



תפריט חלבי

פרטי האמאין

תאריך: ____/____/____ מיקום: _____ מספר ק.ז.: _____
שם: _____ מס' מנות: _____

תוספות

כלי זכוכית

15 ₪ למנה

כספת למעטפות

300 ₪

עמדת גזע

15 ₪ למנה

עמדת דגים

25 ₪ למנה

קינוחים מיוחדים

15 ₪ למנה

אזרוקים מתחת לסוס איש יענה תוספת
תפועל של 40 ₪ על כל מנה מתחת
לסוס. לדוגמא: אזרוק של 90 מנות
התמחרת הון מחיר המנה הנמחרת כפול
90 + תוספת התפועל 400 ₪ ע"פ
החשוד 10X40

מחיר לאדם

- האוכל מוגש בצופה עשיר! מסוגן ומעוצב בהתאם לאירוע
- הצופה כולל: סלטים, פינוק פוד, לחמים, מנות עיקריות, קישורים, פסטות וקינוחים וזנוסף - עריכה, מפואר, כלים חד"פ, עתייה קלה במגוון (קוקה קולה, זיר, מים, סודה, תפוזים) פינוק עתייה חמה (תיונים במגוון, קפה שחור, נס קפה, מאורע, ממתיק, סוכר חום, סוכר לבן וחלז).

יספק פרטי

115 ₪

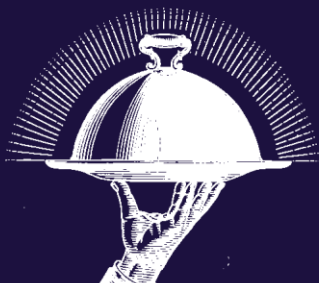
תפריט עמדות יחודי הכולל 8 סוגי סלטים לחצירה סוגי פינוק פוד לחצירה עמדת
שוקשוקה, עמדת חצית ועמדת מוזלי בנוסף - עריכה, מפואר, כלים חד"פ,
עתייה קלה במגוון (קוקה קולה, זיר, מים, סודה, תפוזים) פינוק עתייה חמה (תיונים
במגוון, קפה שחור, נס קפה, מאורע, ממתיק, סוכר חום, סוכר לבן וחלז).

תוספת פרטי

130 ₪

אנחנו עושים הכל!

עיצוב, עריכה, תפעול וקיפול מלא של האירוע
כדי שתגיעו כאורחים לאירוע המושלם שלכם



סלטים

8 סוגי סלטים לזחירה:

- ☐ סלט ירוק עשיר ואגוזים - מיזס חסות, עגבניות עשיר, אגוזי מלך בתוספת וינגרט קלאסי (רימונים בצונת).
- ☐ סלט ים תיכוני - גזינת פטה, זית קלמטה, עגבניות, מלפפון, בצל סגול, חסה עם רוטב שמן זית לימון.
- ☐ סלט אסייתי - כרוב לבן, גזר, כוסברה, שומשום לבן, שומשום שחור, זוטנים קלויים עם רוטב אסייתי מתקתק (צ'ילי, טריאקי, שמן סומסום).
- ☐ סלט שורשים - גזר, קולרבי, סליק וסלרי בתוספת רוטב שורשים.
- ☐ סלט ירקות העונה - עגבניות עשיר, מלפפון, פלפל צהוב ואדום, וסלרי ברוטב שמן זית לימון.
- ☐ סלט פסטת קר - פסטה פנה, פלפל קלוי, עגבניות עשיר, ציצי מוצרלה, ועלי בזיליקום.
- ☐ סלט אדממה - אדממה (פולי סויה), אפונה ירוקה, שעועית ירוקה, קזזית בטטה אפונה וג'עלה (תערובת פיצוחים) כליווי רוטב רוזפור.
- ☐ סלט סליק ורוזפור - סליק, תפוח, סלרי, גרנולה, גזינת רוזפור ורוטב שורשים.
- ☐ סלט אטריות בורמזי - אטריות אורז, קולרבי, גזר, כרוב אדום, בצל ירוק, צנונית, כוסברה וזוטנים מסוכרים, כליווי רוטב שורשים.
- ☐ פלטת ירקות - מגוון ירקות טריים וחתוכים בתוספת מטבל.



