

תפריט אירועים

קבלת פנים טעימות : 4 מנות לבחירה

- סיגרים מרוקאים
- שניצלונים הום מייד
- קובה עיראקית
- כנפיים ברוטב צ'ילי
- פלטת ירקות ומטבלים
- פלטת ממולאים
- מוקפץ עוף וירקות
- מיני קבבוני עגל
- פסטלים (צמחוני)

קיימת אופציה לקבלת פנים משודרגת בהפקת אירועים מלאה לדוגמה: עמדת רצועות סינטה בליווי צ'מיצ'ורי וטורטילס מטוגן.

מנות ראשונות 2 לבחירה

- פילה מושט בתבשיל מרוקאי פיקנטי
- פילה לברק בליווי לימון ושקדים
- פילה סלומון בעשבי תיבול (מומלץ!)
- מאפה פילו בשר עגל עם רוטב סילאן
- קציצות דגים של מאמא (מומלץ!)
- פילה סלומון בקראסט פיצוח
- טורטיה מקסיקנית בשרית/צמחנית
- עלי סיגר במילוי שערות אסאדו (מומלץ!)
- מאפה פסטיה פרגיות בליווי טחינה וסילאן או טנזיה

מנה עיקרית 2 סוגים לבחירה 8 סוגי סלטים ו-3 סוגי תוספות ניתן להזמין חצאי מנות

- עוף בשזיפים מקורמלים
- עוף קלאסי בתנור
- פרגית על האש (מומלץ!)
- סטייק עוף בגריל עם עשבי תיבול
- קבב מזרחי על האש
- תבשיל גולש הונגרי
- קציצות בקר ברוטב עגבניות
- שיפודי עוף וירקות
- אסאדו בבישול ארוך (מומלץ!)
- נודלס אסייתי בשילוב עוף מוקפץ
- ארטישוק במילוי בשר
- שניצל מאמא ענק!
- צלי בקר בציר ירקות שורש (+10 ש' למנה)
- פרגית במילוי אורז ובשר (+10 ש' למנה)
- דלעת ערמונים במילוי של עדשים שחורות וירקות

תוספות למנה עיקרית (3 לבחירה)

- אורז עם שקדים וצימוקים
- אורז צהוב
- אורז עם ירקות
- אורז עם אטריות
- אורז אושפלו
- אורז מקלובה
- אורז באחש
- אפונה עם ארטישוק וסלרי
- שעועית ירוקה
- במיה בסגנון כורדי
- ירקות אפויים בתנור
- ירקות אסייתיים מוקפצים
- זיתים מרוקאים מבושלים
- תפוזי פרוס אנה
- בטטה בשמן זית ורוזמרין
- תפוזי סירות
- תפוזי פריזיאן
- תפוזי מעוכים קוויץ'
- תפוזי שלם אפוי בשמן זית ורוזמרין
- דואט תפוזי ובטטה
- קוסקוס עם ירקות
- ברוקולי מאודה (+5 ש' למנה)



תפריט אירועים

סלטים (8 לבחירה)

- | | |
|---|---|
| ☐ מטבוחה מרוקאית מעגבניות טריות פיקנטי | ☐ גזר מרוקאי טרי פיקנטי |
| ☐ פלפל חריף מטוגן בליווי לימון ושום | ☐ מיקס שרי בבזיליקום |
| ☐ סלט ירקות שוק ומעט סומק | ☐ סלט שורשים קשים במיונז |
| ☐ חציל בלאדי בליווי טחינה | ☐ טריו פלפלים קלויים בליווי שמן זית ושום ולימון |
| ☐ חציל יוני בטעם ישראלי | ☐ חומוס ביתי עם גרגירי חומוס ושמן זית |
| ☐ חציל בטחינה/ מיונז | ☐ חציל זעלוק - חצילים קלויים על האש בתיבול פיקנטי |
| ☐ סלט כרוב בתחמיץ ושמיר | ☐ טחינת הבית - טחינה לבנה קרמית מושלמת |
| ☐ סלט קולסלו אמריקאי | ☐ חמוצי הבית - מסייר |
| ☐ סלט תפוא רוס קלאסי | ☐ חציל שניצל – פרוסות חציל בציפוי פירורי לחם מתובלים |
| ☐ סלט מלפפון בתחמיץ ושמיר | ☐ חסה כפרית טרייה עם עלי בייבי בליווי עגבניות שרי ופיצוחים ברוטב ויניגרט |
| ☐ סלט תירס מקסיקני | ☐ סלט השף - בורגול רענן עם עלי פטרוזיליה ונענע |
| ☐ סלט וולדורף רענן ומעט אגוזי מלך | ☐ טבולה רענן עם עלי פטרוזיליה ונענע |
| ☐ סלט תורכי פיקנטי | ☐ סלט כרוב לבן יפני |
| ☐ סלט בטטה בצ'ילי | ☐ סלט ירקות קצוץ |
| ☐ סלט ירקות וחמוציות | |
| ☐ סלט כרוב וחמוציות | |
| ☐ סלט סלקים בשום ותיבול הבית | |

