



טעם וצבע לאירוועי יוקרה

## תפריט חלבי עשיר

קבלת פנים (3 עמדות 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 חומס

### עמדת פיש אנד צ'יפס:

שניצולני דג פריכים מוגשים עם צ'יפס תפוז"א רוטב איולי-שום וקטשופ

### עמדת מוזלי בהרכבה עצמית:

גרנולה, יוגורט יווני, פירות טריים חתוכים וסילאן



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט חלבי עשיר

### **מנת דג (1 לבחירה)**

דג אמנון - ברוטב פלפלים בניחוח מזרחי  
שיפודי דג סלומון צלויים ברוטב טריאקי  
רצועות דג סלומון במרינדת דבש, חרדל ושום  
רצועות דג סלומון בשמן זית ורוזמרין  
רצועות דג סלומון בפסטו ושמן זית  
שניצל דג סול  
פלטת דגים - סלט טונה וסלמון מעושן

### **מנות חמות (4 לבחירה)**

תפו"א מוקרמים ברוטב בצל ושמנת  
לאזניה - שכבות של עלי לזניה ברוטב עגבניות ושמנת מוקרם בגבינה  
פרמז'ן חצילים - שכבות של חצילים צלויים, עגבניות וגבינת פרמז'ן  
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 אפיויות בתנור עם רוזמרין

### **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 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 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  
חומוס גרגירים וטחינה אסלית  
סלט שלושה סוגי שעועית בתחמיץ



טעם וצבע לאירועי יוקרה

## תפריט חלבי עשיר

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

## מנה אחרונה:

בר גלידה או מבחר קינוחי מיני (4 לבחירה) מוגשות בפלטה מרכזית לשולחן  
בר גלידה עם תוספות מפנקות- מבחר טעמי גלידה, קצפת, סירופ שוקולד, סירופ מייפל, רוטב  
אוכמניות אגוזים, סוכריות, שברי עוגיות וופלים, גביעי גלידה  
קינוחי מיני:

שוטים בטעמים: ריבת חלב, פסיפלורה, פקאן, שוקולד בלגי, גבינה פירורים ופירות יער  
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, אגוזים בקרמל  
טראפס מצופים על מקל  
מיני סופלה שוקולד  
מיני אקלייר במבחר טעמים: שוקולד, וניל, מנגו ונוגט  
מיני קרמבו במבחר טעמים  
טרטלים בטעמים: טירמיסו, שוקולד בלגי, ריבת חלב, מרנג לימון וקרם וניל

## 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 סווייה
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](http://www.novacatering.co.il)

 054-4906816

 NOVA קייטרינג לאירועי יוקרה

 [mail@novacatering.co.il](mailto:mail@novacatering.co.il)

 NOVA LUXURY CATERING