

תפריט ערב לדוגמא

סלטים

- עגבניות שרי עם טבעות בצל סגול, זיתי קלמנטה וריחן בויניגרט לימון, בלסמי ושמן זית
- סלט כרוב בליווי גרעיני דלעת ובתיבול לימוני ארץ ישראלי
- סלט כנעני בורגול ועדשים אל דנטה עשבי תיבול עגבניות מיובשות ואגוזים קצוצים
- סלט שורשים, מבחר ירקות שורש חתוכים ג'ולין ברוטב ויניגרט הדורים
- סלט פטריות אסיאתי, לקט פטריות שמפיניון וירדן בליווי פלפלים, בצל ירוק ובוטנים קלויים
- סלט בטטה, מקלות בטטה אפויות בתנור בזיגוג קרמל
- חציל בלאדי קלוי בגריל פחמים מוגש בליווי קונפי שום ולימון
- סלט בריאות קינואה עדשים סלרי וחמוציות

**מנת ביניים (בתפריט הגשה בלבד)

- פילה סלמון צלוי בתנור ברוטב טריאקי יפני
- כבדי עוף ברוטב יין ותאנים / ברוטב פטריות יער ובצלים – מוגש על מצע פירה ושורשים מוקרם

תוספות

- דמקה אורז בסמטי ואורז בר מאודה בתוספת אגוזים
- בייבי תפוזי שלם בקליפתו, בשמן זית, שום ועשבי תיבול
- לקט הציידים, ירקות מוקפצים בחמאת שום ועשבי תיבול

מנות עיקריות

- סטייק פרגית במרינדה לפי בחירה: פילדלפיה/טריאקי/חרדל ודבש
- אסאדו שורט ריבס ברוטב מרלו ושזיפים
- סוכריית קרב משופדת על מקל קינמון בניחוח משגע

קינוח

- מגוון קינוחי בייס פטיפורים מעוצבים בהגשה למרכז השולחן

כללי

- שתייה: מים מינרלים, מיץ תפוזים ולימונדה, מגוון בקבוקי שתייה מסדרת קוקה קולה ופריגת. לחם הבית טרי. אחרי המנה העיקרית תפתח עמדת שתייה חמה.
- סט כלים מלא, מפות ומפיות, עריכה בכלי פורצלן מהודרים.



סוגי תפריטים, מחירים ותוספות

יש שני סגנונות הגשה לתפריט זה:

תפריט הגשה למרכזי שולחן / מזנונים (buffet service) :

- ✚ סלטים מוגשים על השולחנות, תוספות ועיקריות מוגשים על גבי מזנונים מעוצבים או בהגשה למרכזי שולחן בכלים מרכזיים.
- ✚ סלטים - 6 סוגים לבחירה.
- ✚ תוספות - 3 סוגים לבחירה.
- ✚ עיקרית - 3 סוגים לבחירה.

תפריט הגשה אישית (American service) :

- ✚ סלטים ותוספות מוגשים על השולחנות, מנות בהגשה אישית.
- ✚ סלטים - 8 סוגים לבחירה.
- ✚ מנות ביניים - 2 סוגים לבחירה.
- ✚ תוספות - 3 סוגים לבחירה.
- ✚ עיקרית - 3 סוגים לבחירה.

מחירים ותוספות

מעל 100	50 עד 100	10 עד 50	תפריט
90 ₪	95 ₪	100 ₪	תפריט אירועי בר/בת מצווה: מזנונים/מרכז שולחן
15 ₪	15 ₪	15 ₪	תוספת מנת ביניים
10 ₪	10 ₪	10 ₪	קבלת פנים סטנדרט
20 ₪	20 ₪	20 ₪	קבלת פנים פרונטאלית

✚ תפריט מנות ילדים :

- בר סלטים מותאם לילדים: חומוס, טחינה, חמוצים, סלט ירקות.
- מנות עיקריות מותאמות: שניצלונים, נקניקיות, קבבונים.
- תוספות: צ'יפס, אורז.
- ✚ אפשרות תוספת עגלת גלילות (פרווה) –
גלילות במגוון טעמים, שיפודי וופל בלגי, רטבים שונים.
3,000 ₪ (עד 150 איש).

- ✚ תנאי תשלום: בסוף האירוע.
- ✚ נהוג להשאיר טיפ לצוות ולמלצרים כ-10% מעלות המנה.
- ✚ מדיניות ביטולים: בכפוף להסכם האירועים.
- ✚ כל המחירים כוללים מע"מ.