החוציא לחם חן הארץ

לרשותכם בחירה בין 3 סוגי לחמים או פוקאצ'ות

- ☐ זיתים - לחם מתמצת אפוי בתנור ארז בתוספת זית קלמטה.
- ☐ לחם שויפון אגוזים - לחם מתמצת אפוי בתנור ארז בתוספת שויפון ואגוזי מלך.
- ☐ לחם דגנים - לחם מתמצת אפוי בתנור ארז בתוספת גרעיני חמניה, שזיזולת שועל ופשתן.
- ☐ לחם כוסמין - לחם מתמצת אפוי בתנור ארז

לחמים

*מאפי עם חמאה ומטבל

- ☐ פוקאצ'ה אנטיפסטי.
- ☐ פוקאצ'ה פיצה.

פוקאצ'ות



פינגר פוד



5 סוגי פינג פוד לזכירה:

- ☐ מאפה תפ"וא.
- ☐ מזחר באזיקוס בטעמים - בטטה קשקשל תרד וחציל.
- ☐ עוגלולי בצץ פיצה.
- ☐ מאפה מנצ'או - תפוחית של גבינת מנצ'או ופטה.
- ☐ מאפה גבינת תרד.
- ☐ כדורי זיתים - זית עטוף בגבינת ושומשום אפוי בתנור.
- ☐ זורקיסס.
- ☐ מיני פשטידות.
- ☐ לזיזות ירקות.
- ☐ לזיזות בטטה.
- ☐ פחזניות - ממולאות במילויים שונים סלט טונה, שמנת סלמון, סלט ברוט.
- ☐ פיתה בייס פלאפל - פלאפל עדשים, גוואקמולי, טחינה אדומה.
- ☐ כריכי בייס - סלט טונה, סלט ברוט וגבינה, פטה עם פסטו ופלפל קלוי.
- ☐ משולש חיתה במילויים שונים - חזית, פטה, עשוי תבול וטחינה, / מוצרלה פסטו ועגבנה / טחינה וירקות, אנטופסטי (טצצון).
- ☐ מיני ג'בטה דגנים במילויים שונים - חציל וזיזה, סלט טונה, פטה עם פסטו ופלפל קלוי.
- ☐ פרנק טונסאיות - לימון כבוש, אריסה, תפ"א, טונה, ברוט קשה, זית קלמטה, עלי מיקרו.
- ☐ טורטיה סושי - חתוכי טורטיה במילוי אנטופסטי, חזית ומלפפון - ללא חלב.

עיקריות



8 מנות עיקריות לזכירה:

- ☐ לזניה קלאסית.
- ☐ לזניה פטריות.
- ☐ ללזניה תרד.
- ☐ לזניה בטטה.
- ☐ לזניה ברוקולי.
- ☐ לזניה חצילים.
- ☐ גראטון תפוח אדמה ובטטה פרוסת על תפוח אדמה ובטטה עוגלת של שמנת אפוי בתנור.
- ☐ תפוח תפוחי אדמה ובטטה וירקות שורש בתנור.
- ☐ עלי גפן ממולאים.
- ☐ מיקס ממולאים - עלי גפן, כרוב, פלפל, בצל.

כסלות

- ❑ פסטה פנה זרוטז אגזניא.
- ❑ פסטה פנה זקנינ אעשזי ינזול.
- ❑ פסטה פנה רוטז שומנע פטריא.
- ❑ פסטה פנה זרוטז רוזה.
- ❑ נודלס מוקפץ עם ירקא.
- ❑ פאד אצי טעני.



