**תפריט תירוש**

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

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

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

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:** 94 ₪ למנה.(בשרים מחפוד 96 ₪)
* **מנות בלבד:** 67 ₪ למנה. (בשרים מחפוד 69 ₪)  
  כלול במנות בלבד גם שתיה, מגוון לחמים וקינוח.

**עריכה:**

מבחר מפות ומפיות בד במגוון צבעים, בחירה בתחתית התפריט.

כלים מהודרים-זכוכית לבנה.

עיצוב: אגרטלים עם פרחי משי במרכזי השולחנות בנוסף לצבעי הכלים והמפות.   
  
**הגשה:** **מנה עיקרית תוגש בבר מחומם/למרכז שולחן (לפי העדפתכם).**  
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.  
  
**7 סלטים לבחירה:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * חומוס עם גרגרי חומוס | * כרוב וגזר עם פיצוחים | * גזר מקלות פיקנטי | * נבטים ופטריות מוקפץ |
| * 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 סלק פסים | * מטבוחה |
| * חסה פירות ופקאן סיני | * מלפפון פרוס עם בצל | * בורגול חמוציות ואגוזים | * חמוצים |
| * לקט ירקות עלים | * כרוב סיני עם שומשום | * קינאוה עם עשבי תיבול | * פיקלס סלט מוחמצים |
| * סלט ירקות עם בצל | * גזר חי מתוק | * מיקס זיתים צבעוני | * פלפל חריף |

**לבחירה 3 מנות עיקריות:**

* צלי בקר ברוטב השף
* אסדו בקר ברוטב עדין
* חזה עוף על האש- צליה במקום האירוע, בשירות מלא.
* סטייק פרגית על האש/ שיפודי פרגית
* עוף: בגריל/קרמל שזיפים/צ'ילי
* נתחוני עוף מוקפץ בירקות
* מאפה בשר פריך – אמפנדס מטוגן
* פלמני, כיסוני בשר ממולאים ברוטב
* שניצל
* מוסקה
* מעורב ירושלמי
* קציצות בקר ברוטב/ על האש
* קבבונים
* לביבות תפו"א ממולאים בבשר
* קובה ממולא בשר ברוטב

**לבחירה 3 תוספות:**

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

**לבחירה 2 קינוחים:**

* עוגות מוס קרות
* סופלה שוקולד חם
* שטרודל תפו"ע עם אבקת סוכר
* 3 סוגי גלידות פרווה
* וופל בלגי עם קוביות שוקולד נמסות
* כוסיות מוס במגוון טעמים
* אבטיח ומלון (בעונה)
* פירות העונה

**צבעי עריכה:**

* מפות בצבעים: קרם, סגול בהיר, כסף, ירוק תפוח, בורדו.
* מפיות יש בצבעים הבאים: קרם, סגול כהה, ירוק תפוח, בורדו, כחול.

שילובים יפים:

* קרם עם כל שאר הצבעים.
* כסף עם כחול/בורדו/סגול.
* סגול עם סגול כהה/ירוק תפוח.
* בורדו וקרם חצי חצי. מפיות הפוכות מצבע המפה.
* ירוק תפוח וקרם חצי חצי. מפיות הפוכות מצבע המפה.

**עוד אפשריות (המחיר למנה):**

* כלים חד"פ מוזיל את העלות ב6.5 ₪.
* כלים חד"פ, כולל מפות וכלי הגשה + 5 ₪. (למי שמזמין מנות בלבד)
* מנת ביניים + 20 ₪, כולל סלמון 24 ₪.
* פסטלים+ סיגרים וקובה, מוגש יחד עם הסלטים - 8.5 ₪.
* 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 מילה, הכולל: שתיה, מבחר מאפים ופירות העונה + 10 ₪.
* בר כניסה משודרג – יש לבחור מדף "בר כניסה".
* בירות מכבי וטובורג בשולחנות + 5 ₪.
* מנת ילדים – 49 ₪ 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= 94 ₪. 85 מנות =98 ₪. 65 מנות- 104 ₪. 45 מנות-115 ₪.

מנות בלבד בהתאמה ל-100 מנות ומעלה= 67 ₪. 85 מנות =69 ₪. 65 מנות- 75 ₪. 45 מנות-85 ₪.

\*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 להתייעץ בעניין עם מזכירות הקייטרינג.

\* במידה וחסר מוצר במלאי יעשה שינוי בתאום.