'ילי