מנה אחרונה

- ☐ מיקס קינוחים

מגש פירות העונה- 200 ש"ח

ניתן לרכוש מגוון לחמים ולחמניות החל מ-3 ש ליחידה

הערות

- ניתן לבצע שינויים ולבנות תפריט מותאם אישית
- בהזמנה של 20 מנות ויותר ניתן לבחור שתי עיקריות שונות
- משלוחים לירושלים, מודיעין, השפלה והמרכז בתוספת תשלום
- ניתן לבצע איסוף עצמי במהלך ימי השבוע עד השעה 14:00 ובימי שישי עד השעה 12:00
- ניתן לבצע הזמנה עד השעה 14:00 יומיים לפני אספקת המשלוח, ככל ונגיע למכסת ההזמנות מוקדם יותר לא נוכל לקבל עוד הזמנות ולכן הקדימו להזמין.
- מינימום הזמנה 550 שקלים



להזמנות: 02-671-1160
050-300-0409
גבעון החדשה

תפריט אירועים

אופציות לשירותי הפקה ומלצרות

- החל מ-120 ₪ לאדם לשירותי הפקה מלאים מעל 100 מנות.
- החל מ-175 ₪ לאדם לשירותי הפקה מלאים כולל שכירות חצר אירועים ביקב אבנר מעל 100 מנות.
- *ניתן להוסיף מנות ילדים כדלקמן:

מנה עיקרית ילדים: מיני בורגר ונקניקיה + צ'יפס בעלות של 95 ₪ לילד
תוספת מנה ראשונה: שניצל בחלה מתוקה, פוטטוס וטבעות בצל בעלות(ראשונה+עיקרית) 110 ₪ לילד

השירות כולל:

- מנת פתיחה: סלטים ולחמים על השולחן, מנה עיקרית, תוספות ומנה אחרונה
- כלים חד פעמיים + מפיונים דח"פ
- מפות מסאטן
- קינוחים - מגוון פטיפורים או פירות העונה
- צוות מקצועי ואדיב ביחס של 1 ל-25 אורחים
- ניהול אירוע מלא – עריכת המתחם, צילחות המנות, הגשתן, פינוי אשפה, ארגון וסידור בסיום האירוע.
- שתיה קלה מסדרת קוקה קולה, זירו, שתייה קלה, מים וסודה.
- פינת קפה ותה על בסיס מיחם
- האירוע עד השעה 00:00, כל שעה נוספת בעלות של 1,300 ₪
- לחמים במרכז שולחן – מזונות או המוציא
- רישיון עסק בתוקף (קייטרינג), ביטוח צד ג', ביטוח חבות מוצר, תעודת כשרות מהדרין רבנות וכשרות יורה דעה - הרב מחפוד

שדרוגים לבחירה:

- אפשרות למנות ראשונות (2 מנות לבחירה) בתוספת של 25 ₪ למנה
- אפשרות לקבלת פנים של 4 מנות לבחירה (2 בשרי ו-2 צמחוני/טבעוני) בתוספת של 65 ₪ לאדם
- שדרוג לכלי פורצלן יוקרתיים בתוספת של 14 ₪ לאדם
- שדרוג לשולחן שוק קינוחים עשיר בתוספת של 8 ₪ לאדם
- אפשרות לבר שתיה חמה – מכונת קפה וחליטות תה בתוספת של 1,000 ₪
- אפשרות לעמדות מזון לאירוע כגון נקניקיות, פופקורן, פלאפל, המבורגרים, עראייס ועוד בתוספת תשלום



להזמנות: 02-671-1160
050-300-0409
גבעון החדשה