



בס"ד

תפריט קייטרינג בשרי על הגריל

תפריט קייטרינג בשרי על האש – צלייה במקום האירוע עם מנגל פחמים

מחפשים אירוע "על האש" שנראה ומרגיש כמו במסעדה?
בלי כל הכאב ראש, בלי ההתעסקות, ועם בשר משובח שיוצא בדיוק בזמן?

ביג מאמא קייטרינג מביאה את הגריל עד אליכם עם מנהל אירוע שמנצח על הכל מא' ועד ת', צוות מלצרים אדיב, גריל מן מקצועי עם מנגל פחמים והגשה בצורה מעוררת תיאבון.

מה כולל השירות שלנו?

ארוחה מלאה מא' ועד ת' הכוללת:

- מנות פתיחה של סלטים רעננים על השולחן ומגוון לחמים טריים
- מנה עיקרית של בשרים משובחים המוגשים על בוצ'רים מעץ למרכז השולחן – מגישים וממלאים מחדש עוד ועוד
- תוספות מפנקות
- בר קינוחים עשיר
- כלי פורצלן מהודרים
- מפות מסאטן או פשתן
- שתייה קלה מסדרת קוקה-קולה (קוקה-קולה / זירו / שתייה קלה / מים / סודה)
- לחמים במרכז שולחן – המוציא (לפי הצורך)
- צוות מלצרים מקצועי ואדיב ביחס של 1 ל-25 אורחים הכולל: מנהל מלצרים, מנהל אירוע, וצוות מטבח מקצועי
- הפקת אירוע מלאה: עריכת המתחם, צלחות המנות, הגשה, פינוי אשפה, ארגון וסידור בסיום האירוע

האורחים נהנים ואתם מארחים בראש שקט.

מחירון

*יש לבחור בין התפריט הבסיסי ל- VIP

תפריט בסיסי- בשרי על האש הכולל:

- 4 סוגי בשרים עסיסיים על האש במקום האירוע
- 3 סוגי תוספות עשירות
- 8 סוגי סלטים רעננים
- בר קינוחים מפנק בסיום האירוע

מחיר לסועד:

- ☐ 100-50 סועדים 230 ₪ לסועד
- ☐ 200-100 סועדים 200 ₪ לסועד
- ☐ 200 מנות ומעלה 190 ₪ לסועד



בס"ד

תפריט קייטרינג בשרי על הגריל

תפריט VIP בשרי על האש הכולל:

- 4 דוכני קבלת פנים
- 6 סוגי בשרים עסיסיים על האש במקום האירוע
- 3 סוגי תוספות עשירות
- 10 סוגי סלטים רעננים
- בר קינוחים מפנק בסיום האירוע

מחיר לסועד:

- ☐ 50–100 סועדים 330 ₪ לסועד
- ☐ 100–200 סועדים 300 ₪ לסועד
- ☐ 200 סועדים ומעלה 285 ₪ לסועד

אנו נדאג לספק את האישורים הבאים באירוע שלך

רישיון עסק בתוקף (קייטרינג), ביטוח צד ג', ביטוח חבות מוצר, תעודת כשרות מהדרין רבנות + כשרות יורה דעה – הרב מחפוד.

התפריט הבסיסי כולל 4 סוגי בשרים על האש, 8 סוגי סלטים לבחירה ו-3 סוגי תוספות לבחירה

- ☐ סטייק אנטריקוט משובח
- ☐ סטייק פרגית עסיסי
- ☐ קבב טלה על הגריל
- ☐ נקניקיות צו'ריסוס פיקנטיות

תפריט VIP כולל 4 דוכני קבלת הפנים, 6 סוגי בשרים על האש, 10 סוגי סלטים לבחירה ו-3 סוגי תוספות לבחירה + שיפודי ירקות על האש

קבלת פנים: 4 דוכני קבלת פנים

- ☐ דוכן עראיס קבב טלה וסלט חריף
- ☐ דוכן חומוס חם טרי במקום
- ☐ דוכן רוסטביף בפריסה דקה
- ☐ דוכן דונר עוף, מיני פיתה טחינה ועמבה

מנות עיקריות : 6 סוגי בשרים

- | | |
|---|---|
| ☐ סטייק אנטריקוט משובח | ☐ פיקניה נתח בקר משובח |
| ☐ קבב טלה על הגריל | ☐ נקניקיות צו'ריסוס פיקנטיות |
| ☐ סטייק פרגית עסיסי | ☐ סינטה מלאה בטעמים |

תפריט קייטרינג בשרי על הגריל

תוספות למנה עיקרית (3 לבחירה) כולל מיני פיתות

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

סלטים (8/10 לבחירה)

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



בס"ד

תפריט קייטרינג בשרי על הגריל

שדרוגים לבחירה

- ☐ מנות ביניים נוספות - 25 ₪ למנה
- ☐ בר אלכוהול בסיסי (בירות + יין) - 40 ₪ לאורח
- ☐ בר משודרג (כולל אלכוהול תוצרת חוץ) - 65 ₪ לאורח
- ☐ מגש פירות העונה - 200 ₪
- ☐ סידורי ישיבה הכוללים כיסאות ושולחנות – 60 ₪ לסועד

תנאים תפעוליים

- ☐ עריכת רזרבה בתוספת 50 ₪ למנה. במידה ונפתח שולחן נחייב על כל שולחן שנפתח.
- ☐ משך האירוע עד 6 שעות מרגע קבלת הפנים ועד 00:00. כל שעה נוספת הינה בתשלום של 1,300 ₪

ההצעה אינה כוללת

בר ואלכוהול (אם לא בחרתם שדרוג), עיצוב שולחנות, צלמים, רישיון עסק לאולם אירועים, רישיון אקו"ם DJ, ו/או מפעילה, חדר התארגנות, גנרטורים ושירותי שמירה, שולחנות וכיסאות וכו'.

לקבלת הצעת מחיר מסודרת ומותאמת אישית

תאריך האירוע: _____.

מיקום: _____.

כמות אורחים: _____.

נשמח להעניק לכם שירות ולהפיק עבורכם את האירוע

ביג מאמא קייטרינג, האירוח שלכם, ההפקה שלנו.



www.bmama.co.il
office@bmama.co.il

☎ 02-6711160
☎ 050-3000409