‏ תפריט אירועי בת/ בר מצווה 2024 

שמחה משפחתית היא חגיגה והזדמנות נפלאה לשמוח וליהנות במתחם הביתי .

התפריט שלנו מאפשר סוגים שונים של מאכלים, פתחוני ארוחה, מבחר מנות עיקריות, תוספות וסלטים.

אנו למעשה מתאימים את סגנון הארוחה, על פי בקשתכם.

התפריט משובח והפינוקים משלבים מאכלים שנעשים באהבה, באווירה ביתית ששומרת על צביון המקום.

נראה שאין סוף לאפשרויות וכל פעם עולה משהו חדש. עונות מתחלפות, טבחים מוצאים תובנה חדשה לקוחות מבקשים בקשה, מביאים איתם רעיון. תמיד יש סיבה ואנו אוהבים את השינוי, זה עוזר להשאיר אותנו ערים.

חשוב לנו להעניק לכם שרות מקצועי ובאווירה נינוחה לעטוף את האירוע שלכם באהבה ובמקצועיות ולהעניק לכם ערב משפחתי, טעים, מרגש ושמח.

**על השולחנות**

מיץ תפוזים, מים, קוקה קולה, זירו - לבקש מהמלצר.

**מזנוני הארוחה :**

עמדת לחמים: לחמניות, פיתות, לחמים בטעמים.

**סלטי הבית מוגשים במזנון מרכזי - לבחירה 6 סוגים**

1. סלט עגבניות פיקנטי (מטבוחה)
2. רבעי חציל קלוי מעוטר בטחינה גרגרי חומוס ועשבי תיבול
3. חצילים קלויים בסגנון יווני בתוספת ירקות קצוצים
4. סלט עלים ירוקים, נבטים, פרוסות פטריות שמפיניון, עגבניות שרי, עיטור אגוזי מלך קלויים, תלתלי גזר, ברוטב וויניגרט הדרים עדין.
5. קוביות חצילים ברוטב עגבניות
6. רצועות פלפלים צבעוניים קלויים, שמן זית, שום בלסמי / אופציה בתוספת שומשום קלוי וסויה
7. וולדהורף - סלרי, אננס, תפוח עץ ואגוזים במיונז ובקצפת צמחית
8. חמוצי הבית- גזר, סלרי, כרוב לבן, קולורבי, פלפלים, בתחמיץ הבית
9. סלט שוק צבעוני שלל ירקות חתוכים מוגש בוויניגרט חמצמץ
10. תירס מקסיקני - תירס, טבעות זיתים שחורים, מלפפונים חמוצים, גמבה ועשבי תיבול
11. פלטת חומוס מעוטרת בגרגרי חומוס, שמן זית, טחינה ופטרוזיליה קצוצה
12. סלט סיני - רצועות פלפלים, קישואים, גזר, נבטים ושומשום קלוי
13. סלט עשבים ירוקים, בורגול ופיצוחים בוויניגרט
14. קוביות סלק ואננס / מזרחי
15. סלט תפוחי אדמה במיונז
16. טבולה - בורגול, עגבניות, מלפפונים חמוצים, בצל, עשבי תיבול
17. סלט גזר בסגנון מזרחי

18. סלט קוביות סלק - מזרחי / מתקתק עם אננס וקוביות תפוחים

19. סלט קולסלו - כרוב, גזר, מיונז

20. סלט כרוב סיני - כרוב גזר נבטים, פלפלים דבש בתיבול אסייתי מעודן

21. כרוב ירוק, חמוציות ואגוזי מלך קלויים

22. כרוב ירוק, ריחן, טבעות גזר ובוטנים קלויים

**מזנון עיקריות - 4 לבחירה ( 2 מבוגרים ,2 ילדים)**

1. סטייק פרגית עשוי בגריל לוהט מוגש על מצע טבעות בצל מטוגן
2. חזה עוף צלוי מוגש על מצע בצל צרוב ועגבניות שרי
3. רול פרגיות במלית בשר שקדים קלויים ועשבי תיבול
4. שניצלונים –רצועות עוף בציפוי פרורים
5. נתחוני עוף מוקפצים עם בצל ופטריות שמפיניון ./בסגנון אסיאתי
6. צלי בקר ברוטב יין ופטריות / ברוטב ירקות
7. אסאדו בתוספת תשלום (5 ₪ למנה)
8. מיני המבורגר בלחמנייה (ילדים)
9. נקנקיות
10. פלאפל ביתי
11. שווארמה
12. קבב ביתי

