



SEA

ראשונות במרכז השולחן | במילוי חוזר וללא הגבלה 

- **Buffalo Wings** - כנפיים פריכות ברוטב צ'ילי מתוק.
- **אנטיפסטי-ירקות קלויים** - חצילים קלויים, בטטות, עגבניות שרי, סלק, בצלים אפויים בחום בבסיס של סוכר חום.
- **פטה כבד עוף** - עם ריבת בצל בתוספת צנימים קלויים קלות.
- **חציל** - קלוי על האש בליווי טחינה לבנה ושום קונפי.
- **לחם הבית** - הלחם שלנו נאפה במקום מידי יום ומוגש טרי בליווי מטבלי הבית

העיקרות | לבחירה על ידי האורח בתחילת האירוע 

- **פילה סלמון טרי** - בציפוי שומשום וקצח בליווי רוטב צ'ימיצ'ורי.
- **נתחי פרגיות** - צליות ברוטב צילי ועירית
- **אסקלופ חזה עוף** - ברוטב טריאקי
- **רביולי בטטה** - ברוטב עגבניות חרוכות

תוספות למנה העיקרית | במילוי חוזר וללא הגבלה 

- **תפוחי אדמה אפויים** - מתובלים בתערובת "טוסקנה".
- **אורז** - עם קוביות בטטה קריספי.
- **שעועית** - מוקפצת בניחוח אסייתי ושמן שומשום.
- **סלט ירוק** - הכולל עלי בייבי, מלפפון, עגבניות שרי, בצל סגול עם רוטב ויניגרייט בלסמי.

מתוק בסוף... במרכז השולחן | במילוי חוזר וללא הגבלה 

- **פלדת קינוחי הבית הכוללת:** סופלה שוקולד עשיר, פבלובה וניל בליווי פירות יער, פילו תפוחים טריים.

*כל מנות הפתיחה התוספות החמות והקינחים מוגשים במרכז השולחן בלבד, מנה עיקרית מוגשת באופן אישי לכל סועד.

שתייה קלה (מוגש בקנקנים): תפוזים, לימונדה מים, פפסי, פפסי מקס.
שתייה חמה: תה בטעמים שונים, קפה שחור, נס קפה.

עלות לסועד 200 ש"ח כולל מע"מ
לא כולל 15% שירות+500 ₪ מנהל ארוע



SILVER

ראשונות במרכז השולחן | במילוי חוזר וללא הגבלה 

- Buffalo Wings - כנפיים פריכות ברוטב צ'ילי מתוק.
- אנטיפסטי-ירקות קלויים - חצילים קלויים, בטטות, עגבניות שרי, סלק, בצלים אפויים בחום בבסיס של סוכר חום.
- פטה כבד עוף - עם ריבת בצל בתוספת צנימים קלויים קלות.
- חציל - קלוי על האש בליווי טחינה לבנה ושום קונפי.
- לחם הבית - הלחם שלנו נאפה במקום מידי יום ומוגש טרי בליווי מטבלי הבית

לבחירה סט אחד:

- סלט קינואה ועשבי תיבול + סלט עגבניות טרי, בצל סגול וכוסברה
- או
- חומוס עם גרגרי חומוס חמים + סלט מטבוחה

העיקריות | לבחירה על ידי האורח בתחילת האירוע 

- אנטריקוט "56" בלאק אנגוס משובח (כ-300 גר') - ברוטב יין אדום
- פילה סלמון טרי - בציפוי שומשום וקצח בליווי רוטב צ'ימיצ'ורי.
- נתחי פרגיות - צליות ברוטב צילי ועירית
- אסקלופ חזה עוף - ברוטב טריאקי
- רביולי בטטה - ברוטב עגבניות חרוכות

תוספות למנה העיקרית | במילוי חוזר וללא הגבלה 

- תפוחי - אדמה אפויים מתובלים בתערובת "טוסקנה"
- אורז - עם קוביות בטטה קריספי .
- שעועית - מוקפצת בניחוח אסייתי ושמן שומשום.
- סלט ירוק - הכולל עלי ביבי, מלפפון, עגבניות שרי, בצל סגול עם רוטב וינגרייט בלסמי.

מתוק בסוף... במרכז השולחן | במילוי חוזר וללא הגבלה 

- פלטת קינוחי הבית הכוללת: סופלה שוקולד עשיר, פבלובה וניל בליווי פירות יער, פילו תפוחים טריים.

*כל מנות הפתיחה התוספות החמות והקינוחים מוגשים במרכז השולחן בלבד, מנה עיקרית מוגשת באופן אישי לכל סועד.

שתייה קלה (מוגש בקנקנים): תפוזים, לימונדה מים, פפסי, פפסי מקס. שתייה חמה: תה בטעמים שונים, קפה שחור, נס קפה.

