**תפריט פקאן**

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

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

שעת הזמנת אורחים: \_\_\_\_\_\_\_ שעת חופה:\_\_\_\_\_\_\_\_ 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:** 157 ₪ למנה.

**עריכה:**

מבחר מפות ומפיות בד במגוון צבעים, בחירה בתחתית התפריט.

כלים מהודרים- פרטים למטה.

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, בקבוקי אלגנט קטנים: מסדרת קוקה קולה, מצי פירות "פריגת", סודה ומים מנראלים.

שתיה חריפה, בכל שולחן 2 בקבוקי בירה ובקבוק יין אדום.

**בר כניסה 6 עמדות לבחירה:**

* עמדה בסיסית: שתייה קלה + מאפים.
* בר מטוגנים: סיגרים, פסטלים, קובה.
* השניצליה: מיני שנצלים, שניצל בשר, שניצל כנף.
* עמדת על האש: שיפודי פרגית , רצועות חזה עוף וקציצות בשר.
* קוסקוס + מרק ירקות לקוסקוס.
* פלטת אגרול סיני ורול פטריות .
* עמדת שייק פרות קר, במגוון טעמים.
* רצועות פרגית ובשר על מצע פריך.
* עיגולי צ'יפס גלים, טיגון במקום + צ'יפס קרנצ' בטטה.
* נודלס עם ירקות בסגנון סיני + פלטת לקט ירקות עונתי.
* בר טורטיות במגוון טעמים.
* מגוון ירקות ממולאים באורז + מגוון חמוצים.
* פלטות סלומון מעושן ודגים מלוחים עם קרקרים

**8 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 2 מנות ביניים:**

* דג נסיכה ברוטב עגבניות מרוקאי
* פילה אמנון פלפלים/ פיקנטי / עגבניות ושום
* דג סלומון: אפוי ברוטב חרדל/ ברוטב מרוקאי
* שניצל דג סול עם לימון
* אמנון מצופה
* בלינצס פטריות ותפו"א עם רוטב
* אגרול סיני עם רוטב חמוץ מתוק

**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

**בר קינוחים:**

3 סוגי גלידות, עוגת מוס קרות, סופלה שוקולד חם, וופל בלגי עם קובית שוקולד נמסה ,כוסיות מוס במגוון טעמים, אבטיח ומלון (בעונה).

**צבעים עריכה:**

* קיים מגוון גדול של כלים, מפות ומפיות, יש לתאם עם מזכירות הקייטרינג את השילוב נכון של הכלים והצבעים לאירוע. שלחו לנו הודעת ווצאפ ואשלח לכם תמונות עריכה.

עיצוב: ניתן לקבל ממנו גם אגרטלים עם פרחי משי למרכזי השולחנות.

הכלים וצבעי המפות והמפיות שנבחרו \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**עוד אפשריות (המחיר למנה):**

* מנות משמחים: תפריט כמו כולם, בשולחנות שלמים. שינוי בבשרים 2 סוגים לבחירה: שניצל/קבבונים/שוקיים ברוטב, שינוי בסלטים, 4 סוגים מוזיל מהמחיר - 10 ₪. כלים חד"פ במקום כלים אמיתיים מוזיל - 9 ₪. הורדת מנת ביניים מוזילה - 15 ₪.

בפחות מ200 מנות רגילות, יתכן שינוי במחיר המנה.

* עוד סלט/תוספת/קינוח + 1.5-2.5 ₪. תלוי במוצר.
* יינות מיקב הר ברכה החל מ-95 ₪. המחיר לכל שולחן.

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

**\***המחיר בהתאמה ל-400 מנות ומעלה= 157 ₪. 350 מנות =162 ₪. 300 מנות- 167 ₪. 250 מנות-175 ₪.

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.

.\* 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 צפוי להתייקר בעריכה של פחות מ 10- סועדים בשולחן.

\* במידה וחסר מוצר במלאי יעשה שינוי בתאום.