**תפריט דגן**

**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 2 ₪.**

* **שירות מלא:** 69 ₪ למנה.(בשרים מחפוד 71 ₪)
* **מנות בלבד:** 49 ₪ למנה. (בשרים מחפוד 51 ₪)
* **מנות בלבד מיני:** 39 ₪ 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/ למרכזי שולחן 2.5 ₪ +**  
פינת קפה עם מגוון סוגים של קפה ותה לאורך כל האירוע.

פרנות ומגוון לחמניות במרכז השולחן.  
שתיה קרה: מסדרת קוקה קולה, מצי פירות "פריגת" ומים מנראלים.  
  
**5 סלטים לבחירה:**

* **סלט חי אחד: ירקות או חסה או** כרוב מוגשים עם פיצוחים.
* חומוס שמן זית וזעתר
* טחינה ביתית
* חמוצים עם זיתים שחורים וירוקים
* חציל קלוי אש/ במיונז/בטחינה
* גזר חי מתוק עם צימוקים שחורים
* גזר מקלות פיקנטי
* סלט סלק פסים
* מטבוחה
* כרוב וגזר במיונז
* טבעות מלפפונים עם בצל
* בורגול חמוציות ואגוזים
* קינואה עם עלים וירק  
    
  **לבחירה 3 מנות עיקריות:**
* פרגיות על האש
* צלי בשר ברוטב השף
* רול בשר מצופה, קראנצ
* שניצל מטוגן
* כדורי בקר ברוטב עגבניות
* קבבונים
* מאפה בשר פריך אמפנדס - מטוגן
* פלמני, כיסוני בשר ממולאים ברוטב
* סטייק חזה על האש
* 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
* קישואים עם בצל
* שעועית ירוקה עדינה
* אפונת גינה
* גזר גמדי צימס/ גזר גמדי שום ופלפל
* בטטות אפויות ברוטב סילן

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

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

כלול בשירות מלא. טוב לשלב 2 צבעים:

* צלחות, כוסות מפות: קרם, ירוק תפוח, כחול, סגול, בורדו, כסף, זהב.
* כוסות שקוף קשיח – "יהלום". סכום וכלי הגשה – צבע קרם.
* למעוניינים בצבעים אחרים: ניתן לקבל ממנו זיכוי על כלים שתרכשו, יש לתאם עם מזכירות הקייטרינג.

**עוד אפשריות (המחיר למנה):**

* עוד סלט/תוספת/קינוח + 1.5-2.5 ₪. תלוי במוצר.
* בר כניסה לאירוע– יש לבחור מדף "בר כניסה"
* כלים אמתיים ומפות ומפיות בד + 12.5 ₪.
* מנת ביניים דגים ומאפה + 17 ₪. כולל דג סלמון 22 ₪.
* פסטלים+ סיגרים וקובה, מוגש יחד עם הסלטים – 8.5 ₪.(הקובה מחפוד)
* בר כניסה לברית הכולל, שתיה, מבחר מאפים ופירות העונה + 10 ₪.
* מנת ילדים – 43 ₪ 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.
* כלים חד"פ, כולל מפות וכלי הגשה + 5 ₪. (למי שמזמין מנות בלבד)

**\***המחיר בהתאמה ל-100 מנות ומעלה= 69 ₪. 85 מנות =73 ₪. 65 מנות- 79 ₪. 45 מנות-98 ₪.

מנות בלבד בהתאמה ל-100 מנות ומעלה= 49 ₪. 85 מנות =51 ₪. 65 מנות- 57 ₪. 45 מנות-65 ₪.

.\* 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 ₪.