עלות לסועד 230 ש"ח כולל מע"מ
לא כולל 15% שירות+500 ₪ מנהל ארוע



GOLD

3 מתאבנים: 

- קבבוני טלה בטחינה
- שיפודי סאטה עוף ברוטב צילי
- פטריות טריות מצופות מטוגנות לצד איולי צילי

ראשונות במרכז השולחן | במילוי חוזר וללא הגבלה 

- פטריית פורטובלו - ממולאת בבשר בקר עם רוטב פטריות ויין אדום
- Buffalo Wings - כנפיים פריכות ברוטב צ'ילי מתוק.
- אנטיפסטי-ירקות קלויים - חצילים קלויים, בטטות, עגבניות שרי, סלק, בצלים אפויים בחום בבסיס של סוכר חום.
- פטה כבד עוף - עם ריבת בצל בתוספת צנימים קלויים קלות.
- חציל - קלוי על האש בליווי טחינה לבנה ושום קונפי.
- לחם הבית - הלחם שלנו נאפה במקום מידי יום ומוגש טרי בליווי מטבלי הבית

לבחירה סט אחד:

- סלט קינואה ועשבי תיבול + סלט עגבניות טרי, בצל סגול וכוסברה
- או
- חמוס עם גרגרי חמוס חמים + סלט מטבחה

העיקריות | לבחירה על ידי האורח בתחילת האירוע 

- נתח קצבים - על הגריל עם רוטב ציר בקר ויין אדום
- פילה סלמון טרי - בציפוי שומשום וקצח בליווי רוטב צ'ימיצ'ורי.
- אנטריקוט "56" בלאק אנגוס משובח (כ-300 גר") - ברוטב יין אדום
- נתחי פרגיות - צליות ברוטב צילי ועירית
- אסקלופ חזה עוף - ברוטב טריאקי
- רביולי בטטה - ברוטב עגבניות חרוכות

תוספות למנה העיקרית | במילוי חוזר וללא הגבלה 

- תפוחי - אדמה אפויים מתובלים בתערובת "טוסקנה"
- אורז - עם קוביות בטטה קריספי .
- שעועית - מוקפצת בניחוח אסייתי ושמן שומשום.
- סלט ירוק - הכולל עלי ביבי, מלפפון, עגבניות שרי, בצל סגול עם רוטב וינגרייט בלסמי.

מתוק בסוף... במרכז השולחן | במילוי חוזר וללא הגבלה 

- פלטת קינוחי הבית הכוללת: סופלה שוקולד עשיר, פבלובה וניל בליווי פירות יער, פילו תפוחים טריים.

*כל מנות הפתיחה התוספות החמות והקינוחים מוגשים במרכז השולחן בלבד, מנה עיקרית מוגשת באופן אישי לכל סועד. 99ס"ג שתייה קלה (מוגש בקנקנים): תפוזים, לימונדה מים, 99ס"ג, 99ס"ג מקס. שתייה חמה: תה בטעמים שונים, קפה שחור, נס קפה.

עלות לסועד 255 ש"ח כולל מע"מ
לא כולל 15% שירות+500 ₪ מנהל ארוע



שדרוגים

- מנות קבלת הפנים מוגשות על ידי צוות מלצרים המסתובב בין האורחים במהלך קבלת הפנים בלבד.
- ניתן לצרף לכל תפריט מתבקש את התוספות המצוינות לעיל.
- מנות קבלת הפנים משתנות באופן מתמיד.
- עלות מקרן מסך ומערכת שמע 500 ₪ כולל מע"מ.
- כל המחירים הנקובים אינם כוללים 15% שירות מכלל האירוע

תוספת לראשונות 

- **פטריית פורטובלו** - ממולאת בבשר בקר עם רוטב פטריות ויין אדום 15 ₪ לסועד
- **קרפצ'יו סינטה בלאק אנגוס** - עם שמן זית, חומץ בלסאמי ועלי רוקט..... 15 ₪ לסועד
- **כבד אווז** - מוגבל למנה אחת לכל שלושה סועדים, ללא מילוי חוזר 20 ₪ לסועד

קבלת פנים | מוגש על ידי מלצרים מסתובבים בתחילת האירוע | משתנה 

3 מתאבנים

- למברוסקו יין איטלקי אדום **מבעבע**..... 20 ₪ לאדם

אלכוהול 

- יין לבן שרדונה רזרבד של ברקן..... 65 ₪ לבקבוק
- יין אדום קברנה מרלו רזרבד של ברקן..... 65 ₪ לבקבוק
- למברוסקו יין איטלקי אדום **מבעבע**..... 65 ₪ לבקבוק
- חופשי וללא הגבלה יין-בירה 20 ₪ לסועד
- בר אלכוהול תוצרת חוץ כולל יין ובירה 40 ₪ לסועד
- בירה (גולדסאטר)..... 12 ₪ לכוס

מתוקים 

- **עוגת יום הולדת גדולה** (כולל ברכה על גבי העוגה)..... 250 ₪

תפריט ילדים 

- **שניצל וצי'פס** - עד 20 ילדים המחיר למנה 99 ₪. החל מהילד ה-21 המחיר למנת ילדים 150 ₪.