



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט אירוע חלבי בסיסי

קבלת פנים (1 עמדה לבחירה)

טאבון פיצה

פיצה אישית הנאפת לעיני האורחים בתנור טאבון מסורתי עם תוספות לבחירה: פטריות, בצל, זיתים, תירס, אננס, עגבניות, רוטב עגבניות ביתי וגבינות

עמדת סביח - פיתות אש תנור ממולאות ומגולגלות לעיני האורחים:

במילוי: חציל קלוי, תפוז"א מבושל, ביצה קשה, טחינה אסלית ופטרוזיליה לתיבול.

בר מרקים (2 לבחירה)

מוגש עם שקדי מרק, קרוטונים וגבינה מגורדת מינסטרונה, בצל צרפתי, טריו כתום, ירקות וגריסים עשיר, אפונה, פטריות מוקרם בניחוח קארי, עגבניות ואורז קטיפתי

עמדת בריאות

מגשי ירקות חתוכים עם מטבלים עלי גפן ממולאים אורז ועגבניות עם מטבל יוגורט

עמדת טורטיות

טורטיות במילוי גבינת שמנת וירקות אנטיפסטי טורטיות במילוי גבינת שמנת, סלומון מעושן ועירית קצוצה

עמדת מרקש

קוסקוס מרוקאי מוגש עם מרק ירקות מסורתי לקוסקוס: דלעת, קישואים, גזר, כרוב וגרגירי חומוס

עמדת מוזלי בהרכבה עצמית

גרנולה, יוגורט יווני, פירות טריים חתוכים וסילאן



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט אירוע חלבי בסיסי

מנות חמות (4 לבחירה)

תפו"א מוקרמים ברוטב בצל ושמנת
לאזניה - שכבות של עלי לזניה ברוטב עגבניות ושמנת מוקרם בגבינה
קיש פטריות ובצל - בצק פריך במילוי בצל ופטריות טריים מוקרם בשמנת
קיש ים תיכוני - בצק פריך במילוי בטטה, חציל ופלפל קלוי מוקרמים
קיש ברוקולי - בצק פריך במילוי ברוקולי וגבינה
תבשיל טופו וירקות בסגנון סיני
עמדת פנקייק - בתוספת סירופ מייפל, סירופ שוקולד, קוקוס, אגוזים ופירות
עמדת ופל בלגי - סירופ מייפל, סירופ שוקולד, קוקוס וקצפת
דואט ברוקולי וכרובית מוקרמים
פסטה ברוטב פטריות מוקרם
פסטה ברוטב עגבניות, שמן זית ושום
אנטי פסטי - ירקות צלויים בשום ושמן זית
לומיין - אטריות סיניות עם ירקות מוקפצים ברוטב סויה וג'נג'ר
שעועית ירוקה ברוטב שום וסויה
קוביות בטטה אפויות בתנור עם רוזמרין
פרמזן חצילים - שכבות של חצילים צלויים, עגבניות וגבינת פרמזן (בתוספת מחיר)

סלטים (5 לבחירה או בר סלט + 2 סלטים)

בר סלט להרכבה עצמית: עגבניות שרי,
מלפפונים, פלפלים ב-3 צבעים, פטריות, גזר,
חסה, נבטים, תירס גמדי, זיתים, כרוב, רטבים,
קרוטונים וגרעינים
סלט חסה עם ירקות העונה ברוטב קטיפתי
סלט הבית: חסה, אבוקדו, מנגו (בעונה),
חמוציות ופקאן סיני בוינגרט בלסמי
סלט עגבניות שרי ובזיליקום
סלט יווני- חסה, ירקות, זיתים וגבינה בולגרית
סלט ישראלי קצוץ דק
חומס גרגירים וטחינה אסלית
סלט שלושה סוגי שעועית בתחמיץ
סלט וולדרוף - תפוחים ואגוזים
חצילים מזרחי עם עגבניות ושום

סלט תרד, תותים וגבינת קשקבל בוויניגרט
הדרים
חמוצים, זיתים
סלט קוסקוס- חמוציות, פיסטוק קלוי ועשבי
תיבול
סלט טבולה - בורגול, ירקות והרבה עשבי
תיבול בשמן זית ולימון
סלט אורז אדום וסלק עם קשיו ועשבי תיבול
בוויניגרט הדרים
סלט קוסלו- כרוב וגזר במיונז
סלט כרוב - עם אפונה ושקדים בסגנון סיני
סלט מלפפונים בשמיר ובצל סגול
סלט רוקפור - חסה, אגסים, אגוזים וגבינת
רוקפור



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט אירוע חלבי בסיסי

מנה אחרונה (1 לבחירה)

בר גלידה עם תוספות מפנקות - מבחר טעמי גלידה, קצפת, סירופ שוקולד, סירופ מייפל, רוטב אוכמניות אגוזים, סוכריות, שברי עוגיות וופלים, גביעי גלידה פירמידת NOVA - פאדג' בראוניס עם כדור גלידה מוגש עם רוטב שוקולד סלט פירות

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
3. מנהל אירוע וצוות מלצרים
4. ניקיון האולם והמטבח בגמר האירוע
5. ארגון, עריכה, עיצוב, כלי נוי ומרכזי שולחן
6. כלים חד פעמיים צבעוניים, מפות 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