



# אירוע גולד

## 129 ₪

\*מינימום 50 מנות

### המנה כוללת

**בוצ'ר מיקס לחמים, ביס, פרנות ולחם שום** לצד 3 מטבלים לבחירה  
**סלטים 8 סוגים**  
**מנת ביניים עד 2 סוגים לבחירה**  
**מנה עיקרית עד 3 סוגים לבחירה** לצד 2 תוספות אישי  
**מרכז שולחן אורז פיצוחים** (אפשרויות נוספות לבחירה)  
**קינוח בוצ'ר פטיפורים מרכז שולחן** (אפשרויות נוספות לבחירה)  
**שתיה משפחת קוקה קולה**  
**כלי פורצלן + מפות ומפיות בד**  
**אירוע בהגשה אישית אמריקן סרוויס!**

### שירות מלצרים

מנהל אירוע 700 ₪

עובד פס 400 ₪

מלצר 350 ₪ כולל שעות נוספות.

המחיר למלצר אינו כולל טיפ.

צוות מורחב לאירועים מעל 150 איש:

שף 1500 ₪

טבח (עוזר שף) 700 ₪

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

## פתיחים

רבע אננס  
לצד שייק פירות  
ש 20



כרובית מטוגנת  
על מצע איולי צ'ילי  
ש 10



אסאדו מפורק  
על מדליון בטטה  
ש 28



שיפוד סלמון  
על מצע פילה בטטה  
ש 17



סביצ'ה  
דג לבן לצד טוסטון אמריקאי  
ש 28



לחם פלוט  
לצד 3 מטבלי הבית  
ש 15



פטה כבד  
לצד ריבת בצל וופל בלגי  
ש 28



## מרכזי שולחן

1 קוביות אסאדו עגל על  
מצע קוסקוס  
ש 170 לשולחן

2 קדירת בשר מרוקאית  
ש 170 לשולחן

3 בוצ'ר קוראסון אסאדו  
ש 150 לשולחן

4 בוצ'ר ארעיס  
ש 150 לשולחן



## שידרוגי מנות

עיקרית  
דואט אסאדו וסטייק פרגית  
22₪



עיקרית  
דואט אסאדו ושיפוד פרגית  
14₪



שתיה  
שתיה אישית  
25₪



ראשונה  
כבד על מצע קרם בטטה  
5₪



## קינוחים

קינוח  
בוצ'ר פירות העונה  
16₪



קינוח  
דוכן קינוחים  
9₪



קינוח  
סופלה לצד מקרון וופל בלגי  
5₪



## כלים



פורצלן לבן/צבעוני כלול בחבילה

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

כלי פורצלן לבר 5 ש"ח

בר פרווה

28 ש"ח

- 2 סוגי מנות
- 2 סוגי תוספות
- שתיה משפחת קוקה קולה
- חד פעמי קלאסי
- שפינג-דיש עם נרות חימום

\*מינימום 50 מנות

בר בשרי

39 ש"ח

- 3 בשרים לבחירה
- 3 תוספות לבחירה
- שתיה משפחת קוקה קולה
- 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 שחיתת 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 גולד

## קינוחים

סוג 1 לבחירה

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

## לחמים

- לחמניות
- לחמניות ביס
- פערצל
- בינגל ירושלמי
- לחמון לבן
- לחמון שחור
- פרנה
- פרנה עגולה

## מטבלים

- שום קונפי
- צ'ימצ'ורי
- סלסה עגבניות
- טפנד זיתים
- זיתים מתובלים

## שירות

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

## מנות עיקריות

3 סוגים לבחירה

- שיפודי פרגית על האש
- סטייק פרגית על האש
- אסאדו עגל ברוטב אסייתי
- צלי כתף 5 ברוטב אסייתי
- צלי כתף 5 ברוטב פטריות
- גוז'יז'ה 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

## 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
- תפ"א אנה
- מיקס ירוקים

## מנות פתיחה

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

## מנות ביניים

2 סוגים לבחירה

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

## פלטת בשרים\*

- קוראסון אסאדו
- סוכריות ארעיס בטורטיה
- רבעי ארעיס
- שיפודי / סטייק פרגית
- שיפודי קבב

## 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'יו חציל
- קרפצ'יו 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 זיתי קלמטה

## סלטים מיוחדים\*

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

כתובת

מייל

טלפון 1

טלפון 2



מנות המסומנות ב\* בתוספת תשלום

להזמנות: 050-6500-165