**תפריט רימון**

**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:** 99 ₪ למנה.

**עריכה:**

מבחר מפות ומפיות בד במגוון צבעים, בחירה בתחתית התפריט.

כלים מהודרים- פרטים למטה.

**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 כולל:**

* עמדת פלטות עם מגוון עוגות ומאפים.
* עמדת שתיה קרה ומגוונת.
* עמדת פסטלים, סיגרים וקובה – טיגון במקום
* \* ניתן להוסיף עמדה עם בשרים על האש + ועמדת קוסקוס ומרק ב 15 ₪.

**6 סלטים לבחירה:**

* **סלט עלים אחד: חסה או** כרוב **או עלים** וירקות : תיבול ישראלי עם פיצוחים.
* חומוס עם גרגירים, זעתר ושמן זית
* טחינה עם פפריקה
* מגוון חמוצים
* חציל על האש עם טחינה
* גזר חי מתוק עם תפוח, צימוקים ואננס
* סלט סלק פסים
* סלט מטבוחה
* **סלט בורגול עם חמוציות ואגוזים**
* **מלפפונים עם בצל**
* גזר מקלות פיקנטי
* סלט קינואה עם עלים וירק
* **עגבניות שרי עם עלים ובצל**

**לבחירה 3 בשרים:**

* צלי בקר ברוטב השף
* סטייק פרגית על האש
* 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
* קוסקוס + רוטב ירקות
* שעועית ירוקה עדינה
* קישואים אפויים עם בצל
* אפונת גינה
* בטטה אפויה

**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

**צבעים ועריכה:**

* 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 ושינוי בסלטים, 4 סוגים מוזיל מהמחיר - 6 ₪. כלים חד"פ במקום כלים אמיתיים מוזיל - 9 ₪.

בפחות מ200 מנות רגילות, יתכן שינוי במחיר המנה.

* בר כניסה משודרג – יש לבחור מדף "בר כניסה"
* מנת ביניים - 18 ₪, כולל דג סלמון - 22 ₪.
* עוד סלט/תוספת/קינוח + 1.5-2.5 ₪. תלוי במוצר.
* יין קברנה סובניון, תבור, כמות לפי בחירת הלקוח 59 ₪ לבקבוק.
* בירות קרלסברג כמות לפי בקשת הלקוח 6 ₪ לבקבוק.

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

**\***המחיר בהתאמה ל-400 מנות ומעלה= 99 ₪. 350 מנות =102 ₪. 300 מנות- 107 ₪. 250 מנות-111 ₪.

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.

**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.