

# EVENT

בס"ד

## תפריט

בהשגחת הרב  
המשגיח  
התורה והמצוות  
בשרים חלקים גם לפי דעת מורן רבני

אולמי פביליון

# pavilion מהדרין

כנסים ואירועים

# EVENT

## - בר קבלת פנים -

פתוח משעה לפני החופה עד היציאה לחופה

### □ קבב מזרחי

קבב משובח מוגש לצד מיני פיתות בליווי טחינה ירוקה סלט ירקות ישראלי בצל סגול וסומק

□ **עמדת חלתי** - חלת מזונות עם שניצלם בהכנה במקום עם מגוון סלטים.

□ **עמדה מזרחית** {1 לבחירה}

מבחר מרקים לבחירה קובה חמוסטה / קובה סלק

### □ ים תיכוני-

חומס בהכנה ביתית מוגש בתוספת בשר / פטריות / מסבחה / גרגירי חומס חמים בליווי סלט ערבי חמוצים טחינה וחרף

### □ בר סלט בריא

מבחר ירקות טריים בשילוב בורגול\ כוסמת\ עדשים עם פינוקי בריאות גרעיני חמניה קרוטונים זעטר שומשום בליוו מגוון רטבים

### □ שניצלונים

נגסי עוף מצופים פירורי זהב בליווי מטבלים

□ **מרקים** {1 לבחירה}

מרק כתום\ ירקות\ אפונה

### עמדה בתוספת 12 ש"ח למנה:

### □ אסאדו

עמדת אסאדו בפריסה אישית לצד רוטב סילאן

### משקאות קלים ותוססים -

קוקה קולה/זירו, מים, סודה, ומיץ תפוזים\ אשכוליות מגיע בקבלת פנים ובסעודה

□ **יין ובירה** - לקבלת פנים ולאירוע- בתוספת

תשלום של 10 ש"ח למנה

**פלטות מטוגנים:** סיגרים\ פסטלים\ קובה.

**קוסקוס ומרק ירקות.**

**פלטת ירקות + מטבלים.**

**מקסיקנית** - טורטיות תירס חמות במילוי עוף מוקפץ על פלנצ'ה ברוטב צ'ילי בליווי מטבלים.

\***כל עמדה נוספת - 5 ש"ח למנה עבור כל**

**המנות שהזמנתם.**

### □ בית המאפה

מבחר פוקצ'ות אישיות במגוון טעמים הנאפים במקום

### □ תאילנדית

אטריות מוקפצות עם מגוון ירקות בניחוח אסיאתי בתוספת בשר סצ'ואן או עוף אסייתי □ **פיש&ציפס** - רצועות דגים מטוגנים בליווי ציפס קריספיי.

# EVENT

## - סלטים -

בהגשה למרכז שולחן (8לבחירה)  
מוגש עם מבחר לחמים פרנות לבן ומלא  
(כל סלט נוסף- בתוספת תשלום של 2₪)

- גזר פיקנטי** מגורד עם פלפל חריף לימון ושום
- סני** כרוב פלפלים אדונים סלרי בצל ירוק וגרעיני חמנייה
- ירקות מעורבים** מבחר ירקות טריים בתחמיץ קר ומלח ים
- חצילים מטוגנים** בתחמיץ בצל ופטרזיליה
- טבולה** גרגירי בורגול עם עשבי תבלין ועגבניות
- כרוב וגזר** (קולסלאו)
- עגבניות שרי** בזילוף פסטו שמן זית וגרעיני חמנייה
- כרוב סגול** בשומשום בתחמיץ
- חסה קיסרי** בליווי עגבניות שרי
- ירקות ישראלי** קצוץ דק
- חציל שלם חם** עם טחינה- בלאדי
- חמוצים** זיתים כבושים פטרזיליה ולימונים לצד מלפפונים בתחמיץ
- חמוצי הבית** (טורשי) מגוון ירקות כבושים
- חמוס** בליווי טחינה עם מסבחה
- קוביות חציל ובטטה** ברוטב צ'ילי סלרי ושמשום
- טריו פלפלים** בשלושה צבעים קלויים בתחמיץ
- פלפלים צבעוני** חי עם פטריות וגרעיני דלעת וחמניה
- בטטה אפויה** בשמן זית צ'ילי מתוק ושומשום קלוי
- צנון וקולרבי** בתחמיץ ובצל ירוק
- פלפל חריף** מטוגן בשום ולימון
- וולדורף** תפוחי עץ סלרי ואננס בקצפת ואגוזים
- מטבוחה מרוקאית** מעגבניות פלפלים פיקנטי ושום
- עגבניות בנוסח הבית** עגבניות טריות שום ופלפל חריף
- סלק אדום** בצל ופטרזיליה

