



Devorah Schechter Pesach Menu 2010



🌿 Salads: 🌿

Beet Salad – A traditional salad to accompany any meal. Homemade! . (8-10 portions per liter) **70NIS.**

Moroccan Carrot Salad – A mildly spicy salad made in traditional Israeli fashion. Can be served hot or cold. (8-10 portions per liter). **70NIS.**

Green Olive Salad – Green olives simmered in a spicy, tomato sauce with a hint of lemon. Can be served hot or cold . (8-10 portions per liter) **70NIS.**

Matbucha – Made in the traditional fashion with fresh tomatoes and green and red peppers. No preservatives. Mild to moderately spicy. (8-10 portions per liter). **70NIS.**

🌿 Desserts: 🌿

Apple Almond Tart – Almond cream baked in a ground almond tart shell with decoratively arranged apples and finished with a brandied fruit glaze. (10 -12 servings) Parve. **** 160NIS.**

Crinkle Cookies – A chocolate cookie that has been rolled in powdered sugar and baked to give a crinkly effect. Nice with a cup of tea or glass of milk!. (1/2 Kilo) Parve. **65NIS.**

Chocolate Coconut Cake– A 3 layer delicate coconut cake, filled and spread with a rich chocolate ganache. (8 – 10 portions) Parve. **125NIS.**

Lemon Roll - A nutty sponge roll, filled with a lemony filling and dusted with powdered sugar. No taste of Pesach! (10 portions per rollade) Parve. **** 150NIS.**

Turtle Pie – This dairy chocolate lovers dessert is named after the famous Turtle Candies. Chocolate and cream in a pecan crust, sprinkled with additional pecans and served with a caramel sauce. Decadent! (8-12 portions per pie) **** 160NIS.**

Notes:

- 1) **Free delivery in Jerusalem and surrounding area including Beth Shemesh for orders over 950NIS.**
- 2) **Kashrut Supervision under OU. Glatt Mehadrin (Orthodox Union).**
- 3) **No kitniot/No gebrochs/Gluten free. No Preservatives.**
- 4) **Items marked with ** contain nuts.**
- 5) **Please Note All Items Will Be Available for Shabbat HaGadol**

To Order Call: 02 653 5519 between 8AM - 10PM.

Internet Site: www.devorahschechter.com

Email address: info@devorahschechter.com

🌿 First & Main Courses: 🌿

Vegetarian Chopped Liver: A delicious parve mock chopped liver made with fresh mushrooms and walnuts. This tastes almost like the real thing – even non-vegetarians will enjoy it. (5-6 portions per ½ kilo). **** 79NIS.**

Vegetable Cutlet – A mixture of diced vegetables in a potato base, shaped like a cutlet and baked to a golden finish. Something different for vegetarians. Parve. One to two cutlets make a nice serving. 6 pieces. **108NIS.**

Parve “Meatballs” in Italian Sauce – A chewy mixture of vegetables shaped like meatballs in our own Italian sauce. Serves 4-5. ½ kilo. **79NIS.**

Dairy Lasagna – Made with layers of authentic Italian sauce, several cheeses, and our own pasta substitute. Tastes like the real thing! (12–16 portions per tray). **165NIS.**

Quiche -A rich mixture of eggs, cream, vegetables and cheese baked to perfection. We have been told that our quiches are the best in the country. (10-12 portions) **Available in Broccoli (165NIS) Zucchini (150NIS) & Cheese (150NIS).**

🌿 Soups: 🌿

Pumpkin Soup: A delicious mixture of pumpkin, potato and aromatic spices as well as a hint of fresh orange juice, A nice way to start any meal. (6–7 portions 1.5 Liter) **75NIS.**

Leek, Potato and Tomato Soup: A parve, chunky tomato-based soup with a delicious natural flavor. Great for lunch or dinner or even a snack.(6–7portions 1.5 Liter) **75NIS.**

🌿 Side Dishes: 🌿

Potato Kugel: A savory blend of potatoes and onions, grated and baked to a golden finish. A delicious accompaniment to any meal. Parve. (4-6 portions per tray). **79NIS.**

Carrot Soufflé: Sweetened carrots baked with a crunchy nut topping. This is Devorah’s specialty – everybody loves it. Parve. (4 - 6 portions per tray.) **** 87NIS.**

Ratatouille: A stewed mixture of eggplant, zucchini, and other vegetables in a nicely seasoned tomato sauce. Parve. (8 -10 people per kilo). **85NIS.**

Grilled Vegetables: A mixture of lightly grilled chunky sweet potatoes, zucchini, carrots and other vegetables in an olive oil and garlic dressing. Parve. (8–10 portions) **110NIS.**

תפוחי פסח תשי"ז של דבורה שטר

מנות ראשונות ועיקריות:

כבד קצוץ צמחי: כבד קצוץ פרווה טעים עשוי עם פטריות ואגוזי מלך. טעמו כמעט כמו הדבר האמיתי – אפילו אנשים שאינם צמחוניים ייהנו לאכול אותו. (5-6 מנות לחצי קילו). **79 ש"ח** **

שניצל ירקות – תערובת ירקות קצוצים על בסיס תפוחי אדמה בצורת שניצל, אפוי עד שמוזהב. משהו שונה לצמחוניים. פרווה. שניצל אחד או שניים למנה יפה. 6 חתיכות. **108 ש"ח**

