



תפריט שבתות הכל כלול

פרטי החפחין

תפריט הפקה לשבתות

תאריך / /

טלפון -

משפחת

מיקום

מס' מנות

מספר ת.ז.

תוספות

עריכה בכלי פורצלן לערב
ובוקר שבת מהסרוויס
החדש כולל מפות ומפיות
בד, נציצים ועיצובים
(סד"ש בכלים חד"פ)

סך הכל 350 ₪ לאדם

תוספת מנה ראשונה
לבוקר שבת -

חמין / אופציות של ראשונות
לבחירה מהתפריט

25 ₪ למנה

שדרוג לסעודה
שלישית חלבית

50 ₪ למנה

מחיר לאדם

סעודה שלישית

4 סוגי סלטים
פלטת ירקות חיים
סלט ביצים
2 עיקריות לבחירה
ג'חנון, רסק עגבניות, חריף
וביצה קשה

סעודת שבת בבוקר

7 סוגי סלטים
2 סוגי עיקריות
3 סוגי תוספות

סעודת ליל שבת

7 סוגי סלטים
2 סוגי ראשונות
2 סוגי עיקריות
3 סוגי תוספות

המחיר כולל גם מנה אחרונה (מגוון עוגות מוס או פירות העונה), שתייה קלה מסדרת קוקה קולה,
מיץ ענבים לקידוש, לחמניות, עריכה בכלים חד"פ ותפועל מלא לכל שלושת הסעודות

לרשותכם פינת הדלקת נרות, פינת קפה לאורך כל השבת.

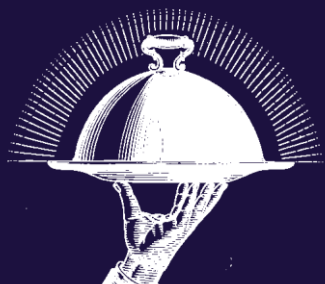
320 ₪

שימו לב כי בערב שבת יש לפנות את מתחם האוכל עד השעה 23:00 בכדי
לאפשר למלצרים שלנו לערוך את סעודת השבת.

- האוכל בבוקר וערב שבת מוגש למרכז שולחן ובסעודה שלישית בבופה,
- מינימום 8 סביב שולחן
- יש לדאוג למקום לינה עבור המלצרים

אנחנו עושים הכל!

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



סלטים

יש לבחור 7 סלטים לארוחת ליל שבת, 7 סלטים לסעודת שבת בבוקר
4-1 סלטים לסעודה שלישית

	ליל שבת	שבת בוקר	שלישית
חומוס - סלט חומוס עם גרגירים שמן זית ופטרוזיליה.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
טחינה - עבודת יד.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
מסייר - ירקות מוחמצים.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
סלט שורשים - עשבי תיבול טריים קצוצים עם חמוציות בוטנים קוליים ורוטב סילאן.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
הום פרייז של בטטה - קוביות בטטה בצ'לי מתקתק עם שומשום קלוי.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
גזר חי בלמון - גפרורי גזר חי עם פלפל חריף ואריסה.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
גזר מחקאי - גזר מבושל בתיבול מרוקאי.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
סלק אדום - בשמן זית ותבלינים.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
מטבחה מרוקאית - עגבניות ופלפלים בבישול ארוך בתיבול פיקנטי.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
חציל מטוגן - קוביות חציל מטוגנות בתיבול השף.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
חציל מיונז - חציל קלוי ביתי במיונז.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
חציל בטחינה - חציל קלוי ביתי בטחינה עשירה.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
חציל בלאדי שלם בטחינה - חציל קלוי שלם בליווי טחינה עשירה.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
זעלוק חציל - חציל קלוי ביתי בתיבול מזרחי.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
טבולה - סלט בורגול דק עם סלט ישראלי וירק.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
סלט השוק - עגבניות, פלפלים חריפים וכוסברה בתיבול שמן זית ולימון.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
קולסלאו - סלט כרוב וגזר במיונז.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
כרוב חמוציות - כרוב חתוך דק עם חמוציות ומיץ לימון.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
כרוב אדום במיונז - כרוב עם שום ומיונז.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
תפו"א במיונז - תפו"א, אפונה, גזר וקוביות מלפפון חמוץ במיונז.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
שרי איטלקי - עגבניות שרי שלמות בתיבול פסטו ובצל סגול.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
פלפל חריף מטוגן - עם שום ולימון.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
טרקולור - פלפלים 3 צבעים קלויים עם שמן זית ושום.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
תירס צ'יליאני - גרעיני תירס מתוק עם גמבה מלפפון חמוץ וזיתים שחורים.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
גלסון - סלט תירס עם מיונז ופטרויות.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
סלט ישראלי - עגבניות ומלפפונים.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
סלט כפרי - חסה, כרוב סגול, פטריות, גזר ועגבניות שרי.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
פלטת ירקות חיים	<input checked="" type="checkbox"/>		
סלט ביצים	<input checked="" type="checkbox"/>		



