

# קלאסי pavilion

## בר קבלת פנים

- משקאות קלים ותוססים- חברת טמפו  
קבלת פנים סטנדרטי – בתוספת תשלום 5 ש"ח למנה  
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
- בקבוקי קוקה קולה \ זירו – בתוספת תשלום של 2 ש"ח למנה

\*

### בל עמדה נוספת – 5 ש"ח למנה

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

### עמדה בתוספת 12 ש"ח למנה:

- **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

# קלאסי pavilion

1216 ₪

## סלטים

בהגשה למרכז שולחן (6 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 ירקות ישראלי קצוץ דק
- חמוצים זיתים כבושים פטרוזיליה ולימונים לצד מלפפונים בתחמיץ
- סלט חומוס בליווי גרגירי חומוס שמן זית ופטרוזיליה
- 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 טחינה ממרחית בשמן זית ולימון
- סלט חסה עם עגבניות שרי
- חציל שלם חם עם טחינה
- חמוצי הבית (טורשי) מגוון ירקות כבושים

## 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 (3 לבחירה)

### מנת פרווה 1 לבחירה

מאפה הבית במילוי ירקות

מוסקה פרווה

רול פילו בירקות

אגרול סיני

### מנה בשרית: 1 לבחירה

- כיס בצק במילוי מעורב ירושלמי
- 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 + 10ש"ח
- כבד על מצע פירה בטטה + 10 ש"ח
- פילה סלמון בעשבי תבלין שום ושמן זית על מצע פטוצ'יני פסטו + 15 שח

### מנה עיקרית

בהגשה אישית (3 לבחירה)

- כרעיים עוף בגריל \ ברוטב מתקתק
- סטייק עוף בירקות
- עוף ממולא באורז ושקדים
- שניצל וינאי
- פרוסות הודו ברוטב צילי
- שיפודי נתחי עוף צעיר בירק

### בתוספת תשלום: ליחידת מנה

- צלי עגל ביין אדום - 8 ש"ח למנה
- סטייק פרגית בגריל מזרחי - 8 ש"ח למנה
- חזה בקר מפולפל (בריקט) - 8 ש"ח
- נתח אסדו מיושן בטימין - 10 ש"ח למנה
- דואט שיפוד אנטריקוט לצד פרגית - 15 ש"ח למנה

# קלאסי pavilion

## 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: \_\_\_\_\_