**תפריט דגן**

**סמנו את המאכלים הרצויים, צלמו, ושלחו את הצילומים לווצאפ למספר 0527273913.**

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

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

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

צורת שולחנות: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ צבעי עריכה: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ באולם מקרר ומקפיא?: \_\_\_\_\_\_\_

**כשר למהדרין בפיקוח הרב אליעזר מלמד, בהשגחת הרב אייל משה, ירקות עלים – גידול נקי מחרקים. כל המוצרים למהדרין, בישול יהודי. בשרים- למהדרין רבנות או מחפוד בתוספת 2 ₪.**

* **שירות מלא:** 69 ₪ למנה.(בשרים מחפוד 71 ₪)
* **מנות בלבד:** 55 ₪ למנה. (בשרים מחפוד 57 ₪)
* **מנות בלבד מיני:** 43 ₪ למנה. בשרים, תוספות וסלטים בלבד.

כלול במנות בלבד גם שתיה, מגוון לחמים וקינוח.

**עריכה:** כלים ומפות חד"פ.

עיצוב: אגרטלים עם פרחי משי במרכזי השולחנות בנוסף לצבעי הכלים. בחירת צבעים בתחתית התפריט.  
  
**הגשה:** **מנה עיקרית תוגש בבר מחומם.**  
פינת קפה עם מגוון סוגים של קפה ותה לאורך כל האירוע.

מגוון לחמים מוגשים למרכז השולחן.  
שתיה קרה: מסדרת קוקה קולה, מצי פירות "פריגת" ומים מנראלים.  
  
**5 סלטים לבחירה:**

* **סלט חי:** לקט ירקות עלים עם פיצוחים.
* כרוב וגזר חי עם חמוציות ואגוזים
* חומוס שמן זית וזעתר
* טחינה ביתית
* חמוצים עם זיתים שחורים וירוקים
* חציל קלוי אש/ במיונז/בטחינה
* גזר חי מתוק עם צימוקים שחורים
* גזר מרוקאי
* סלט סלק פסים
* מטבוחה
* כרוב וגזר במיונז
* טבעות מלפפונים עם בצל
* בורגול חמוציות ואגוזים  
    
  **לבחירה 3 מנות עיקריות:**
* פרגיות על האש
* סטייק חזה על האש
* שניצל מטוגן
* רול בשר מצופה
* כדורי בקר ברוטב עגבניות
* קבבונים
* מאפה בשר פריך אמפנדס - מטוגן
* כנפיים עוף על האש
* פלמני, כיסוני בשר ממולאים ברוטב
* לביבות תפו"א ממולאים בבשר
* קובה ממולא בשר ברוטב  
    
  **לבחירה 3 תוספות:**
* אורז לבן עם שקדים וצימוקים
* אורז שום בצל
* אורז עם עדשים ושמיר
* תפו"א סירות ברוזמרין
* תפו"א ביבי אפוי
* צ'יפס תפו"א טיגון במקום
* נודלס עם ירקות
* שעועית ירוקה עדינה
* אפונת גינה
* גזר גמדי צימס/ גזר גמדי שום ופלפל

**קינוח 1:**  
מבחר מאפים או מגוון גלידות

**צבעי עריכה – כלים ומפה חד פעמי, האפשריות:**

טוב לשלב 2 צבעים:

* צלחות, כוסות מפות: קרם, ירוק תפוח, כחול, סגול, בורדו, כסף, זהב.
* כוסות יש גם שקוף קשיח – "יהלום".
* סכום וכלי הגשה: בצבעי קרם וכסף.

**עוד אפשריות (המחיר למנה):**

* כלים אמתיים + 10 ₪.
* הגשה לשולחנות + 2.5 ₪.
* כלים חד"פ, כולל מפות וכלי הגשה + 6 ₪. (למי שמזמין מנות בלבד)
* מנת ביניים דגים ומאפה + 17 ₪. כולל דג סלמון 22 ₪.
* פסטלים+ סיגרים וקובה, מוגש יחד עם הסלטים – 8.5 ₪.(הקובה מחפוד)
* עוד סלט/תוספת/קינוח + 1.5-2.5 ₪. תלוי במוצר.
* יין "סלקטד" או "נינוה" מוסקט + 30 ₪. יינות מיקב הר ברכה החל מ-95 ₪. המחיר לכל שולחן.
* בר כניסה לברית הכולל, שתיה, מבחר מאפים ופירות העונה + 10 ₪.
* בר כניסה לאירוע– יש לבחור מדף "בר כניסה"
* מנת ילדים – 39 ₪ המנה כוללת: המבורגר על האש או 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 בהתאמה ל-100 מנות ומעלה= 69 ₪. 85 מנות =73 ₪. 65 מנות- 79 ₪. 45 מנות-90 ₪.

מנות בלבד בהתאמה ל-100 מנות ומעלה= 55 ₪. 85 מנות =58 ₪. 65 מנות- 64 ₪. 45 מנות-70 ₪.

\*פינת קפה וכלים אינם כלולים במנות בלבד.

\*עלות משלוח, עד חצי שעה נסיעה- 150 ₪.

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

\* מומלץ להוסיף כ-10-20 מנות בשר בעלות של 16 ₪ למנה במידה וצפוי להיות צורך גדול יותר של מנות הבשר, כדאי להתיעץ בעניין עם מזכירות הקייטרינג.

\* במידה וחסר מוצר במלאי יעשה שינוי בתאום.