



# אירוע אלגנט

## 105 ש"ח

\*מינימום 80 מנות

### המנה כוללת

**בוצ'ר לחמים פרנות ולחמניות ביס לצד צ'ימיצ'ורי ושום קונפי**  
**סלטים 8 סוגים**  
**מנת ביניים פילה מושט / מאפה בשר**  
**מנה עיקרית עד 3 סוגים לבחירה**  
**מרכז שולחן 2 תוספות חמות לבחירה**  
**קינוח לבחירה מהתפריט**  
**שתיה משפחת פפסי**  
**כלי פורצלן לבן + מפות ומפיות בד**

אירוע בהגשה אישית אמריקן סרוויס!  
מנות המסומנות בכוכב בתוספת תשלום

### שירות מלצרים

מנהל אירוע 700 ש"ח

עובד פס 400 ש"ח

מלצר 350 ש"ח כולל שעות נוספות.

המחיר למלצר אינו כולל טיפ.

צוות מורחב לאירועים מעל 150 איש:

שף 1500 ש"ח

טבח (עוזר שף) 700 ש"ח

מחירי הצוות באירועים עשויים להיות נמוכים או יקרים יותר על פי גודל וצורך האירוע.

שתיה  
שתיה אישית  
25ש



קינוח  
דוכן קינוחים  
9ש



## שידרוגים

שידרוג שתיה קוקה קולה 3 ש' למנה  
סלט מסלטים מיוחדים 3 ש' המסומנים ב\*

### עיקרית

אסאדו 8 ש' ליח'  
צלי כתף (מס' 5) 8 ש' ליח'  
דואט אסאדו וסטייק פרגית 22 ש'  
דואט אסאדו ושיפוד פרגית 14 ש'

### ראשונה

כבד על מצע קרם בטטה 10 ש'  
דג סלמון 5 ש' ליח'  
דג לברק 5 ש' ליח'

## כלים



פורצלן לבן כלול בחבילה  
פורצלן צבעוני 2 ש'

מפות ומפיות בד ללא תוספת.  
שידרוג למפיות פשתן 2 ש' למפית  
שידרוג למפות פשתן 5 ש' למפה

## מרכזי שולחן

1 קוביות אסאדו עגל על מצע קוסקוס 170 ש"ח לשולחן

2 קדירת בשר מרוקאית 170 ש"ח לשולחן

3 בוצ'ר קוראסון אסאדו 150 ש"ח לשולחן

4 בוצ'ר ארעיס 150 ש"ח לשולחן



## קינוחים



גלידוניות כלול במנה



כוסות מוס כלול במנה



עוגת מוס כלול במנה



פטיפורים 5 ש"ח למנה



סופלה 5 ש"ח למנה



פלטת פירות העונה 16 ש"ח למנה

כלי פורצלן לבר 5 ש"ח  
שידרוג לשתייה קוקה קולה 3 ש"ח

בר פרווה  
25 ש"ח

- 2 סוגי מנות
  - 2 סוגי תוספות
  - שתיה משפחת פפסי
  - חד פעמי קלאסי
  - שפינג-דיש עם נרות חימום
- \*מינימום 50 מנות

בר בשרי  
36 ש"ח

- 3 בשרים לבחירה
  - 3 תוספות לבחירה
  - שתיה משפחת פפסי
  - חד פעמי קלאסי
  - שפינג-דיש עם נרות חימום
- \*מינימום 50 מנות

תנאים והערות

- מחיר המנה אינו כולל ציוד נלווה, הובלה והסעות צוות.
- במידה ואין גישה נאותה יחוייב סבלות ידיים
- אפשרות להשכרת ציוד משלים לאירועי שטח
- שינויים בתפריט עד 48 שעות קודם האירוע
- בביטול אירוע יחוייב 40% מהעסקה
- אפשרות לבשרים שחיטת ליובאוויטש ללא תוספת תשלום.

להזמנות: 050-6500-165



משרד: 03-502-1232 ◀ 074-710-7462 ◀ פקס: 03-556-2527  
אתר: davis catering.co.il ◀ מייל: c0506500165@gmail.com



שם \_\_\_\_\_ יום \_\_\_\_\_ תאריך \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 מס' מוזמנים \_\_\_\_\_ שעת אירוע \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_ אופן תשלום \_\_\_\_\_  
 סוג אירוע \_\_\_\_\_

# תפריט אלגנט

## קינוחים      מנות עיקריות      מנות פתיחה\*      סלטים

- קינוחים**  
 סוג 1 לבחירה
- עוגות מוס
  - כוסות קינוחים
  - פלטת פירות העונה\*
  - סופלה לצד מקרון וופל בלגי\*
  - מיקס פטיפורים\*
  - דוכן קינוחים לרחבת ריקודים\*