 תפריט מלא לבחירה -

- שם המזמין: _____
- טלפון: _____
- אימייל: _____
- תאריך אירוע: _____
- כמות מוזמנים: _____
- שעת התחלת אירוע: _____
- שעת סיום: _____
- סוג תפריט: _____

****תפריט קבלת פנים - לבחירה**

אפשרות 1: קבלת פנים קלאסית

פסטלים, סיגרים, שניצלונים, פלטת נשנושי ירקות ושתייה קלה.

אפשרות 2: קבלת פנים פרימיום

(4 עמדות טאפס בר בהכנה פרונטאלית – פינגרס פוד)

- קבבוני טלה** על מצע של עדשים בליווי טחינה ירוקה
- פטה כבד** מוגש על מצע קרוסטיני לחם כפרי בליווי ריבת שרי ובלסמי מצומצם
- טרמיציני סלמון**, סלמון מעושן מוגש בליווי איולי נענע
- ברוסקטה פטריות**, תערובת פטריות מוגשת על ברוסקטה עם קרם פטרוזיליה
- גלילת חציל** במילוי קינואה ועשבי תיבול בליווי איולי זעתר
- סביצה**, קוביות דג ים בתחמיץ לימון וקוביות פלפל טרי קולור
- קוביות חזה עוף** בסטה חמאת בוטנים וחלב קוקוס
- קוביות סלמון צרובות** מוגש על מצע אטריות אורז

****עמדות קבלת פנים נוספות (כל עמדה תוספת 5 ₪)**

- עמדת סלופי ג'ו -**
נתח אונטריב מפורק מקורמל בבצל ויין מוגש בלחמניית מיני בורגר / טורטיה מקסיקנית לצדו מגוון רטבים וסלט קולסלאו מסורתי.
- ברנסוויק סטיו -**
תבשיל אמריקאי דרומי של שעועית עגבניות ונתחי בשר מעושן המוגש בטורטיה רכה מקמח תירס.
- Fish & chips**
פילה דג בציפוי פריך מוגש עם צ'יפס לוחט בקונוס נייר ולצידם קטשופ היינץ המקורי, חרדל, איולי.
- חזה אווז מעושן (* תוספת תשלום)**



פריסה של חזה אווז בעישון קל מוגש לצד ריבת עגבניות שרי וסלט עלי מיקרו רעננים

קריספי צ'יקן

פילה עוף צרוב בפלנצה לוחטת מקורמל ברוטב חמאת בוטנים בציפוי ברס שקדים קלויים מוגש לצד צ'יפס בטטה פריך.

היבאצי סינטה

פרוסות סינטה משובחת הנצרבים לעיני האורחים מוגשים על מצע ברוסקטה פריכה ומגוון רטבים מוגש לצד נבטי חמניה.

תפריט סלטים מלא - לבחירה (6/8 סוגים)

- עגבניות שרי** עם טבעות בצל סגול, זיתי קלמנטה וריחן בויניגרט לימון, בלסמי ושמן זית
- סלט ארצנו הקטנטונת** ירקות שוק חתוכים גס בתיבול המון לימון מלח גס ושחור גרוס
- סלט כרוב** בליווי גרעיני דלעת ותיבול לימוני ארץ ישראלי
- סלט כנעני** בורגול ועדשים אל דנטה עשבי תיבול עגבניות מיובשות ואגוזים קצוצים
- סלט שורשים**, מבחר ירקות שורש חתוכים ג'וליין ברוטב ויניגרט הדרים
- סלט פטריות אסיאתי**, לקט פטריות שמפיניון וירדן בליווי פלפלים, בצל ירוק ובוטנים קלויים
- סלט בטטה**, מקלות בטטה אפויית בתנור בזיגוג קרמל
- קוביות סלק אנטי פסטי** וקוביות תפוז בתיבול ויניגרט בלסמי מצומצם ועלי נענע
- חציל בייג'ין** קלוי מוגש בליווי ויניגרט צ'ילי תפוז ושומשום דמקה שחור לבן
- עגבניות קונפי** בבישול איטי עם פלפל צ'ילי ופפריקה מרוקאית בשמן
- חצילים קלויים** במיונז, שום ועירית קצוצה
- פלפלים קלויים** בשלושה צבעים בשמן זית והרבה שום
- אנטי פסטי**, מבחר ירקות קלויים בתנור אל-טוסקנה
- חומוס אסלי** מוגש עם גרגירי חומוס, שמן זית, לימון והרבה שום ופטרוזיליה
- חציל בלאדי** קלוי בגריל פחמים מוגש בליווי קונפי שום וטחינה
- חציל סטייק** פרוסות חציל קלויית בתחמיץ צ'ימיצ'ורי
- תערובת חמוצי הבית** בכבישה ביתית מסורתית
- כרוב תאילנדי** בליווי ויניגרט מתקתק, חמניות ושומשום קלוי
- טחינה נבלוסית** ירוקה מתובלת בשום, מיץ לימון טבעי והמון ירק.
- סלט ירוק** עלי רוקט, תרד ונבטי חמנייה רעננים, בתיבול ויניגרט הדרים ודיז'ון
- סלט טאבולה לבנוני** בשילוב עלי כוסברה ופטרוזיליה רעננים
- רצועות זוקיני** צלוי אנטי פסטי בתיבול ויניגרט חומץ תפוחים ועשבי תיבול טריים
- סלט כתום אסיאתי** עם כוסברה קצוצה משולב במישמש וכוכבי אניס
- סלט בריאות קינואה** עדשים סלרי וחמוציות

