**תפריט ברכה**

לאירועים באמצע השבוע

**נא מלאו את הפרטים הבאים:**

שם ומשפחה: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2 טלפונים: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

תאריך ויום בשבוע: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ שעת הזמנת אורחים: \_\_\_\_\_\_\_ כתובת: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

גישה לאולם: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ כמות מוזמנים (מס' מנות): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

כמה/צורת שולחנות: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 10 בשולחן כן / לא, צבעי עריכה: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

מנות בלבד: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ באולם מקרר, מקפיא, גישה עם האוטו?: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**כשר למהדרין בפיקוח הרב אליעזר מלמד, בהשגחת הרב אייל משה, הר ברכה. בשרים בכשרות הרב לנדא, ירקות עלים חסלט, כל המוצרים למהדרין, בישול יהודי, (אפשרות לבשרים מחפוד)**

**סמנו את התפריט המתאים לכם:** (שינויים אפשריים, חלקם בתשלום)

* **שירות מלא:** 103 ₪ למנה.
* **מנות בלבד\*:** 72 ₪ למנה.

**עריכה:** מבחר מפות ומפיות בד במגוון צבעים . כלים מהודרים וגביעים.

**הגשה:** **מלצור לשולחנות.**  
מגוון לחמים, פינת קפה עשירה עם מאפים.  
קוקה קולה, ספרינג ומים.  
  
**8 סלטים לבחירה:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * חומוס עם גרגרי חומוס | * כרוב וגזר עם פיצוחים | * גזר מקלות פיקנטי | * חציל אש/עם טחינה |
| * חומוס עם טחינה | * כרוב לבן בשמן זית | * גזר מרוקאי | * חציל פרוס ברוטב |
| * חסה+ שרי בשמן זית | * כרוב לבן במיונז | * גזר חי מתוק עם צימוקים | * חציל קלוי עם טחינה |
| * עלי הייסברג עם קשיו | * עגבניות שרי עלים ובצל | * סלט פלפל אדום רצועות | * מטבוחה |
| * חסה פירות ופקאן סיני | * מלפפון פרוס עם בצל | * סלט סלק פסים | * חמוצים |
| * לקט ירקות עלים | * כרוב סיני עם שומשום | * בורגול חמוציות ואגוזים | * פיקלס סלט מוחמצים |
| * סלט ירקות עם בצל | * גזר חי מתוק | * מיקס זיתים צבעוני | * פלפל חריף |

**לבחירה 2 מנות ביניים:**

* דג נסיכה ברוטב עגבניות מרוקאי
* פילה אמנון פלפלים/ פיקנטי / בקארי
* דג סלומון: אפוי ברוטב חרדל/ ברוטב מרוקאי (+2 ₪ למנה)
* שניצל דג סול עם לימון
* קרפיון ברוטב/ממולא.
* בלינצס פטריות עם רוטב
* אגרול סיני עם רוטב חמוץ מתוק

**לבחירה 3 מנות עיקריות:**

* צלי בקר ברוטב השף
* לשון בקר ברוטב עדין
* סטייק פרגית על האש/ שיפודי פרגית/ פרגית ממולא
* עוף: בגריל/קרמל שזיפים/צ'ילי
* נתחוני עוף מוקפץ בירקות
* מאפה בשר פריך
* טורטייה בשר
* שניצל
* מוסקה
* מעורב ירושלמי
* קציצות בקר/עוף ברוטב עגבניות

**לבחירה 3 תוספות:**

* אורז לבן עם שקדים וצימוקים
* אורז שום בצל
* אורז עם עדשים ושמיר
* אורז סיני
* דואט תפו"א ובטטה
* תפו"א סירות בעשבי תיבול
* תפו"א זעיר ברוזמרין ושום
* תפו"א פרוס ברוטב בצל
* קוסקוס + רוטב
* שעועית ירוקה עדינה
* אפונת גינה
* ירקות מוקפצים
* ירקות אנטי פסטי
* בטטה אפויה

**קינוחים:**

**בר קינוחים הכולל:**

4 סוגי גלידות, עוגת בראוניז, עוגת תפוחים, סופלה חם, וופל בלגי ,כוסיות קרם במגוון טעמים.

**צבעי עריכה:**

* מפות בצבעים: קרם, סגול בהיר, כסף, ירוק תפוח, בורדו.
* מפיות יש בצבעים הבאים: קרם, סגול קהה, ירוק תפוח, בורדו, כחול.
* שילובים יפים:
* קרם עם כל שאר הצבעים.
* כסף עם כחול/בורדו/סגול.
* סגול עם סגול קהה/ירוק תפוח.
* בורדו וקרם חצי חצי. מפיות הפוכות מצבע המפה.
* ירוק תפוח וקרם חצי חצי. מפיות הפוכות מצבע המפה.

**תוספות אפשריות (המחיר למנה):**

* פסטלים+ סיגרים וקובה, מוגש יחד עם הסלטים - 6.5 ₪.(הקובה מחפוד)
* עוד סלט/תוספת/קינוח + 1.5-2.5 ₪. תלוי במוצר.
* שדרוג הדגים: דג דניס או גד פורל, מטוגן או ברוטב + 8 ₪.
* יין "סלקטד" או "נינוה" מוסקט + 30 ₪. יין פורט של הר ברכה 105 ₪. המחיר לכל שולחן.
* בר כניסה לברית הכולל, שתיה, מבחר מאפים ופירות העונה + 7 ₪.
* בר כניסה משודרג – יש לבחור מדף "בר כניסה".
* כלים חד"פ, כולל מפות וכלי הגשה + 4 ₪. (למי שמזמין מנות בלבד)
* בירות מכבי וטובורג בשולחנות + 5 ₪.
* מנת ילדים – 48 ₪ המנה כוללת: בלינצ'ס ובורקס עם רוטב למנת ביניים. שניצל, צ'יפס, נקניקיות, אורז, לחמניות, שתיה ו4 סלטים**,** עריכה וקינוח כמו כולם. למינימום 30 מנות, המחיר אינו כולל שדרוגים, מנות הילדים אינם נחשבים חלק מכמות המנות.

**\*** המחיר משתנה בהזמנה של פחות מ-100 מנות:

85 מנות-109 ₪. 65 מנות- 117 ₪. 45 מנות-134 ₪. 35 מנות 158 ₪.

\*פינת קפה אינה כלולה במנות בלבד.

\*עלות משלוח, עד חצי שעה נסיעה- 150 ש"ח.

\* המחיר מותאם ל-10 סועדים בשולחן, פחות מזה המחיר עלול להשתנות.