- מנות עיקריות**  
 3 סוגים לבחירה
- שיפודי פרגית על האש
  - סטייק פרגית על האש
  - צלי בקר 4 פטריות/אסייתי
  - גוז'ג'זה בשר
  - שניצל וינאי
  - כרעיים בגריל
  - כרעיים בטריאקי
  - חזה עוף ממולא
  - קורדון בלו (שניצל ממולא)
  - סטייק חזה על האש
  - שיפודי חזה על האש
  - שיפודי קבב עגל
  - אסאדו עגל פטריות/אסייתי\*
  - צלי כתף 5 פטריות/אסייתי\*

- מנות פתיחה\***
- שיפוד סלמון על מצע פילה בטטה
  - רבע אננס לצד שייק פרות טבעי
  - לחם פלוט לצד 3 מטבלי הבית
  - אסאדו מפורק על מצע מדליון בטטה
  - סביצה דג לבן לצד בייגל ירושלמי
  - פטה כבד לצד ריבת בצל וופל בלגי
  - כרובית מטוגנת על מצע איולי צ'ילי

- סלטים**  
 8 סוגים לבחירה
- חומוס גרגירים
  - חומוס פטריות
  - טחינה הר ברכה
  - פלפל חריף בשום לימון ושמן זית
  - גפרורי גזר מגורד פיקנטי
  - גזר מרוקאי בעריסה לימון וצ'ילי
  - מטבוחה מרוקאית פיקנטית
  - סלט קינואה צבעוני וירק חי
  - חמוצי הבית - שלל ירקות בתחמיץ
  - קוביות חציל מטוגן עם גמבה וירק
  - סירות חציל בלאדי שרוף בטחינה
  - קרפצ'ו חציל
  - קרפצ'ו סלק
  - כרוב אסייתי ופיצוחים
  - כרוב בלימון ופיצוחים
  - סלט ירוק פיצוחים
  - סלט חסה ירקות וקרוטונים
  - רצועות בטטה בצ'ילי
  - פטריות מוקפצות ברוטב אסייתי
  - פלפלים קלויים
  - סלסה עגבניות (ערבי)
  - זיתים מתובלים
  - שרי צבעוני וזיתי קלמטה

- לחמים**
- לחמניות
  - לחמניות ביס
  - פערצל
  - פרנה
  - בייגל ירושלמי
  - פרנה עגולה

- מנות ביניים**  
 2 סוגים לבחירה

- פילה מושט בלימון בעשבי תיבול
- פילה מושט מרוקאי
- קציצות דגים ברוטב מרוקאי
- טורטיה בשר טחון
- פילו בשר טחון
- קדאיף בשר
- דג לברק בעשבי תיבול\*
- כבד על מצע קרם בטטה\*
- סלמון מינז צילי ופירורי לחם\*
- סלמון חרדל סילאן ושקדים\*
- סלמון בלימון ועשבי תיבול\*
- סלמון מרוקאי ברוטב אדום\*
- סלמון שרי\*
- סלמון טריאקי ובוטנים\*

- מטבלים**
- שום קונפני
  - צ'ימצ'ורי
  - סלסה עגבניות
  - טפנד זיתים
  - זיתים מתובלים

- תוספות**
- אורז לבן
  - אורז אושפלו
  - אורז מג'דרה
  - זיתים מרוקאים עם פטריות
  - שעועית ירוקה ברוטב אדום
  - שעועית ירוקה מוקפצת
  - ירקות מוקפצים
  - פטריות מוקפצות ברוטב אסייתי
  - מוקפץ איטלקי עם זיתי קלמטה
  - פסיפס אנטיפסטי
  - קוסקוס
  - ירקות לקוסקוס
  - תפוזי אנה
  - מיקס ירקות

- פלטת בשרים\***
- קוראסון אסאדו
  - סוכריות ארעיס בטורטיה
  - רבעי ארעיס
  - שיפודי / סטייק פרגית
  - שיפודי קבב

- שירות**
- כלים פורצלן - צבעוני / לבן
  - צוות מלצרים
  - שף אישי
  - טבח
  - מנהל אירוע
  - פסמן / עובד פינוי
  - משגיח צמוד

**סלטים מיוחדים\***

- חומוס מסבחה
- חומוס בשר
- סלט שוק
- בטטה מקורמלת סילאן טחינה
- וקדאיף
- כרובית מטוגנת על מצע טחינה
- קרפצ'ו בקר
- פלטה ירקות

כתובת \_\_\_\_\_  
 מייל \_\_\_\_\_  
 טלפון 1 \_\_\_\_\_  
 טלפון 2 \_\_\_\_\_