### סלטים בתוספת תשלום 4 ש"ח למנה:

- פטריות שמפיניון** מוקפצות בבלסמי צ'ילי ועירית- מוגש חם
- קרפצ'יו סלק**
- כבד קצוץ חם**
- חמוס בשר חם**

# EVENT

## - מנות ראשונות -

בהגשה אישית (2 לבחירה)

### דגים - 1 לבחירה

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

### מאפה בשרי - 1 לבחירה

- מעורב ירושלמי** בליווי טורטיה
- רול פילו** במילוי נתחי בשרים מוקפצים
- מאפה הבית** במילוי בשר
- עוף סיני** על מצע פירה בטטה

### בתוספת תשלום:

- קראוסון במילוי בשר** טלה מכורק וריבת בצל מתקתק ושום קונפי + 5 ש"ח (עבור כל המנות שהזמנתם)
- פילה סלמון** בעשבי תבלין שום ושמן זית על מצע פטוצ'יני פסטו או ברוטב מזרחי + 10 ש"ח (עבור כל המנות שהזמנתם)
- כבד** על מצע פירה בטטה + 10 ש"ח (עבור כל המנות שהזמנתם)

## - מנות עיקרית -

מוגש בפלטת בשרים יוקרתית בליווי ירקות בגריל (3 לבחירה)

### בתוספת תשלום:

- חזה בקר** מפולפל (בריסקט) - 5 ש"ח
- נתח אסדו** מיושן בטימין - 8 ש"ח למנה
- שיפודי אנטריקוט** - 8 ש"ח למנה

- צלי עגל** ביין אדום רך ועסיסי
- סטייק פרגית** בגריל תיבול מזרחי
- כרעי עוף** בגריל
- סטייק עוף** בירקות
- שניצל ממולא** פטריות ובצל (קורדנבלו)
- שיפודי נתחי עוף** צעיר בירק
- קבב מזרחי**

## - תוספות חמות -

הגשה למרכז שולחן (3 לבחירה)

- דואט תפוחי אדמה ובטטה** בנוסח השך
- אורז לבן** שקדים וחמוציות
- שעועית ירוקה** מוקפצת עם שומשום
- אורז מקלובה** תבשיל אורז וירקות
- ירקות מוקפצים**
- אורז אושכלו** תבשיל אורז עם ירקות ובשר
- ירקות בגריל** ( אנטיפסטי)
- תפוחי אדמה פריזיאן** בשמן זית שום ורוזמרין

# EVENT

## - מנות אחרונות -

מבחר קינוחים מפנקים בהגשה למרכז שולחן

## - בר קפה בלובי -

קפה אספרסו תה במבחר טעמים וניחוחות קפה טורקי אסלי

## - מנות משמחים -

משמחים על הבר: 40 שח למנה.

מוגש לקראת סיום המנה עיקרית. מינימום הזמנת בר 100 מנות.

4 פריטים לבחירה (2 בשרי 2 פרווה)

### בר נשים פרווה

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

### בר גברים פרווה

- חמין
- סיגרים פסטלים
- קוגל איטריות
- קוגל תפוא"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
- קבבונים

### בר גברים בשרי

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

משמחים בישיבה: 100 ש"ח למנה מעל הזמנת בסיס. הגשה למרכז שולחן (ללא בחירה) סלטים ולחמים, מנה ראשונה- עוף סיני מוקפץ מנה עיקרית- סטייק עוף+ תוספות.

## - מנות ילדים -

(מעל הזמנת בסיס) רק שולחנות ילדים

לחמים, סלטים, שניצלונים. ציפס. נקניקות. בורקס מיני- 80 ש"ח למנה

## EVENT

## - סיכום הזמנה -

שם הלקוח

טלפונים

תאריך אירוע

סוג אירוע

מספר המוזמנים

הגברה למזמין תקליטן - 2000 ש"ח

אופציה לתאורה ממוחשבת  
2000 ש"ח (אבי 0504040005)

עיצוב: חבילת חתונה הכוללת כיסא כלה, חופה, מרכזי שולחן - 4,500 ש"ח  
\*אופציה לשדרוג פרחים חיים, במות מאורות, כסאות כלה (עיצוב פרימיום)

הערות: