



טעם וצבע לאירועי יוקרה

## תפריט חתונה חלבי

קבלת פנים (4 עמדות לבחירה)

### טאבון פיצה ופוקאצ'ות

פוקאצ'ה ופיצה 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

### סושי בר

עמדת סושי - רולים בהכנה פרונטלית במבחר צורות ומגוון טעמים ירקות ודגים מלווה ברטבים מסורתיים למטבח היפני הכוללים: ג'ינג'ר, וואסבי, סויה, טריאקי וספייסי מיוז

### בר פירה:

פירה תפוז"א ובטטה מוקרם מוגש בכוסות קוקטייל עם מבחר תוספות: בצל מטוגן, עגבניות שרי בגריל, פטריות צליות, צ'יפס סלק

### עמדת פסטלים:

סיגרים ממולאים תפוז"א קובה צמחית ממולאת פטריות מוגש עם טחינה אסלית

### עמדת טורטיות:

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



טעם וצבע לאירוועי יוקרה

## תפריט חתונה חלבי

### עמדת מרקש:

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

### עמדת פיש אנד צ'יפס:

שניצולני דג פריכים מוגשים עם צ'יפס תפוזי רויטב איולי-שום וקטשופ

### עמדת מוזלי בהרכבה עצמית:

גרנולה, יוגורט יווני, פירות טריים חתוכים וסילאן

### מנה ראשונה (2 לבחירה)

מוסקה חלבית - פרוסות חצילים ממולאות גבינה בולגרית ברוטב עגבניות קטיפתי פירמידת אבוקדו וסלמון מעושן  
אנטי פסטי על מצע פירה בטטה  
גלילי סלומון מעושן ממולאות בסלט תפוזי מוקרם  
פלפל ממולא באורז ועשבי תיבול  
מרק טריו כתום מוקרם מוגש עם צנוברים  
פטירות ממולאות גבינה ואגוזים עם נגיעות פסטו  
אגרום במילוי ירקות ברוטב חמוץ מתוק  
מניפת פירות טריים

### מנות דג (2 לבחירה)

דג אמנון ברוטב פלפלים בניחוח מזרחי  
שיפודי דג סלומון צלויים ברוטב טריאקי  
רצועות דג סלומון במירנדת 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)

תפוזי מוקרמים ברוטב בצל ושמן  
לאזניה - שכבות של עלי לזניה ברוטב עגבניות ושמן מוקרם בגבינה פרמזן חצילים - שכבות של חצילים צלויים, עגבניות וגבינת פרמזן  
קיש פטריות ובצל - בצק פריך במילוי בצל ופטריות טריים מוקרם בשמן  
קיש ים תיכוני - בצק פריך במילוי בטטה, חציל ופלפל קלוי מוקרמים  
קיש ברוקולי - בצק פריך במילוי ברוקולי וגבינה



טעם וצבע לאירועי יוקרה

## תפריט חתונה חלבי

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 ברקולי 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

## 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 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

סלט חסה עם ירקות העונה ברוטב קטיפתי  
סלט הבית: חסה, אבוקדו, מנגו (בעונה), חמוציות ופקאן סיני בוויניגרט 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



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט חתונה חלבי

### מנה אחרונה

מבחר קינוחי מיני מוגשות בפלטה מרכזית לשולחן:  
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 חתונה

### שם המזמין:

משפחת החתן \_\_\_\_\_ משפחת הכלה \_\_\_\_\_  
טלפון \_\_\_\_\_ טלפון \_\_\_\_\_  
תאריך החתונה \_\_\_\_\_  
מקום האירוע + כתובת \_\_\_\_\_  
לוח החתונה: שעת קבלת פנים \_\_\_\_\_ שעת החופה \_\_\_\_\_ שעה משוערת לסעודה \_\_\_\_\_  
צבעים 1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_  
מחיר למנה \_\_\_\_\_  
מס' אנשים \_\_\_\_\_  
תוספת מיוחדת \_\_\_\_\_  
מחיר סופי \_\_\_\_\_

### תנאי התשלום:

- בעת חתימת הסכם זה, ישלמו המזמינים לד"ש קייטרינג 1/3 מהמחיר הסופי. תשלום שני על סך 1/3 מהמחיר הסופי יתבצע שבוע לפני מועד החתונה, ותשלום אחרון על סך 1/3 מהמחיר הסופי יתבצע ביום החתונה בסיום האירוע.
  - במקרה של ביטול האירוע, שלא מסיבה רפואית מוצדקת, לא יוחזרו דמי המקדמה. במקרה של ביטול החתונה: עד שבוע לפני החתונה - יוחזרו למזמין האירוע חצי מדמי המיקדמה 16.5% (מהמחיר הסופי), לאחר תאריך זה - לא יוחזרו דמי המיקדמה.
  - ניתן לשנות את מספר המנות והתפריט עד שבוע לפני החתונה.
  - המחיר כולל: אוכל, ארגון, עיצוב בסיסי, מרכזי שולחן, כלי פורצלן זכוכית, מפות ומפיות בד, שתייה קלה, פינת קפה, מנהל אירוע ומלצרים, וניקיון בסיסי של האולם בסוף האירוע טאטוא ללא שטיפת רצפה.
  - מצורף להסכם זה תפריט המוסכם על מזמין האירוע וד"ש קייטרינג.
  - כל טענה שתהיה בנוגע ליישום הסכם זה ו/או חילוקי דעות, הצדדים מסכימים להפנות את הסכסוך לבוררות אצל הרב יוסף צבי רימון, רבה של אלון שבות דרום.
  - התקבל תשלום ראשון על סך: \_\_\_\_\_ חתימה: \_\_\_\_\_
  - התקבל תשלום שני על סך: \_\_\_\_\_ חתימה: \_\_\_\_\_
  - התקבל תשלום שלישי על סך: \_\_\_\_\_ חתימה: \_\_\_\_\_
- במידה והאולם גובה תוספת תשלום מהקייטרינג התשלום יגבה מהלקוח.
- הקייטרינג מספק 10% מנות רזרבה. הלקוח יחויב במידה ונעשה שימוש בשולחן נוסף.
  - נהוג להשאיר טיפ למלצרים 10% מסכום האירוע

נחתם בתאריך \_\_\_\_\_

מזמין האירוע \_\_\_\_\_ נובה קייטרינג

☎ 1-7189896850 USA

🌐 [www.novacatering.co.il](http://www.novacatering.co.il)

☎ 054-4906816

📘 קייטרינג לאירועי יוקרה NOVA

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

📷 NOVA LUXURY CATERING