תוספות חמות

יש לבחור 3 תוספות חמות לסעודת ליל שבת ולסעודת שבת בבוקר

ליל שבת
שבת בבוקר

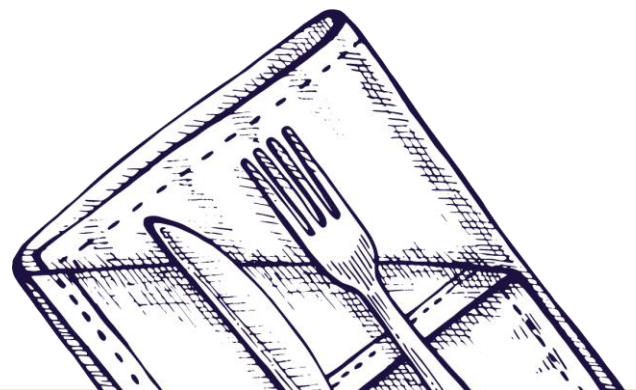
- | | | |
|--------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | אורז - לבן בקישוט שקדים וצימוקים / אורז עם אטריות/ מג'דרה . |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | תפודים - תפו"א זעירים בתיבול זהוב בגריל. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | תפו"א אפוי - פלחים של תפו"א אפויים עם פפריקה מלח ופלפל שחור. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | דואט - תפו"א ובטטה אפויים בתנור. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | קוסקוס - קוסקוס מרוקאי אוורירי. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | מרק ירקות עשיר - לקוסקוס. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ארטישוק ופטירות - תבשיל אותנטי בניחוח לימונית מהמבטח המרוקאי. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ציתים מבושלים - ציתים מרוקאים ברוטב עגבניות בסגנון מרוקאי. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | שעועית ברוטב - שעועית בסגנון ביתי ברוטב עגבניות. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | שעועית מוקפצת - שעועית שלמה מוקפצת בסויה וטריאקי. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | אפונה וגזר - אפונה ירוקה וקוביות גזר ברוטב ביתי. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | ירקות מוקפצים - שעועית עדינה, גזר, פלפלים וקישוא מוקפצים בנוסח תאילנדי. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | אנטיפסטי - ירקות אפויים בתנור. |

חנות ראשונות

יש לבחור 2 מנות ראשונות לסעודת ליל שבת ניתן לבחור בתוספת תשלום מנה ראשונה לסעודת שבת בבוקר

ליל שבת
שבת בבוקר

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | פילה מושט - מרוקאי ברוטב מרקש, בתוספת ירק וגרגרי חומוס. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | נסיכת הנילוס - ברוטב חריימה פיקנטי. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | פילה סלמון נורבגי - בעשבי תיבול. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | טונה מבושל - בנוסח מרוקאי. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | דג מטוגן בבלילה. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | מפרום - תפו"א ממולא בבקר טחון ורוטב עגבניות. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | מוסקה - חציל ממולא בבקר טחון ורוטב עגבניות. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | פאסטייה - שקית פילו במילוי נתחי פרגית שקדים וצימוקים. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | חל טלה - טורטיה מגולגלת ממולא בשר בציפוי פריך. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | בורקס - מאפה תפו"א ברוטב פטריות. |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | חמין (רק בבוקר שבת) |



