

חפריט אוכל חלבי לאירועים

מינימום 100 מנות להזמנה

האוכל מוגש בבופה עשיר! מסוגן ומעוצב בהתאם לאירוע.

חפריט קלאסי הכולל:

				
5 סוגי קינוחים	8 סוגי עיקריות	5 סוגי finger food	3 סוגי לחמים	8 סוגי סלטים

עלות מנה 125 ₪

המחיר כולל עריכה, מפות ומפיות בד, כלים חד"פ- צלחות במבוק, כוסות יהלום שקוף וסכו"ם שקוף קשיח. שתייה קלה במגוון (קוקה קולה, זירו, מים, סודה, תפוזים) פינת שתייה חמה (תיונים במגוון, קפה שחור, נס קפה, מגורען, ממתיק, סוכר חום, סוכר לבן וחלב).

מתחת ל100 מנות ישנה תוספת תפעול של 40 ₪ לכל מנה מתחת ל100.

(לדוגמא באירועים של 80 מנות תוספת התפעול תהיה 40₪*20 - 800 באירועים של 75 מנות תוספת התפעול תהיה 25₪*40 - 1,000)

ניתן לשדרג לכלי זכוכית בתוספת 15 ₪ למנה. ניתן גם להשכיר כספת ומעטפות בעלות של 300 ₪.

 **מכונת קפה אוטומטית לאירועים שלכם!**

כוללת - פולי קפה איכותיים הנטחנים במקום אספרסו ארוך, קצר, מקיאטו קפוצ'ינו אמריקנו וחלב מוקצף עלות ההשכרה - 1,200 ₪

אנחנו אושיק הכל! איצוב אריכה גפאלו וקיפול גלא של האירוע כדי שגמלא סאורחיס לאירוע הגושלש שלכם :)

סלטים

8 סלטים לבחירה- מוגשים לצד לחם הבית



סלט ירוק שרי ואגוזים - מיקס חסות, עגבניות שרי, אגוזי מלך בתוספת ויניגרט קלאסי

סלט ים תיכוני - גבינת פטה, זיתי קלמטה, עגבניות, מלפפון, בצל סגול, חסה עם רוטב שמן זית לימון.

סלט אסייתי - כרוב לבן, גזר, כוסברה, שומשום לבן, שומשום שחור, בוטנים קלויים עם רוטב אסייתי מתקתק (צ'ילי, טריאקי, שמן סומסום).

סלט ירקות העונה - עגבניות שרי, מלפפון, פלפל צהוב ואדום, וסלרי רוטב שמן זית לימון.

סלט פסטה קר - פסטה פנה, פלפל קלוי, עגבניות שרי, בייבי מוצרלה, ועלי בזיליקום.

סלט קינואה - קינואה, עדשים שחורות, בטטה, אגוזי מלך, חמוציות, בצל ירוק וסלרי

סלט סלק - סלק, עלים ירוקים גבינה מלוחה סלרי ותפוח.

סלט כרוב חמוציות - רוטב שורשים כרוב, חמוציות, פלחי תפוח, גרעיני דלעת סלרי

סלט קפרזה - שרי צבעוני, חסה לאליק, זיתי קלמטה, גבינת מוצרלה פלטת ירקות - מגוון ירקות טריים וחתוכים בתוספת מטבל.

סלט אדממה - אדממה, שעועית ירוקה, ג'אלה, אפונה, גענע, בטטה ורוטב צ'ילי וחמאת בוטנים

סלט חסה - עם פירות העונה ברוטב סילאן ולימון

סלט ירוקים - סלרי ועלים ירוקים חמוציות ומיקס פיצוחים

סלט ביצים

סלט טונה

ממרח אבוקדו

לחמים

3 לחמים לבחירה
מגיע עם חמאה



זיתים - לחם מחמצת אפוי בתנור אבן בתוספת זיתי קלמטה.

לחם שיפון אגוזים - לחם מחמצת אפוי בתנור אבן בתוספת שיפון ואגוזי מלך.

לחם דגנים - לחם מחמצת אפוי בתנור אבן בתוספת גרעיני חמניה, שיבולת שועל ופשתן.

פוקאצ'ו:

פוקאצ'ה אנטיפסטי.

פוקאצ'ה פיצה.





שבולולי בצק פיצה.

כדורי זיתים - זית עטוף בגבינות ושומשום אפוי בתנור.

בורקיטס.

מיני פשטידות.

פחזניות - ממולאות במילויים שונים סלט טונה, שמנת סלמון,

סלט ביצים.

פיתה ביס פלאפל - פלאפל עדשים, גוואקמולי, טחינה אדומה.

