**תפריט גפן**

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

טלפונים ושמות של אנשי קשר מטעם המשפחה\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

איש קשר באולם ומספר טלפון\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

תאריך ויום בשבוע: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ כתובת אולם: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ כמות מוזמנים (מס' מנות): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ מה צורת שולחנות: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ שעת הזמנת אורחים: \_\_\_\_\_\_\_ **שעת חופה: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

**שירות מלא:** 114 ₪ למנה.

**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 למרכז שולחן.**
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.

**בר כניסה 3 עמדות לבחירה:**

* עמדה בסיסית: שתייה קלה + מאפים.
* בר מטוגנים: סיגרים, פסטלים, קובה.
* פלטות סלומון מעושן ודגים מלוחים עם קרקרים.
* עיגולי צ'יפס גלים, טיגון במקום + צ'יפס קרנצ' בטטה.
* מגוון ירקות ממולאים באורז + מגוון חמוצים.
* פלטות אגרול סיני ורול פטריות
* רצועות פרגית ובשר על מצע פריך.
* מיני שניצלים מטוגנים במקום.
* נודלס עם ירקות סיני + פלטת לקט ירקות עונתי.
* קוסקוס + מרק ירקות לקוסקוס.
* עמדת פירות חתוכים עם שייק פרות, אבטיח בעונה.
* עמדת על האש: מיני פרגיות, כנפיים וקציצות בשר + 5 ₪.
* עמדת טורטיות במגוון טעמים.

**לבחירה 7 סלטים:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * 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
* חזה עוף על האש
* 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
* קישואים אפויים עם בצל
* 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, 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.
* מנות משמחים: תפריט כמו כולם, רק שולחנות שלמים ומסומנים "משמחים". שינוי בבשרים 2 סוגים לבחירה: שניצל, קבבונים, שוקיים ברוטב. ושינוי בסלטים, 4 סוגים. הוזלה מהמחיר הכולל 15- ₪.
* מנת ביניים + 21 ₪, כולל דג סלמון 25 ש"ח.
* 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.
* בירות מכבי וטובורג בשולחנות + 5 ₪.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**\***המחיר בהתאמה ל-400 מנות ומעלה= 114 ₪. 350 מנות =117 ₪. 300 מנות- 119 ₪. 250 מנות-123 ₪.

יש להעביר לקייטרינג את התפריט הרצוי עד שלושה שבועות מיום האירוע. כמות מנות סופית עד שבועיים מיום האירוע.

**הסדר תשלום**: שריון התאריך יעשה ע"י תשלום מקדמה 25%. שבועיים לפני האירוע יש לשלם עוד 50%. בסיום האירוע יש להעביר את שארית התשלום.

במידה וחסר מוצר במלאי יעשה שינוי בתאום.

**במקרה של ביטול אירוע** פחות משבועיים לפני מועד האירוע, המזמין יחויב בעלות מלאה של הנזקים שנגרמו עקב הביטול. תשלום המקדמה הוא על עצם שמירת התאריך ללקוח, במידה ומתבטל האירוע- המקדמה לא תוחזר ללקוח.

המחיר צפוי להתייקר בעריכה של פחות מ 10- מקומות בשולחן.

\* במידה וחסר מוצר במלאי יעשה שינוי בתאום.