**תפריט מנת ביניים מלא - לבחירה (2 סוגים) ב"תפריט הגשה אישית"

- פילה סלמון** צלוי בתנור ברוטב טריאקי יפני
- פילה סלמון** בעשבי תיבול מוגש על מצע של קוביות סלק



- פילה אמנון** עם קונפי שום ועגבניות על תפוז אפוי בזילוף רוטב טחינה ירוקה/עשבי תיבול, שום ושמן זית
- פילה אמנון** בקראסט עשבי תיבול סומק ופיסטוק קלוי בזילוף אילי שום
- פסטייה** כבדי עוף ופטריות חורש בליווי ריבת שרי ובלסמי מצומצם
- פילה אמנון** בסלסת כוסברה ופלפלים על מצע עדשים פיקנטיים

- כבדי עוף** ברוטב יין ותאנים / ברוטב פטריות יער ובצלים – מוגש על מצע פירה שורשים מוקרם
- מאפה חזה עוף** במעטפת בצק פריך במילוי מנגולד וכרישה מוגש על מצע פטריות מוקפצות
- ולינגטון** במעטפת פריכה במילוי בשר קצוץ צ'ילי קון קרנה אוריינטלי.
- רול טורטייה** מקסיקנית במילוי נתחוני עוף מוקפצים קסדייה.

תפריט תוספות מלא – לבחירה (3 סוגים)

- סטייק פרגית** במרינדה
- אורז בסמטי** ריחני משולב שקדים וצימוקים
- דמקה אורז** בסמטי ואורז בר מאודה בתוספת אגוזים
- אורז בדואי**, 7 תבלינים
- אורז ירוק** בעשבי תיבול מוקפצים וטריים
- תבשיל בורגול** בצל מקורמל ופירות יבשים בתיבול תערובת ראס אל חנות
- בייבי תפוז** א שלם בקליפתו, בשמן זית, שום ועשבי תיבול
- תפוז א קשתות** בשום ועשבי תיבול אפויים בתנור
- בטטות צליות** בקרמל תפוזים
- תרמילי שעועית** ירוקה ועגבניות מיובשות מוקפצים בשמן שומשום וג'ינג'ר
- לקט הציידים**, ירקות מוקפצים בחמאת שום ועשבי תיבול
- שעועית עדינה** בשילוב פטריות חורש ובצל אדום בתיבול שמן שומשום סומק ויין לבן
- אנטי פסטי** תחתיות ארטישוק קולורבי ופלפל טריקולור בתיבול סויה סילאן ופלפלוני שטה

תפריט מלא מנות עיקריות – לבחירה (3 סוגים)

- סטייק פרגית** במרינדה לפי בחירה: פילדלפיה / טריאקי / חרדל ודבש
- סטייק פרגית** בסומק לימוני ומלח ים אטלנטי
- סטייק פרגית** במרינדה צ'ילי תפוז ודיז'ון
- שורט ריבס** בזיגוג יין אדום וירקות שורש
- אסאדו שורט** ריבס ברוטב מרלו ושיזפים
- כתף עגל** בבישול איטי ברוטב פטריות ויין / פלפלת
- ביף בורגיניון** קדירה צרפתית קלאסית בבישול איטי
- קבב טלה** תוצרת בית בתבלין תערובת ראס אל-חנות וצנוברים
- סוכריית קבב** משופדת על מקל קינמון בניחוח משגע
- חזה עוף** במשרה דיז'ון, דבש ורוזמרין