"כדורי בשר" פרווה ברוטב איטלקי – תערובת ירקות בצורת כדורי בשר ברוטב איטלקי תוצרת בית. 4-5 מנות. ½ קילו. **79 ש"ח**

לזניה חלבית – עשויה משכבות רוטב איטלקי אותנטי, כמה סוגי גבינה, ותחליף פסטה תוצרת בית. טעם אמיתי! (12-16 מנות לתבנית). **165 ש"ח**

פשטידת "קיש" – תערובת עשירה של ביצים, שמנת, ירקות וגבינה אפוייה בצורה מושלמת. אומרים שפשטידות ה"קיש" שלנו הן הכי טובות בארץ. (10-12 מנות). **בטעמים: ברוקולי (165 ש"ח) קישואים (150 ש"ח) וגבינה (150 ש"ח).**

מרקים:

מרק דלעת: תערובת טעימה של דלעת, תפוחי אדמה ותבלינים ריחניים בתוספת נגיעה של מיץ תפוזים טרי. דרך טובה להתחיל כל ארוחה. (7-6 מנות 1.5 ליטר). **75 ש"ח**

מרק כרישה, תפוחי אדמה ועגבניות: מרק פרווה, גושי על בסיס עגבניות עם טעם טבעי נהדר. מצוין לארוחת צהריים או לנשנוש. (7-6 מנות 1.5 ליטר). **75 ש"ח**

תוספות:

קוגל תפוחי אדמה: תערובת מתובלת של תפוחי אדמה ובצל, מגורדים ואפויים עד שמוזהב. תוספת טעימה לכל ארוחה. פרווה. (4-6 מנות לתבנית). **79 ש"ח**

סופלה גזר: גזר ממותק אפוי עם ציפוי אגוזים פריך. מומחיותה של דבורה - אהובה על כולם. פרווה. (4-6 מנות לתבנית). **87 ש"ח** **

רטטוי: תערובת מבושלת של חצילים, קישואים ועוד ירקות ברוטב עגבניות ריחני. פרווה. (8-10 מנות לקילו). **85 ש"ח**

ירקות צלויים: תערובת חתיכות צלויים של בטטה, קישואים, גזר ועוד ירקות ברוטב שמן זית ושום. פרווה. (8-10 מנות). **110 ש"ח**

סלטים:

סלט סלק – סלט מסורתי כתוספת לכל ארוחה. תוצרת בית! (8-10 מנות לליטר). **70 ש"ח**

סלט גזר מווקאי – סלט פיקנטי עדין עשוי בצורה הישראלית המסורתית. להגשה חם או קר. (8-10 מנות לליטר). **70 ש"ח**

סלט זיתים יוקים – זיתים ירוקים מבושלים ברוטב עגבניות פיקנטי עם טעם עדין של לימון. להגשה חם או קר. (8-10 מנות). **70 ש"ח**

מטבוחה – עשויה בצורה המסורתית עם עגבניות טריות ופלפלים ירוקים ואדומים. ללא תוספת חומרים משמרים. טעמה בין עדין לפיקנטי. (8-10 מנות לליטר). **70 ש"ח**

קינוחים:

פאי תפוחי עץ ושקדים – קרם שקדים אפוי בבסיס משקדים טחונים, בקישוט דקורטיבי של פרוסות תפוחי עץ ומצופה בזיגוג פירות בברנדי. (12-10 מנות) פרווה. **160 ש"ח** **

עוגת שוקולד קוקוס – 3 שכבות עדינות של עוגת קוקוס ממולא ומצופה בקרם גנש שוקולד עשיר. (8-10 מנות). פרווה. **125 ש"ח**

עוגיות קרינקל/שיש – עוגיות שוקולד מגולגלת באבקת סוכר ואפוייה כשהתוצאה היא עוגייה שדומה לשיש. טעים עם כוס תה או כוס חלב! (חצי קילו) פרווה. **65 ש"ח**

רולדה לימון – רולדה מעוגת ספוג עם אגוזים, במילוי קרם לימון, מצופה אבקת סוכר. ללא כל טעם של פסח! (10 מנות לרולדה). פרווה. **150 ש"ח** **

פאי "צב" – קינוח חלבי לאוהבי שוקולד המכונה "צב" על שם ממתקי "צבי השוקולד". שוקולד ושמנת בבצק פקאנים, מצופה בפקאנים נוספים ומוגש עם רוטב קרמל. **מושחת!** (8-12 מנות לפאי) **160 ש"ח** **

הערות:

- 1) משלוחים חינם בירושלים והסביבה כולל בית שמש להזמנות מעל 950 ש"ח.
- 2) בהשגחת ה-OU גלאט מהדרין (איגוד הרבנים האורתודוקסיים).
- 3) ללא קטניות/ללא מצה שרויה/ללא גלוטן/ללא חומרים משמרים.
- 4) פריטים המסומנים ב-** מכילים אגוזים.
- 5) שים לב! כל הפריטים יהיו מוכנים וזמינים כבר לשבת הגדול.

טל. להזמנות: 02 6535519 בין השעות 8:00 – 22:00
אתר אינטרנט: www.devorahschechter.com
דואר אלקטרוני: info@devorahschechter.com

ג'רוזלם קוויזין בע"מ מס' חברה: 514225499