פיתה ביס סביח - מגש מיני פיתות סביח מוגש בליווי טחינה

כריכי ביס - סלט טונה, סלט ביצים וגבינה, פטה עם פסטו ופלפל

קלוי.

מיני ג'בטה דגנים במילויים שונים - חציל וביצה, סלט טונה, פטה

עם פסטו ופלפל קלוי.

פרנות טוניסאיות - לימון כבוש, אריסה, תפוז"א, טונה, ביצה

קשה, זיתי קלמטה, עלי מיקרו.

טורטיה סושי - סלט טונה, חביתה ואנטיפסטי

מיני בורקיטס סביח - בורקטיס במילוי חציל ביצה מלפפון חמוץ

מיני ביס צוריסוס - "נקניק" צוריסוס כרוב כבוש איולי צילי

כריכי קוראסון - במילוי ריבת בצל קממבר אגוזים וגבינת גאודה

בתוספת ירקות טריים

פאו דה קז'ו - לביבות בטעמים: פיצה, פסטו וקלאסי בתוספת

איולי עשבי תיבול.

קרוסטיני - צנימים בטעמים: פטה אגוזים עם ריבת בצל, גבינת

שמנת עם טפנד זיתים וטוויל פרמזן, ראגו עגבניות עם ממרח

שמנת סלמון

קנאפסים במבחר טעמים - עיגולי חיטה בעיטור - גבינת שמנת

וסלמון, גבינת ברי ופקאן, בייבי מוצרלה ועגבניית שרי

מיקס מאפים מלוחים - מאפים מבצק קוראסון במילויים של

תרד תפוז"א ובצל



עיקריות

8 סוגים לבחירה



לזניה קלאסית.

לזניה פטריות.

ללזניה תרד.

לזניה ברוקולי.

לזניה חצילים.

תפוז"א מוקרם

תפוח תפוחי אדמה ובטטה וירקות שורש
בתנור.

מיקס ממולאים - עלי גפן, כרוב, פלפל,
בצל.

אורז ונתחי שווארמה טבעוני

אורז אושפלאו - אורז גזר ובצל

ירקות מוקפצים - גזר, פלפל, ברוקולי,

אפונה, שעועית ירוקה, שום מוקפץ בשמן
שומשום.

קישים



קיש פטריות וגבינות.

קיש בטטה אגוזים וגבינות.

קיש תרד וגבינות.

קיש ברוקולי וגבינות.

קיש עגבניות שרי ומוצרלה.

קיש בצל כרישה יין לבן וגבינות.

קיש פלפלים וגבינות.

פסטות



פסטה פנה ברוטב עגבניות.

פסטה פנה זוקיני ועשבי תיבול.

פסטה פנה רוטב שמנת פטריות.

פסטה פנה ברוטב רוזה.

נודלס סיני מוקפץ עם ירקות.





גבינות

תוספת ₪400 למגש

פלטת גבינות עשירות – גלילית עיזים, קממברט, פרימיירה, מנצ'גו, ביבי מוצרלה, ריקוטה, סלטה, בולגרית מעודנת, פטה.

פלטת גבינות רכות – לבנאה, בולגרית מעודנת, פטה, גבינת שמנת, צפתית, גלילית עיזים, ביבי מוצרלה, וגבינה צהובה.

פלטות גבינות רזות – צפתית, בולגרית 5%, וצהובה 9%.

דגים

תוספת ₪25 למנה (מינימום 50 מנות)

מגש דגים מעושנים קטן גדול או בינוני שמכיל סלמון מעושן סלמון אפוי טונה מעושנת מקרל מתיאס ונסיכת הנילוס.

פילה סלמון שלם בעשבי תיבול.

קינוחים

5 קינוחים לבחירה

פחזניות במילוי שמנת ובציפוי שוקולד וברס.

פטיפור גבינה.

קרמבל תפוחים.

בראוניז שוקולד ואגוזים.

עוגיות מקרון בטעמים, ללא גלוטן.

כדורי שוקולד בציפוי קוקוס / סוכריות.

מיני אקלר - מנגו נוגט שוקולד וניל.

כדורי טראפלט.

ריבועי טראפלט על מקל.

פטיפור גבינה.

שוטים- גבינה פירורים שוקולד בלגי פסיפלורה

פירות יער.

טרטלטים מתוקים- טרימיסו, שוקולד בלגי, קרם

ריבת חלב, מרג לימון, קרם וניל - תוספת ₪5

למנה.

מגש פירות העונה – תוספת 300 ₪ למגש

(מספיק לכ20 איש)

לשירותכם בשמחה תמיד!

050-7767207

