



קייטרינג.  
והפקת אירועים.

# תפריט חתונות וקבלות פנים

## פרטי האמאין

תאריך \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ מיקום \_\_\_\_\_ מספר ת.ז. \_\_\_\_\_  
משפחת \_\_\_\_\_ מס' מנות \_\_\_\_\_

## תוספות

כספת למעטפות

₪ 300

מיקס קינוחי ביסקוטי

₪ 8 לאדם

עמדת ספינג'ים חמים - טיגון

₪ 1,500 במקום

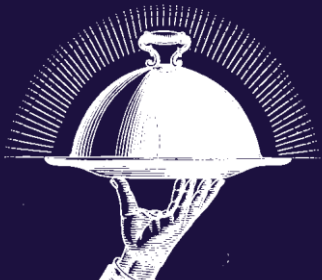
בעמדת אפיית פיתות במקום

₪ 1,800 מוגש חם בליווי מטבלים

מגשי פירות העונה

₪ 250 למגש

ניתן להזמין דרכנו את כל הציוד הלוגיסטי והאלטרנטיבי לחתונה! החל מתאורה, שולחנות, כסאות, פינות ישיבה, עיצוב מרכזי שולחן, חופה, כסא כלה, עיצוב אווירה, מצננים לקיץ פטריות חימום לחורף ועוד המון פתרונות הסעדה מיזוג ועיצוב לאירוע בלתי נשכח



## חחיר לאדם

- שירותי קייטרינג בשרי כשר איכותי ומקצועי.
- כולל כלי פורצלן, מלמין, ונירוסטה מהסרוויס היוקרתי שלנו כולל מפות ומפיות בד.
- צוות הגשה מיומן ואדיב בראשם מנהל אירוע אחראים לתפעול עריכה והגשה.
- הקפדה על הפרטים הקטנים להצלחת האירוע.
- כלי מזנון מודרניים מוצגים ואקססוריוז לנראות מושלמת.

₪ 170



אנחנו עושים הכל!

עיצוב, עריכה, תפעול

וקיפול מלא של האירוע

כדי שתגיעו כאורחים

לאירוע המושלם שלכם

## קבלת פנים

3 צמדות לבחירה, בנוסף צמדת שתייה קלה וקרח - כלול במחיר לא חלק מהבחירה

פלמטות ירקות חיים ומתבלים.

מיקס מטוגנים - פסטלים, סיגרים וקובה.

קוסקוס ומרק ירקות עשיר.

נודלס סיני וירקות - מוקפץ סיני עם נתחי חזה עוף

פלאפל ישראלי לצד חומוס מסבחה ופיתות ביס

קבבונים על מקל קינמון

שיפודי סלמון אישיים - תוספת 15 ₪.

סושי - צמדת סושי מגוונת -

צמחוני ודגים במגוון טעמים ומילויים שונים כולל צ'ופסטיק ומטבלים - תוספת 20 ₪ למנה.

מצורב יחשלמי - חזה עוף, טחול וכבדים מוקפצים על מצע פירה קטיפתי.

## סלטים

8 סוגי סלטים לבחירה: מוגש לצד לחמניות ביס ופרנות.

חומוס הבית - סלט חומוס עם גרגירים שמן זית ופתרוזילה.

טחינה - עבודת יד.

מסייר - ירקות מוחמצים.

סלט שורשים - עשבי תיבול טריים קצוצים

עם חמוציות בוטנים קוליים ורוטב סילאן.

הום פרייז של בטטה - קוביות בטטה בצ'לי מתקתק עם שום שום קלוי.

גזר חי בלימון - גפרורי גזר חי עם פלפל חריף ואריסה.

גזר מרוקאי - גזר מבושל בתיבול מרוקאי.

סלק אדום - בשמן זית ותבלינים.

מטבוחה מרוקאית - עגבניות ופלפלים בכישול ארוך בתיבול פיקנטי.

חציל מטוגן - קוביות חציל מטוגנות בתיבול השף.

חציל מיונז - חציל קלוי ביתי במיונז.

חציל בטחינה - חציל קלוי ביתי בטחינה עשירה.

חציל בלאדי שלם בטחינה - חציל קלוי שלם בליווי טחינה עשירה.

צעלוק חציל - חציל קלוי ביתי בתיבול מזרחי.

