

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
- טורטייה מקסיקנית בשרית/צמחונית
- 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)
- קובה אדום (+10 ש' למנה)
- קובה חמוסטה (+10 ש' למנה)
- ג'חנון עם רסק וביצה
- 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
- תפוז א פרוס אנה



תפריט אירועים

- | | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | תפוא"א שלם אפוי בשמן זית ורוזמרין | <input type="checkbox"/> | בטטה בשמן זית ורוזמרין |
| <input type="checkbox"/> | דואט תפוא"א ובטטה | <input type="checkbox"/> | תפוא"א סירות |
| <input type="checkbox"/> | קוסקוס עם ירקות | <input type="checkbox"/> | תפוא"א פריזיאן |
| <input type="checkbox"/> | ברוקולי מאודה (+5 ש"ח למנה) | <input type="checkbox"/> | תפוא"א מעוכים קוויץ' |

סלטים (8 לבחירה)

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

מנה אחרונה

- מיקס קינוחים

מגש פירות העונה- 200 ש"ח

ניתן לרכוש מגוון לחמים ולחמניות החל מ-3 ש"ח 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 לשרותי הפקה ומלצרות

- החל מ-120 ₪ לאדם לשרותי הפקה מלאים מעל 100 מנות.
 - החל מ-175 ₪ לאדם לשרותי 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
- השרות 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