מנות עיקריות

יש לבחור 2 מנות עיקריות לסעודת ליל שבת ולסעודת שבת בבוקר

- | | ליל שבת | שבת בבוקר |
|---|--------------------------|--------------------------|
| אסאדו ביין - נתח אסאדו בבישול איטי בטריאקי ויין אדום. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| צלי כתף - פרוסות בקר רך ברוטב פטריות. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| חסמבף - נתח בקר פרוס ברוטב סצ'ואן. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| סטייק פרגית - על האש בתיבול גריל. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| קבב הבית - בשר בקר טחון בתיבול השף על האש. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| חזה עוף - על האש בתיבול גריל. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| עוף בגריל - כרעיים עוף בתיבול גריל. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| שניצל / שניצלונים - חזה עוף טרי מצופה בפירורי לחם. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| מוקפץ סיני - נתחי עוף מוקפצים עם לקט ירקות תאילנדים. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| קציצות בשר - בקר טחון בתיבול מזרחי ברוטב עגבניות עשיר. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| קדירה מחקאית - בשר ראש בנוסח מרוקאי עם גרגירי חמוס מבושלים. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| פלפל ממולא צמחוני - במילוי אורז וירקות. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



קינוחים

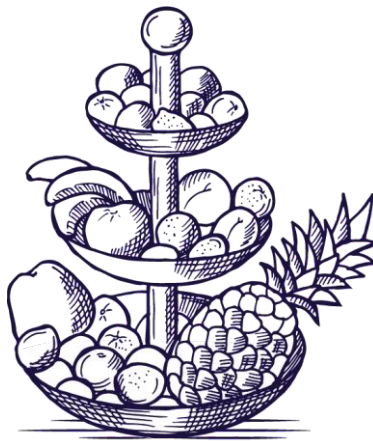
קינוחי פירוטי

פרווה

- | | ליל שבת | שבת בבוקר | שלישית |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| טראפס - עגול נוגט, פיסטוק, חמאת בוטנים | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 170 ₪ לקילו | | | |
| כדור שוקולד מצופה על מקל (25 יחידות) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 115 ₪ למארז | | | |
| מקרון בטעמים (36 יחידות בקופסא) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 230 ₪ למארז | | | |
| מארז פחזניות מעולה (36 יחידות) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 210 ₪ למארז | | | |

חאסי פירות

- | | ליל שבת | שבת בבוקר | שלישית |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| מגשי פירות העונה חתוכים | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



250 ₪ למגש

קינוחי פייסיק

- | | ליל שבת | שבת בבוקר | שלישית |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| חיתוכי עוגות מוס ופאי | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| אבטיח ומלון (בעונה) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| סלט פירות מרענן | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



כלול במחיר

קידושים

אופציות כבוד לקידוש - מינימום 50 מנות



פרווה בסיסי

35 ש"ח

קיגל ♦ חמוצים ♦ מגשי ירקות

מגשי פירות ♦ צוגות - / שמרים / בחושות או קינוחי

פרימיום פרווה ♦ שתייה קלה ♦ חד"פ ועריכה

בתוספת תשלום

תוספת פיצוחים 10 ₪ למנה

תוספת חטיפים 10 ₪ למנה

תוספת דג מלוח וקרקרים 10 ₪ למנה

תוספת חמין פרווה 15 ₪ למנה

תוספת חמין בשרי 20 ₪ למנה

חלבוי בסיסי

60 ש"ח

פחזניות מלוחות ♦ טורטיה סושי

מיקס מאפים קרקרים מלוחים תוצרת בית

קנאפסים ♦ מגשי ירקות שוטים שמנת בטעמים

טראפס על מקל ♦ מקרונים מיני אקלרים בטעמים

מיקס פטיפורים ♦ שתייה קלה ♦ חד"פ ועריכה

בתוספת תשלום

תוספת דגים מעושנים 450 ₪ למגש 600 גרם

סעודה

שלישית

מנות עיקריות

יש לבחור 2 מנות עיקריות

- דג מטוגן בכלילה
- מיקס ממולאים
- קציצות דגים
- נודלס ירקות
- רול צמחוני -
- טורטיה במילוי ירקות מוקפצים
- מושט בעשבי תיבול

מנה ראשונה

- 4 סלטים לבחירה (מתפריט סלטים)
- סלט ביצים
- פלטת ירקות חיים
- ג'חנון, רסק, ביצה קשה, חריף

