

12/16 EN

pavilion פרימיום

בר קבלת פנים

משקאות קלים ותוססים - חברת קוקה קולה
קבלת פנים סטנדרטי

פתוח משעה לפני החופה עד היציאה לחופה

- פלטות מטוגנים: סיגרים \ פסטלים \ קובה
- מגוון עוגות מובחרות
- קוסקוס עם ירקות

□ יין ובירה לקבלת פנים ולאירוע - בתוספת תשלום של 10 ש"ח למנה

*

כל עמדה נוספת - 5 ש"ח למנה

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> □ בר סלט בריא מבחר ירקות טריים בשילוב בורגול \ כוסמת \ עדשים עם פינוקי בריאות גרעיני חמניה קרוטונים זעטר שומשום בליווי מגוון רטבים □ מוקפצים נתחי חזה עוף עם ירקות. מוקפצים בסגנון סיני □ שניצלונים נגסי עוף מצופים פירורי זהב □ מרקים {1 לבחירה} מרק כתום \ ירקות \ אפונה □ מיקס נקניקים צ'וריסו \ מרגז \ חריף \ פיקנטי | <ul style="list-style-type: none"> □ בית המאפה מבחר פוקצ'ות אישיות במגוון טעמים הנאפים בטאבון אבן □ תאילנדית אטריות מוקפצות עם מגוון ירקות בניחוח אסיאתי בתוספת או עוף אסייתי □ פיש אנד צ'יפס נתחוני דג פילה מטוגנים בציפוי פריך מוגש לצד צ'יפס קריספי בליווי מגוון רטבים □ קבב מזרחי קבב משובח מוגש לצד מיני צ'יפס בליווי טחינה ירוקה סלט ישראלי בצל סגול וסומק □ מקסיקנית טורטיות תירס חמות במילוי עוף וירקות מוקפצים או במילוי בשר צ'ילי קון קרנה בליווי ממרח פלפלים חריפים □ עמדה מזרחית {1 לבחירה} מבחר מרקים לבחירה קובה חמוסטה / קובה סלק □ ים תיכוני חמוס בהכנה ביתית מוגש בתוספת בשר / פטריות / מסבחה / גרגירי חמוס חמים בליווי סלט ערבי חמוצים טחינה וחרף |
| <p>עמדה בתוספת 12 ש"ח למנה:</p> <ul style="list-style-type: none"> □ עמדת בריסקט בפריסה אישית לצד רוטב מפולפל □ אסאדו עמדת אסאדו בפריסה אישית לצד רוטב סילאן □ חזה פרפר אדום נתחי חזה פרפר אדום בצלייה בליווי חרדל דיז'ון וצ'ילי מתוק | |

pavilion פרימיום

סלטים

בהגשה למרכז שולחן (8 לבחירה)
מוגש עם מבחר לחמים פרונית\ גאבטות

(כל סלט נוסף- בתוספת תשלום של 2ש"ח למנה)

- סלט גזר פיקנטי מגורד עם פלפל חריף לימון כבוש ושום
- סלט ירקות מעורבים מבחר ירקות טריים בתחמיץ קר ומלח ים
- סלט טבולה גרגירי בורגול עם עשבי תבלין ועגבניות
- סלט עגבניות שרי בזילוף פסטו שמן זית וגרעיני חמנייה
- סלט ירקות ישראלי קצוץ דק
- חמוצים זיתים כבושים פטרוזיליה ולימונים לצד מלפפונים בתחמיץ
- סלט חומוס בתוספת טחינה בליווי גרגירי חומוס שמן זית ופטרוזיליה
- סלט טריו פלפלים בשלושה צבעים קלויים בתחמיץ
- סלט בטטה אפוייה בשמן זית צ'ילי מתוק ושומשום קלוי
- סלט פלפל חריף מטוגן בשום ולימון
- סלט וולדורף תפוחי עץ סלרי ואננס בקצפת ואגוזים
- סלט מרוקאי (מטבוחה) מעגבניות פלפלים חריפים ושום
- סלט עגבניות בנוסח הבית מקולפות טריות שום ופלפל חריף
- סלט סלק אדום בצל ופטרוזיליה
- סלט סיני כרוב גזר סלרי נבטים ובצל ירוק בשמן שומשום וגרעיני חמנייה
- חצילים מטוגנים בתחמיץ
- כרוב וגזר (קולסלאו)
- כרוב סגול בשומשום בתחמיץ.
- סלט חסה עם עגבניות שרי
- חציל שלם חם עם טחינה
- חמוצי הבית (טורשי) מגוון ירקות כבושים
- קוביות חציל ובטטה ברוטב צ'ילי ושמשום
- פלפלים צבעוני חי עם פטריות וגרעיני דלעת וחמניה
- צנון וקולרבי בתחמיץ ובצל ירוק
- פרוסות חציל בסגנון מרוקאי ברוטב עגבניות שום ופטרוזיליה

