**תפריט תירוש**

**מלאו את הפרטים וסמנו את המאכלים הרצויים, צלמו, ושלחו את הצילומים לווצאפ למספר 0527273913.**

תאריך ויום בשבוע: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ כמות מוזמנים (מס' מנות): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

שעת הזמנת אורחים: \_\_\_\_\_\_\_ כתובת: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ שם ומשפחה: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 טלפונים: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_גישה עם רכב לאולם: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

צורת שולחנות: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ באולם מקרר/מקפיא/שולחנות עבודה?: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**כשר למהדרין בפיקוח הרב אליעזר מלמד, בהשגחת הרב מנחם טחלוב, ירקות עלים – " חסלט". כל המוצרים למהדרין, בישול יהודי. בשרים- למהדרין רבנות או מחפוד בתוספת 3 ₪.**

* **שירות מלא:** 94 ₪ למנה.(בשרים מחפוד 97 ₪)
* **מנות בלבד:** 62 ₪ למנה. (בשרים מחפוד 65 ₪)
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
 |
| * פלטת ירקות ונבטים
 | * 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
* סטייק פרגית על האש/ שיפודי פרגית
* רול בשר מצופה, קראנצ
* מעורב ירושלמי
* קציצות בקר ברוטב/ על האש
* קבבונים
* עוף: בגריל/קרמל שזיפים/צ'ילי
* חזה עוף על האש
* נתחוני עוף מוקפץ בירקות
* מאפה בשר פריך – אמפנדס מטוגן
* פלמני, כיסוני בשר ממולאים ברוטב
* שניצל
* מוסקה
* קובה ממולא בשר ברוטב

**לבחירה 3 תוספות:**

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

**לבחירה 2 קינוחים:**

* סופלה שוקולד חם
* 3 סוגי גלידות פרווה
* וופל בלגי עם קוביות שוקולד נמסות
* שטרודל תפו"ע עם אבקת סוכר
* עוגות מוס קרות
* 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):**

* בר כניסה משודרג – יש לבחור מדף "בר כניסה".
* מנת ביניים עם דגים + 19 ₪, כולל סלמון 23 ₪.
* פסטלים+ סיגרים וקובה, מוגש יחד עם הסלטים - 8.5 ₪.
* עוד סלט/תוספת/קינוח + 1.5-2.5 ₪. תלוי במוצר.
* בר כניסה לברית מילה, הכולל: שתיה, מבחר מאפים ופירות העונה + 10 ₪.
* הוזלה: עריכה בכלים ומפות חד"פ מוזיל את העלות ב-7 ₪.
* יין "סלקטד" או "נינוה" מוסקט + 30 ₪. יינות מיקב הר ברכה החל מ-95 ₪. המחיר לכל שולחן.
* בירות קרלסברג בשולחנות, 2 בירות בשולחן + 5 ₪.
* כלים חד"פ, כולל מפות וכלי הגשה + 5 ₪. (למי שמזמין מנות בלבד)
* מנת ילדים – 59 ₪ 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 =99 ₪. 65 מנות- 107 ₪. 45 מנות-129 ₪.

 מנות בלבד בהתאמה ל-100 מנות ומעלה= 62 ₪. 85 מנות =65 ₪. 65 מנות- 72 ₪. 45 מנות-89 ₪.

\* ניתן להוסיף כ-10-20 מנות בשר בעלות של 16 ₪ ליחידה. הבשרים ממש טעימים והאורחים אוהבים לאכול יותר מסוג בשר אחד, לכן זה מומלץ. כדאי להתייעץ בעניין עם מזכירות הקייטרינג.

\* המחיר מותאם ל-10 סועדים בשולחן, פחות מזה יתכן שינוי במחיר.

\* במידה וחסר מוצר במלאי יעשה שינוי בתאום.

\*פינת קפה וכלים אינם כלולים במנות בלבד.

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