סעודה

שלישית

חלבית*

* בתוספת תשלום של 50 ₪ למנה

סלטים

יש לבחור 5 סלטים

- סלט אסייתי - כרוב לבן, גזר, כוסברה, שומשום לבן, שומשום שחור, בוטנים קלויים עם רוטב אסייתי מתקתק (צ'ילי, טריאקי, שמן סומסום).
- סלט שורשים - גזר, קולרבי, סלק וסלרי בתוספת רוטב שורשים.
- 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 - סלט עשיר בעשבי תיבול, קינואה, סלרי וענבים שחורים.
- סלט סלק ורוקפור - אגוזי לוז מקורמלים, אגסים, גבינת רוקפור, עלי בייבי וחסה ברוטב ויניגרט.
- סלט אטריות בורמזי - אטריות אורז, קולרבי, גזר, כרוב אדום, בצל ירוק, צנונית, כוסברה ובוטנים מסוכרים, בליווי רוטב שורשים.
- פלטת ירקות - מגוון ירקות טריים וחתוכים בתוספת מטבל.

לחמים

יש לבחור 2 לחמים

- ציתים - לחם מחמצת אפוי בתנור אבן בתוספת ציתי 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.
- לחם כוסמין - לחם מחמצת אפוי בתנור אבן.
- כלל הלחמים מגיעים בליווי מסרחים - חמאה, סלט טונה, סלט גוואקמולי (אבוקדו), סלט ביצים.

מבחר לחמים הנאפים במקום מדי יום

סעודה

שלישית חלבית*

* בתוספת תשלום של 50 ₪ למנה

מאפים

- יש לבחור 4 מאפים
- מבחר בואיקוס בטעמים - בטטה קשקבל תרד וחציל.
 - מיני מאפינס פיצה.
 - כדורי ציתים - צית עטוף בגבינות ושומשום אפוי בתנור.
 - טורמיה סושי - חיתוכי טורמיה במילוי טונה, אנטיפסטי, חביתה
 - מיני פשטידות
 - בורקיטס.
 - פוקאצ'ה אנטיפסטי.
 - פוקאצ'ה פיצה.
 - פחצניות - ממולאות במילויים שונים טונה, סלט ביצים.
 - לבבות בטטה
 - מגש מיקס מאפים מלוחים

מנות עיקריות וקישים

- יש לבחור 7 מנות עיקריות
- לזניה קלאסית.
 - לזניה פטריות.
 - לזניה תרד.
 - לזניה בטטה.
 - לזניה ברוקולי.
 - לזניה חצילים.
 - תפוח תפוחי אדמה ובטטה וירקות שורש בתנור.
 - עלי גפן ממולאים.
 - מיקס ממולאים - עלי גפן, כרוב, פלפל, בצל.
 - נודלס מוקפץ עם ירקות.
 - תפוח אדמה מוקרם
 - קיש בצל כרישה יין לבן וגבינות.
 - קיש פלפלים וגבינות.
 - קיש פטריות וגבינות.
 - קיש בטטה אגוזים וגבינות.
 - קיש אנטיפסטי צוקינו פלפלים
 - חצילים ובטטות וגבינות.
 - קיש תרד וגבינות.
 - קיש ברוקולי וגבינות.
 - קיש עגבניות שרי ומוצרלה.

קינוחים

- יש לבחור 5 קינוחים
- "בר שוקולד" ריבוע שוקולדי איכותי.
 - "בר חלבה" ריבוע שוקולד לבן וחלבה עם שומשום.
 - כדורי שוקולד בצפוי קוקוס / סוכריות.
 - מיני אקלר - בטעמי מנגו, נוגט, שוקולד וניל
 - פחצניות במילוי שמנת ובצפוי שוקולד וברס.
 - פטיפור גבינה.
 - בראונינג שוקולד ואגוזים.
 - מגש עוגיות מקרן בטעמים.
 - כדורי טראפלט.
 - ריבועי טראפלט על מקל.
 - פטיפור גבינה.
 - שוטים- גבינה פירותים שוקולד בלגי
 - פסיפלורה פירות יער.

- פילה סלמון שלם בעשבי תיבול
- פלמת דגים מעושנים
- מגשי גבינות עשירות ורכות ללא הרזות בליווי קרקרים



20 ₪ למנה

400 ₪ למגש