

## תפריט אירועים

### קבלת פנים 35 ₪ (4 לבחירה- 2 בשרי ו-2 צמחוני/טבעוני)

- צמחוני/טבעוני
- פסטלים (צמחוני)
  - קוסקוס מרוקאי
  - פלטת ירקות ומטבלים
  - פלטת חמוצים - מסייר
  - פלטת ירקות אנטיפסטי
  - פלטת ממולאים

- בשרי
- סיגרים מרוקאים
  - שניצלונים הום מייד
  - קובה עראקית
  - כנפיים ברוטב צ'ילי
  - מיני קבבוני עגל
  - לחם בעג'ין וצנוברים
  - מיני שיפוד עוף וירקות
  - מוקפץ עוף וירקות

קיימת אופציה לקבלת פנים משודרגת

### מנה ראשונה מן הים 25 שקלים (1 לבחירה)

- פילה סלומון בעשבי תיבול (מומלץ!)
- פילה סלומון בקראסט פיצוח

- פילה מושט בתבשיל מרוקאי פיקנטי
- פילה לברק בליווי לימון ושקדים

### מנה ראשונה מאפה הבית 25 שקלים (עד 1 לבחירה)

- מאפה פילו בשר עגל עם רוטב סילאן
- סיגר מרוקאי בליווי טחינה ועגבניות
- מאפה פסטיה פרגיות בליווי טחינה וסילאן או טנזיה
- טורטייה מקסיקנית בשרית/צמחונית

### מנה עיקרית 60 ₪ (עד 2 לבחירה) כולל סלטים ותוספות

- 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 ₪)
- דלעת ערמונים במילוי של עדשים שחורות וירקות

- קציצות דגים של מאמא (מומלץ!)
- עוף בשזיפים מקורמלים
- עוף קלאסי בגריל
- פרגית על האש (מומלץ!)
- סטייק עוף בתנור
- קבב מזרחי על האש
- חזה עוף במילוי אורז ובשר
- תבשיל גולש הונגרי



## תפריט אירועים

### תוספות למנה עיקרית (3 לבחירה)

- אורז עם שקדים וצימוקים
- אורז צהוב
- אורז עם ירקות
- אורז עם אטריות
- אורז אושפלו
- אורז מקלובה
- אפונה עם ארטישוק וסלרי
- שעועית ירוקה
- במיה בסגנון כורדי
- ירקות אפויים בתנור
- ירקות אסייתיים מוקפצים
- זיתים מרוקאים מבושלים
- תפוז"א פרוס אנה
- בטטה בשמן זית ורוזמרין
- תפוז"א סירות
- תפוז"א פריזיאן
- תפוז"א שלם אפוי בשמן זית ורוזמרין
- דואט תפוז"א ובטטה
- קוסקוס עם ירקות

### סלטים (8 לבחירה)

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

- בקלאווה
- שטרודל תפוחים

### מנה אחרונה (6 ש"ח)

- מיקס קינוחים
- עוגת מוס שוקולד

### מגש פירות העונה- 150 ש"ח

**ניתן לרכוש מגוון לחמים ולחמניות החל מ-2 ש"ח ליחידה**



להזמנות: 02-671-1160

050-300-0409

גבעון החדשה

## תפריט אירועים

### הערות

- ניתן לבצע שינויים ולבנות תפריט מותאם אישית
- בהזמנה של 11 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
- מינימום הזמנה 550 שקלים

### אופציה לשרותי הפקה ומלצרות

החל מ-115 ₪ לאדם לשרותי הפקה מלאים 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) של 110 ₪ לילד

השירות כולל:

- מנה ראשונה, מנה עיקרית, תוספות, סלטים 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.
- שתייה קלה מסדרת קוקה קולה, זירו, שתייה קלה, מים וסודה.
- 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 ביניים נוספות (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 10 ₪ לאדם
- שדרוג לשולחן שוק קינוחים עשיר בתוספת של 8 ₪ לאדם
- אפשרות לבר שתייה 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