‏9 אוקטובר, 2024

‏ז' תשרי, תשפ"ה

שלום ומזל טוב

מצורף בזאת תפריט לארוחת בוקר חלבית ליום \_\_\_\_\_\_\_

הארוחה תוגש בשעה \_\_\_\_\_\_\_

**הצעה בסיסית כוללת :**

* עריכת האולם, מפות ומפיות מהמלאי
* הגשת הארוחה במזנון

**תפריט חלבי**

**ראשונות – לבחירה 4 סוגי מנות**

* טורטייה במילוי גבינות
* חציל מגולגל במילוי גבינות ברוטב עגבניות
* אנטיפסטי – שלל ירקות צלויים בתנור
* מיני קישים – פטריות ובצל / קישואים / בטטה / ברוקולי
* פלטת גבינות קשות וצהובות
* קרואסון ממולא בגבינת שמנת וסלמון מעושן
* מיני פיתה סביח
* קרפציו סלק
* בורקס שחיתות

 **לבחירה 2 סוגי מנות**

* ביצים קשות
* מקושקשות
* מוזלי
* שקשוקה

 **מנות חמות – לבחירה 4 סוגים**

* מוקפץ ירקות
* אוליו אוליו- פסטה, שמן זית ועגבניות מיובשות
* סלט פסטה חם
* הום פרייז
* תפוח אדמה מוקרם
* דואט תפוחי אדמה ובטטה
* מוקפץ טופו בסגנון תאילנדי
* מוקפץ חלומי
* ניוקי
* רביולי בטטה
* רביולי גבינה
* ספגטי
* פנה

(ברוטב עגבניות / שמנת פטריות / רוטב רוזה / שמנת בטטה)

**מאפים – לבחירה 2 סוגי מנות**

* מיני פיצה + תוספות לבחירה זיתים/ פטריות
* מיני פוקצ'ה
* ג'חנון בליווי עגבניות מרוסקות וסחוג בצד
* זיווה במילוי גבינות
* קלצונה פיצה /גבינות עם חציל/גבינת זיתים/ גבינת עגבניות.
* לחם שום
* בורקס תפו"א
* בורקס פיצה
* בורקס גבינה

**סלטים – לבחירה 4 סוגים**

* פיצוחים – כוסברה, פטרוזיליה, סלרי, מיקס פיצוחים
* סלט סלק טרי – סלק אדום, סלרי, שקדים פרוסים
* שורשים – גזר, קולורבי, כרוב סגול, סלרי, מלפפון, בצל סגול, שקדים מולבנים ברוטב הדרים
* סלט יווני – עגבניות שרי, מלפפון, חסה, זיתי קלמטה, בצל סגול וגבינה בולגרית
* ניסואז – מלפפון, חסה, עגבניות שרי, גמבה, תירס, זיתים, ביצה, תפו"א וטונה
* שרי פיצוחים – עגבניות שרי בצבעים, מיקס פיצוחים, בצל סגול וסלרי
* סלט שרי – עגבניות שרי בצבעים, צנונית, צנוברים, בצל ירוק וזעתר
* בורגול ועדשים – מלפפון, עגבנייה, גמבה, בצל סגול, פטרוזליה, חמוציות וקוביות בולגרית
* סלט עלים – חסה, עלי בייבי, גזר, מיקס פיצוחים, צנונית ברוטב ויניגרט
* סלט סביח – עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, פטרוזיליה, חציל, ביצה, פלאפל וטחינה
* פסטה קר – פסטה פוזלי, זיתים שחורים, פסטו ובזיליקום
* פלטת חומוס ופטריות חמות / גרגרי חומוס חמים

**פרטים כללים :**

* האירוע יתקיים באולם גלבוע
* משך האירוע עד 4 שעות
* לרשותכם -תיבת מתנות, תיבת צ'קים, מעטפות ועטים.
* ההצעה כוללת עריכת האולם בהתאם לכמות המוזמנים, מפות ומפיות(מהמגוון הקיים)
* 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 – 5 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 .

**\*\*\* עמדת שתייה חמה תעמוד לרשותכם לאורך כל האירוע \*\*\***

* שתייה קלה, מוגזת ומים – בתוספת 5 ₪ לסועד
* אופציה לעמדת קינוחים – בתוספת 6 ₪ לסועד

**מחירים :**

* מחיר מנה : 80 ₪ לסועד
* למחירים יתווסף מע"מ כמקובל בחוק
* מחיר מותאם למינימום 70 מנות בתשלום
* ט.ל.ח

**נשמח להעניק שרות לשביעות רצונכם**

**זיו עבדי**