



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט אירוע בשרי

קבלת פנים (2 עמדות לבחירה)

עמדת בריאות:

מרק 1 לבחירה: טריו כתום, בצל צרפתי, ירקות עם גריסים, תירס קטיפתי, מינסטרונה ירקות חתוכים עם מטבל

עמדה סינית:

אגרול עם רוטב חמוץ מתוק לומיין- אטריות סיניות עם ירקות מוקפצים ברוטב סויה וג'נג'ר

עמדת פסטלים:

סיגרים במילוי בשר פסטלים במילוי תפוז"א בליווי טחינה אסלית

בר כנפיים בגריל:

כנפיים עסיסיות ברוטב ברביקיו כנפיים עסיסיות בעשבי תיבול בליווי רוטב צ'ילי מתוק

עמדת אנטיפסטי:

ירקות צלויים בתנור בשמן זית שום ורוזמרין: פלפלים, פטריות, בטטה, קישואים, עגבניות שרי עלי גפן ממולאים באורז ועשבי תיבול

בר מקסיקני

טורטיות ממולאות בצ'ילי קון קורנה - רוטב בשר מקסיקני פיקנטי המגולגלות לעיני האורחים חטיפי נאצ'וס מוגשים עם סלסה עגבניות

בר סביח

פיתות אש תנור ממולאות ומגולגלות לעיני האורחים במילוי: חציל קלוי, תפוז"א מבושל, ביצה קשה, טחינה אסלית, מלפפון חמוץ ופטרוזיליה קצוצה.

בר חומוס ותוספות

חומוס, ראגו בשר עגל, תבשיל פטריות חם ונזיד של גרגירי חומוס בליווי טחינה ירוקה, ופיתות טריות.



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט אירוע בשרי

מנות עיקריות (3 לבחירה)

כתף בקר ברוטב יין מרלו
כתף בקר ברוטב צלי פטריות
סטייק פרגית בעשבי תיבול
שיפודי פרגיות במרינדה חריף מתוק
כרעיים ברוטב ברביקיו עשיר
כבדי עוף ביין וערמונים
סטייק פרגית ברוטב צ'ילי
סטייק פרגית ברוטב לימון שום
לשון בקר במבחר רטבים
שוקיים בדבש
שניצל וינאי / שניצלונים
קורדון בלו- חזה עוף ממולא בשר וצנוברים - מטוגן או אפוי
קבבוני טלה על מקל קינמון

תוספות (3 לבחירה)

סירות תפוא ובטטה בגריל
דואט תפוחי אדמה ובטטה אפויים בשמן זית רוזמרין ופלחי שום
תפוא"א פרזיאן אפויים בעשבי תיבול
תפוא"א אנה
ירקות מוקפצים בסגנון אסייתי
שעועית מוקפצת בשמן זית ושומשום
אורז ירוק בניחוח עשבי תיבול עשיר בפיצוחים
דואט אורז לבן ואורז בר עם עשבי תיבול
אורז לבן מאודה קלאסי עם צמוקים ושקדים
קוסקוס מרוקאי עם מרק ירקות לקוסקוס עשיר
אפונה מבושלת עם פלחי ארטישוק טריים
תבשיל בורגול מג'אדרה עם בצל מושחם
קדירת ירקות העונה בתיבול ים תיכוני
אנטיפסטי אפוי בתנור חציל, פלפלים, קישוא ובצל

סלטים (5 לבחירה)

סלט חסה וירקות העונה
סלט הבית: חסה, אבוקדו, מנגו (בעונה),
חמוציות ופקאן סיני בוינגרט בלסמי
סלט חומוס גרגירים
סלט טחינה
סלט סלק אדום
סלט עלי רוקט בליווי אגוזים
סלט תירס מקסיקני
סלט גזר מרוקאי
סלט גזר חי חריף
סלט חציל במיונז
סלט חציל מעושן על האש



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט אירוע בשרי

סלט כרוב במיונז	סלט חציל קלוי מוגש עם טחינה ושמן זית
סלט כרוב סגול	חמוצים וזיתים
סלט ירקות ישראלי קצוץ	סלט עגבניות חריף
סלט ירקות סיני	סלט עגבניות שרי ובזיליקום
טריקולור - סלט פלפל צבעים ועשבי תיבול	סלט מטבוחה
סלט מלפפון עם שמיר ובצל	סלט טורקי
סלט חצילים ברוטב עגבניות	סלט פלפל חריף שום ולימון
סלט פטריות עם עשבי תיבול	סלט טבולה
	סלט כרוב אסייתי עם סויה ושומשום

עמדת מנות ילדים:

המבורגר איכותי, נקניקיות עוף, צ'יפס טרי מטוגן במקום, לחמניות, מגשי ירקות: חסה, עגבניות, מלפפונים חמוצים, בצל. מוגש עם רטבים: קטשופ, צ'ילי מתוק, מיונז, חרדל, רוטב ברביקיו

מנה אחרונה

מבחר קינוחי מיני מוגשות בפלטה מרכזית לשולחן שוט שוקולד בלגי, שוט אוראו, שוט פטל וחלבה מקרונים במבחר טעמים: שוקולד, מנגו, לוטוס, פיסטוק, תות ופטל פחזניות במילוי קרם וניל ובציפוי גנאש שוקולד פאי אישי בטעמים: שוקולד בלגי, לימון ומרנג, קראמבל תפוחים, פקאן, סניקרס טראפס מצופים על מקל מיני סופלה שוקולד מיני אקלייר במבחר טעמים מיני קרמבו במבחר טעמים

השרות כולל הכל מ'א-ת'

1. בר שתייה קלה: קוקה-קולה, ספרייט, מים מינרלים, פריגת, משקאות דיאט
2. פינת קפה: תה צמחים בטעמים שונים, קפה מגורען ושחור, נענע, לימון, סוכר, ממתיק וחלב סויה
3. מנהל אירוע וצוות מלצרים
4. ניקיון האולם והמטבח בגמר האירוע
5. ארגון, עריכה, עיצוב, כלי נוי ומרכזי שולחן
6. כלי פורצלן מהודרים ומפות ומפיות בד



טעם וצבע לאירועי יוקרה

טופס הזמנת אירוע

שם המזמין: _____

תאריך: _____

שעה: _____

סוג אירוע: _____

מקום האירוע: _____

מחיר למנה: _____

מס'אנשים: _____

תוספת מיוחדת: _____

צבעים: _____

מחיר סופי: _____


התקבל מקדמה על סך 33% מהמחיר הסופי בסכום של: _____

- במקרה של ביטול האירוע שלא מסיבה רפואית מוצדקת, לא יוחזרו דמי המקדמה.
- ניתן לשנות את מספר המנות עד 7 ימים לפני האירוע ולא יאוחר ממועד זה.
- במידה והאולם גובה תוספת תשלום מהקייטרינג התשלום יגבה מהלקוח.
- הקייטרינג מספק 10% מנות רזרבה. הלקוח יחויב רק במידה ונעשה שימוש בשולחן נוסף.
- המחיר כולל ארגון, עריכה, עיצוב, כלים, מלצרים, וניקיון בסיסי של האולם בסוף האירוע (טאטוא ללא שטיפת רצפה).
- נהוג לתת טיפים למלצרים 10% מעלות האירוע


על החתום:

_____ מזמין האירוע:

_____ נובה קייטרינג:

 1-7189896850 USA

 www.novacatering.co.il

 054-4906816

 NOVA קייטרינג לאירועי יוקרה

 mail@novacatering.co.il

 NOVA LUXURY CATERING