**מנה צמחונית** –יש להזמין מראש יוגש לפי בקשה .

1. מעטפת בצק פילו ממולא בירקות שורש.
2. טרטלט במלית קוביות ירקות וברוקולי
3. פאי רועים – במלית סויה וירקות
4. מוקפץ טופו
5. מאפה פטריות

**מזנון תוספות**

1. אורז לבן - מעוטר בשקדים וצימוקים / אורז בתוספת ירקות קלויים / אורז צהוב עם עשבי תיבול
2. פום אנה - פרוסות תפוחי אדמה ובצל / תפודים צלויים בסגנון מזרחי .
3. שלל ירקות אנטי פסטי קלויים - ברוקולי, בטטה, קישואים, סלק, שעועית ירוקה, שומר, פלפלים.
4. צי'פס

**עוגות וקינוחים במזנון מרכזי**

* עוגת שוקולד
* עוגת שכבות פירות יער
* מוס שוקולד בטעמים
* ניתן להוסיף סוגי עוגות וקינוחים בתוספת תשלום 4 ₪ למנה
* פלטת פירות העונה

עמדת שתייה חמה (מנות אישיות) - מתחילת האירוע ועד סופו: קפה שחור, תה, קפה מגורען, סוכר, חלב סויה,   
נענע, פלחי לימון.

**פרטים כללים :**

* האירוע יתקיים באולם גלבוע
* משך האירוע עד 5 שעות
* לרשותכם -תיבת מתנות, תיבת צ'קים, מעטפות ועטים.
* ההצעה כוללת עריכת האולם בהתאם לכמות המוזמנים, מפות ומפיות(מהמגוון הקיים), מזנונים הודיים להגשת הארוחה, כסאות עץ מרופדים וכלים מהודרים.
* שירות של מנהל/ת אירוע ומלצרים מתחילת הארוחה ועד לסיומה.
* ניקיון שרותים במהלך האירוע.
* התפריט יסוכם עד 20 יום לפני מועד האירוע (סידורים אחרונים לא יאוחר מ- 14 יום לפני האירוע).
* שעות האירוע וקביעת הלו"ז מתואמות עם המשפחה עד שבוע לפני האירוע.
* הצוות שלנו יכין עבורכם ארוחה ארוזה משפחתית ל – 10 סועדים כך שיתאפשר לכם לנשנש בתום האירוע.
* עריכת מקומות הישיבה נעשית עפ"י מספר המנות המוזמנות.
* טיב ביתי מתחייב להכנת מנות רזרבה- עד ל-10% ממנות האירוע שהוזמנו.
* למען הסר ספק התשלום מתבצע עבור כל אדם שיושב בכיסא, למעט ילדים מתחת לגיל שנתיים
* החיוב יבוצע בהתאם למספר המנות שהוזמנו ובעבור השולחנות שנערכו.
* בסיום האירוע המשפחה תקבל גמר חשבון מפורט בגין כל האירוע. לאחר אישורכם, יועבר חיוב להנהלת החשבונות לתקציבכם

**טיפ אירוע -** נתון לשיקול דעתכם. עם זאת, בתחום הקייטרינג והחתונות בארץ מקובל להשאיר תשר למנהל האירוע ולצוות המלצרים .

**מחירים :**

**לא יפחת ממינימום 80 מנות.**

מחיר מנה – החל מ - 125.00 ₪ .

ניתן להוזיל את מחיר המנה בכ-15 ש"ח, בשימוש בציוד וכלי אוכל מקומיים.

* המחיר לחברי משק , חיוב יועבר לתקציב אישי
* מחיר לתושב – בתוספת מע"מ כמקובל בחוק

**שמחים להעניק שרות**

**צוות טיב ביתי**

*במידה ואתם מעוניינים בתוספות*

*בלונים חגית אורבך*