סלטים בתוספת תשלום 5 ש"ח למנה:

- פטריות שמפיניון מוקפצות בבלסמי צ'ילי ועירית- מוגש חם
- קרפצ'יו סלק
- כבד קצוץ חם
- פטה זיתים מיקס ירוק ושחור
- חומוס בשר חם

מנות ראשונות בהגשה אישית (2 לבחירה)

מאפה בשרי: 1 לבחירה

- כיס בצק במילוי מעורב ירושלמי
- רול פילו במילוי נתחי בשרים מוקפצים
- מאפה הבית במילוי בשר
- חציל ממולא בשר ברוטב עגבניות (מוסקה)
- עוף סיני על מצע פירה

דגים: 1 לבחירה

- פילה אמנון בעשבי תבלין ושמן זית
- פילה אמנון מזרחי בנוסח מרוקאי כוסברה ופלפל חריף על מצע גרגירי חומוס
- פילה אמנון בקראסט שקדים ועשבי תבלין

בתוספת תשלום: ליחידת מנה

- קראוסון במילוי בשר טלה מפורק וריבת בצל מתקתק ושום קונפי + 10 ש"ח
- כבד על מצע פירה בטטה + 10 ש"ח
- פילה סלמון בעשבי תבלין שום ושמן זית על מצע פטוצ'יני פסטו + 15 ש"ח

מנה עיקרית בהגשה אישית (3 לבחירה)

1 לבחירה

- כרעיים עוף בגריל \ ברוטב מתקתק
- סטייק פרגית בגריל מזרחי

1 לבחירה

- סטייק עוף בירקות
- עוף ממולא באורז ושקדים
- שניצל וינאי
- פרוסות הודו ברוטב צילי
- 2 שיפודי נתחי עוף צעיר בירק

בקר 1 לבחירה

- צלי עגל ביין אדום
- חזה בקר מפולפל (בריסקט)
- 2 שיפודי קבב
- נתח אסדו מיושן בטימין - 10+ ש"ח למנה
- דואט שיפוד אנטריקוט לצד פרגית - 15 ש"ח למנה

1216 BN

pavilion פרימיום

מנות משמחים

משמחים על הבר: 30 שח לבר פרווה . 35 שח לבר בשרי.

מוגש לקראת סיום המנה עיקרית. מינימום הזמנת בר 100 מנות.
4 פריטים לבחירה (בר בשרי: 2 בשרי 2 פרווה)

בר נשים פרווה

- מגוון עוגות
- סיגרים פסטלים
- קוגל איטריות
- קוגל תפו"א
- פלפל ממולא
- פשטידת פטריות
- פלטת פירות
- פלטת ירקות
- קוסקוס עם ירקות
- בורקס מיני

בר גברים פרווה

- חמין
- סיגרים פסטלים
- קוגל איטריות
- קוגל תפו"א
- פלפל ממולא
- פשטידת פטריות
- פלטת פירות
- פלטת ירקות
- קוסקוס עם ירקות
- בורקס מיני

בר נשים בשרי

- שניצלונים
- עוף סיני מוקפץ
- כנפיים ברוטב צ'ילי
- מעורב ירושלמי

בר גברים בשרי

- שניצלונים
- עוף סיני מוקפץ
- כנפיים ברוטב צ'ילי
- מעורב ירושלמי

* * *

תוספות חמות

הגשה למרכז שולחן (3 לבחירה)

- אורז לבן בצימוקים שקדים וחמוציות
- אורז מקלובה תבשיל אורז וירקות
- אורז אושפלו
- תפו"א פריזיאן בשמן זית שום ורוזמרין
- דואט תפוחי אדמה ובטטה בנוסח השף
- שעועית ירוקה מוקפצת עם שומשום
- ירקות מוקפצים
- ירקות בגריל (אנטיפסטי)
- זיתים מרוקאי

בר קינוחים

מבחר קינוחים מפנקים בהגשה למרכז שולחן

בר קפה

קפה אספרסו תה במבחר טעמים וניחוחות קפה

מנות ילדים - מעל מנת בסיס

שניצלונים. ציפס. נקניקיות. בורקס מיני- 60 ש"ח למנה

משמחים בישיבה: 80 ש"ח למנה מעל הזמנת בסיס.

הגשה למרכז שולחן (ללא בחירה)

שם הלקוח: _____

טלפונים: _____ / _____

תאריך אירוע משוער: _____ / _____ / _____

סוג אירוע: חתונה / בר מצווה / בת מצווה / שונות

מספר המוזמנים: _____

מחיר מנה: _____

עיצוב - חבילת חתונה הכוללת כיסא כלה. חופה. מרכזי שולחן - 3,000 ₪ המעצב אבי: 050-404-0005 * אופציה לשרדוג עיצוב פרימיום

הגברה למזמין תקליטן- 2000 ש"ח

אפשרות תאורה ממוחשבת- 2000 ש"ח

הערות: _____