קישים

- ❑ קיש פטריא אגזניא.
- ❑ קיש זטטה אגזיז אגזניא.
- ❑ קיש אנטיפסטי זקנינ פלפלים חצילים זטטות אגזניא.
- ❑ קיש תרד אגזניא.
- ❑ קיש זרוזולי אגזניא.
- ❑ קיש אגזניא שרי ומוצרלה.
- ❑ קיש זצל כרישה יין לזן אגזניא.
- ❑ קיש פלפלים אגזניא.



דגים*

* זאספא תשולם שול 25 ₪ למנה

- ❑ מאגש דגים מעושנים שמכיל סלמון מעושן סלמון אפיו טונה מעושנת מיקרל מיאזס אסיכת הנלוס.
- ❑ פילה סלמון שולם זעשזי ינזול.



שבינות*

* זאספא תשולם שול 15 ₪ למנה

- ❑ פלטת אגזניא עשירות – גלילית עיזים, קממברט, פרימיירה, מנצ'ו, זיזי מוצרלה, רוקוטה, סלטה, זולגריא מעודנת, פטה.
- ❑ פלטת אגזניא רכות – לבנצה, זולגריא מעודנת, פטה, אגזניא שומנת, צפתית, גלילית עיזים, זיזי מוצרלה, אגזניא צהובה.
- ❑ פלטת אגזניא רזות – צפתית, זולגריא 5%, וצהובה 9%.



עמדות

שקשוקות

תוספת 120 ש"ח למנה.



תבשיל עגבניות זבישול ארוך, עשיר בתבלינים במרקם סמיך מוכן במקום לטריות מקסימלית דקות לפני הגעת האורחים. ניתן להזמין גם מיוחדים:

שקשוקה שומנת תבשיל עגבניות כליווי שומנת וגבנית.

שקשוקה פסטו תבשיל עגבניות ועלי בזיליקום.

שקשוקה חצילים תבשיל עגבניות בתוספת חצילים.

חביתות

תוספת 120 ש"ח למנה.



בוצים טריות מטוגנות במקום על פלאנצה

תעשייתית עם מגוון תוספות מפנקות - בצל,

ירוק, גבינה צהובה, תירס, פטריות. מוכנות

צהובה רזה.

חופלי

תוספת 120 ש"ח למנה.



פירות, יוגורט, סילאן גרנולה ופנינקים מתוקים.

מוכן במקום וניתן גם להרכיב אישית.

וופל בלטי

תוספת 180 ש"ח למנה.



וופל בלטי פריך על מקל במרקם עשיר!

נעשה במקום ומוגש עם סירופים במגוון טעמים -

ליוטס, שוקולד, שוקולד לבן, שוקולד אגוזים.

סוכריות ומרשמלו.

קינוחים

קינוחי בייסיק

5 קינוחים לבחירה:

- ☐ פחזניות במילוי שומע וציפוי שוקולד זרס.
- ☐ פטיפור גבינה.
- ☐ קרמזל תפוחים.
- ☐ בראונצ שוקולד ואגוזים.
- ☐ מאש עוגיות מקרון בטעמים.
- ☐ כדורי שוקולד ציפוי קוקוס / סוכריות.
- ☐ מיני אקלר - מאנז נאט שוקולד ונל.
- ☐ כדורי טראפלט.
- ☐ ריזאי טראפלט על מקל.
- ☐ פטיפור גבינה.
- ☐ שוטים - גבינה פירורים שוקולד בלגי פסיפלורה פירות יער.
- ☐ "זר שוקולד" ריזאי שוקולדי איכותי.
- ☐ "זר חלזה" ריזאי שוקולד לזן וחלזה עם שומשום.

קינוחי פרימיום*

* בתוספת תשלום של 15 ₪ למנה

2 קינוחים לבחירה:

- ☐ מאש מיני פאי בטעמים
- ☐ מאש פירות העונה
- ☐ טרטלטים מאויקים.
- ☐ עוגות עגולות במגוון טעמים - גבינה פירורים, שלושה שוקולדים, שוקולד בלגי.
- ☐ עוגת קרסלה - עוגה פרסה לחתונות בטעמים שונים ומפתאים