טבולה - סלט בורגול דק עם סלט ישראלי וירק.

סלט השוק - עגבניות, פלפלים חריפים וכוסברה בתיבול שמן זית ולימון.

קולסלאו - סלט כרוב וגזר במיונז.

כרוב חמוציות - כרוב חתוך דק עם חמוציות ומיץ לימון.

כרוב אדום במיונז - כרוב עם שום ומיונז.

תפו"א במיונז - תפו"א, אפונה, גזר וקוביות מלפפון חמוץ במיונז.

שרי איטלקי - עגבניות שרי שלמות בתיבול פסטו ובצל סגול.

פלפל חריף מטוגן - עם שום ולימון.

טריקולור - פלפלים 3 צבעים קלויים עם שמן זית ושום.

תירס צ'ולאני - גרעיני תירס מתוק עם גמבה מלפפון חמוץ וזיתים שחורים.

גלסון - סלט תירס עם מיונז ופטירות.

סלט ישראלי - עגבניות ומלפפונים.

סלט חסה - חסה, נבטים, פטריות, גזר ועגבניות שרי.

פלמט ירקות חיים - ירקות חתוכים ומטבלים

# חנה עיקרית

יש לבחור 2 מנות עיקריות

- אסאדו ביון - נתח אסאדו בבישול איטי בטריאקי ויין אדום.
- צלי כתף - פרוסות בקר רך בחוטב פטריות.
- חוטביף - נתח בקר פרוס בחוטב סצ'ואן.
- סטייק פרגית - על האש בתיבול גריל.
- קבב הבית - בשר בקר טחון בתיבול השף על האש.
- חזה עוף - על האש בתיבול גריל.
- חזה מסולא - חזה עוף במילוי בקר טחון ואורז.
- קדירה מרוקאית - בשר ראש בנוסח מרוקאי עם גרגירי חומוס מבושלים.
- פלפל מסולא צמחוני - במילוי אורז וירקות.



# חנת ביניים

יש לבחור 2 מנות ביניים

- פילה מושט - מרוקאי בחוטב מרקש, בתוספת ירק וגרגירי חומוס.
- פילה מושט - בעשבי תיבול.
- פילה סלמון נורבגי - בעשבי תיבול.
- סלמון בקראסט אגוזים
- מעורב ירושלמי - חזה עוף, טחול וכבדים מוקפצים בתיבול השף ובצל מקורמל
- פאסטייה - שקית פילו במילוי נתחי פרגית שקדים וצימוקים.
- חל סלה - טורטיה מגולגלת ממולא בשר בציפוי פריך.
- קדאיף בשר - שערות קדאיף במילוי בקר טחון מוגש עם סילאן וטחינה גולמית.



# תוספת חמה

## 3 תוספות חמוד לבחירה

- אורז - לבן בקישוט שקדים וצימוקים.
- אושפאלו - אורז לבן עם ירק חומוס וגזר.
- אושפלו בשרי - אורז לבן עם קוביות אסאדו ירק חומוס גזר - תוספת 8 ₪ למנה.
- אורז לנטריה - אורז עם אטריות דקות.
- תפודים - תפו"א זעירים בתיכול זהוב בגריל.
- תפו"א אפוי - פלחים של תפו"א אפויים עם פפריקה מלח ופלפל שחור.
- דואט - תפו"א ובטטה אפויים בתנור.
- ארטישוק ופטריות - תבשיל אותנטי בניחוח לימונית מהמבטח המרוקאי.
- אנטיפסטי - מגוון ירקות קלויים בתנור
- שעועיות מוקפצת - שעועיות שלמה מוקפצת בסויה וטריאקי.
- ירקות מוקפצים - ירקות חתוכים מוקפצים ברוטב תילאנדי.



## עמדת קינוחים

מיקס קינוחים מתוקים או פירות  
הצונה



## שתיה חמה

פינת קפה ביתית על בסיס מייחם לרשות האורחים קפה  
שחור ותה במבחר טעמים. המוגשת לאורך כל הערב.



## עמדת ספינג'ים חמים\*

**\*כתוספת חלום**

עמדת ספינג'ים חמים - טיגון במקום



## שתיה קלה

מסדרת קוקה קולה פריגת, מים זירו וסודה



