

תפריט אירועים

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

- | צמחוני/טבעוני | בשרי |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> פסטלים (צמחוני) | <input type="checkbox"/> סיגרים מרוקאים |
| <input type="checkbox"/> קוסקוס מרוקאי | <input type="checkbox"/> שניצלונים הום מייד |
| <input type="checkbox"/> פלטת ירקות ומטבלים | <input type="checkbox"/> קובה עראקית |
| <input type="checkbox"/> פלטת חמוצים - מסייר | <input type="checkbox"/> כנפיים ברוטב צ'ילי |
| <input type="checkbox"/> פלטת ירקות אנטיפסטי | <input type="checkbox"/> מיני קבבוני עגל |
| <input type="checkbox"/> פלטת ממולאים | <input type="checkbox"/> לחם בעג'ין וצנוברים |
| | <input type="checkbox"/> מיני שיפוד עוף וירקות |
| | <input type="checkbox"/> מוקפץ עוף וירקות |

קיימת אופציה לקבלת פנים משודרגת

מנה ראשונה מן הים 25 שקלים (1 לבחירה)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> פילה סלומון בעשבי תיבול (מומלץ!) | <input type="checkbox"/> פילה מושט בתבשיל מרוקאי פיקנטי |
| <input type="checkbox"/> פילה סלומון בקראסט פיצוח | <input type="checkbox"/> פילה לברק בליווי לימון ושקדים |

מנה ראשונה מאפה הבית 25 שקלים (עד 1 לבחירה)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> מאפה פילו בשר עגל עם רוטב סילאן | <input type="checkbox"/> סיגר מרוקאי בליווי טחינה ועגבניות |
| <input type="checkbox"/> מאפה פסטיה פרגיות בליווי טחינה וסילאן או טנזיה | <input type="checkbox"/> טורטייה מקסיקנית בשרית/צמחונית |

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

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> קציצות דגים של מאמא (מומלץ!) | <input type="checkbox"/> קציצות בקר ברוטב עגבניות |
| <input type="checkbox"/> עוף בשזיפים מקורמלים | <input type="checkbox"/> שיפודי עוף וירקות |
| <input type="checkbox"/> עוף קלאסי בגריל | <input type="checkbox"/> אסאדו בבישול ארוך (מומלץ!) |
| <input type="checkbox"/> פרגית על האש (מומלץ!) | <input type="checkbox"/> נודלס אסייתי בשילוב עוף מוקפץ |
| <input type="checkbox"/> סטייק עוף בתנור | <input type="checkbox"/> ארטישוק במילוי בשר |
| <input type="checkbox"/> קבב מזרחי על האש | <input type="checkbox"/> שניצל מאמא ענק! |
| <input type="checkbox"/> חזה עוף במילוי אורז ובשר | <input type="checkbox"/> צלי בקר בציר ירקות שורש (+10 ₪) |
| <input type="checkbox"/> תבשיל גולש הונגרי | <input type="checkbox"/> דלעת ערמונים במילוי של עדשים שחורות וירקות |



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
- תפו"א פרוס אנה
- בטטה בשמן זית ורוזמרין
- תפו"א סירות
- תפו"א פריזיאן
- תפו"א שלם אפוי בשמן זית ורוזמרין
- דואט תפו"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 ויניגרס
- 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 יווני בטעם ישראלי
- חציל טבעי על האש
- סלט כרוב בתחמיץ ושמיר
- סלט קולסלו אמריקאי
- סלט תפו"א רוסי קלאסי
- סלט מלפפון בתחמיץ ושמיר
- סלט תירס מקסיקני
- סלט וולדורף רענן ומעט אגוזי מלך
- סלט תורכי פיקנטי
- סלט בטטה בצ'ילי
- סלט ירוקים וחמוציות
- סלט כרוב וחמוציות
- סלט סלקים בשום ותיבול הבית

מנה אחרונה (6 ₪)

- מיקס קינוחים
- עוגת מוס שוקולד
- בקלאווה
- שטרודל תפוחים

מגש פירות העונה - 150 ש"ח

ניתן לרכוש מגוון לחמים ולחמניות החל מ-2 ₪ 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:

- לחמים, מנה עיקרית, 3 תוספות, 8 סוגי 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.
- 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



להזמנות: 02-671-1160

050-300-0409

גבעון החדשה

תפריט אירועים

- 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 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