



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט קוקטייל

בר אורינטלי:

מוקפץ: רצועות עוף, נודלס וירקות בסגנון תאילנדי ברוטב חלב קוקוס וקארי
אורז סיני מוקפץ עם אפונה וגזר ברוטב סויה
אגרול סיני פריך מוגש עם רוטב חמוץ מתוק

בר גריל מזרחי

שווארמה פרגיות נצרב לאיטו על שיפוד מסתובב ונפרס לעיני האורחים
קבב לבנוני - קבבוני טלה על מקל קינמון צרובים על פלנצ'ה
צ'יפס תפוז"א פריכים
מיני פיתות, חומוס ים-תיכוני, טחינה אסלית

בר גריל אמריקאי

מיני המבורגר ביתיים על הגריל
נקניקיות קוקטייל על האש
קטשופ, מיונז, חרדל, כרוב כבוש, רוטב ברביקיו, רוטב צ'ילי מתוק
צ'יפס תפוז"א פריכים
מיני לחמניות המבורגר

עמדה ים תיכונית

קוסקוס מוגש עם מרק ירקות שורש - דלעת, קישואים, תפוז"א, סלרי, וגרגירי חומוס
מבחר פסטלים מטוגנים - קובה בשרי או צמחוני, סיגרים במילוי תפוז"א

עמדת קרווינג

צלי חזה בקר על הגריל עם עשבי תיבול נפרס לעיני האורחים מוגש עם רוטב יין עמוק

בר דגים (1 לבחירה)

מיני שיפודי סלמון ברוטב טאריקי מוגשים עם תפוז"א פרז'יאן בגריל
פיש אנד צ'יפס - שניצולני דג פריכים מוגשים עם צ'יפס תפוז"א רוטב איולי-שום וקטשופ

7. בר מקסיקני

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



טעם וצבע לאירועי יוקרה

קוקטייל בשרי

עמדת סושי

רולים במילוי: אבוקדו, בטטה, דלעת משומר, טאמגו (חביתה יפנית) בצל ירוק, מלפפון, טופו
בטריאקי

מוגש עם: ג'ינג'ר משומר, ווסבי, רוטב סויה, ספייסי-מיונז

בר סביח

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

בר אנטיפסטי ופוקצ'ות

מבחר מיני פוקצ'ת הנאפות בתנור טאבון לעיני האורחים - עם תוספות: פסטו, ממרח זיתים,
ממרח עגבניות, בצל, פטריות, ופלפלים ומבחר ירקות צלויים בגריל במרינדת שמן זית ורוזמרין
- בטטה, קישואים, פלפלים, פטריות, עגבניות שרי, וחצילים.

בר כנפיים

כנפיים ברוטב ברביקיו מושחמות על הפלנצ'ה

כנפיים בעשבי תיבול ושמן זית על הגריל

מגשים מסתובבים

שניצלוני עוף מוגשים ברוטב צ'ילי מתוק

ברוקולי ובטטה בטמפורה

פטריות שלמות במעטפת פריכה ברוטב איולי פסטו

עמדת בריאות (בר סלט + 2 סלטים או 5 סלטים לבחירה)

בר סלט להרכבה עצמית:

עגבניות שרי, מלפפונים, פלפלים, גזר,

פטריות, חסה, נבטים, כרוב, עלי בייבי, אנטי

פסטי -

ירקות צלויים, זיתים, חמוצים, עשבי תיבול,

בצל סגול, רטבים, חמוציות, קרוטונים וגרעי-

נים

סלט הבית: חסה עם חמוציות, מנגו (בעונה)

אבוקדו ופקאן מסוכר ברוטב ויניגרט בלסמי

סלט חסה וירקות העונה ברוטב אלף האיים

סלט חומוס גרגירים

סלט טחינה

סלט סלק אדום

סלט עלי רוקט בליווי אגוזים

סלט תפוז"א ומיונז

סלט תירס מקסיקני

סלט גזר מרוקאי

סלט גזר חי חריף

סלט חציל במיונז



טעם וצבע לאירועי יוקרה

קוקטייל בשרי

סלט קוסלאו
סלט כרוב סגול
סלט ירקות ישראלי קצוץ
סלט ירקות סיני
סלט פלפל צבעים ועשבי תיבול - טריקולור
סלט מלפפון עם שמיר ובצל
סלט חצילים ברוטב עגבניות
סלט פטריות עם עשבי תיבול

סלט חציל מעושן על האש
סלט חציל קלוי מוגש עם טחינה ושמן זית
חמוצים וזיתים
סלט עגבניות חריף
סלט עגבניות שרי ובזיליקום
סלט מטבוחה
סלט טבולה
סלט כרוב אסייתי עם סויה ושומשום

בר שתייה קלה

קוקה-קולה, ספרייט, פיוז טי, מים מינרליים, מיץ פריגת, משקאות דייאט
בר שתייה חמה
פינת קפה: מכונת אספרסו, תה צמחים בטעמים שונים, קפה מגורען ושחור, נענע, לימון, סוכר,
ממתיק, חלב סויה

בר מנות אחרונות (6 לבחירה)

עוגת גבינה (פרווה) אמריקאית - אפויה עם ציפוי אוכמניות
טריקולד - שכבות של בראוניז, עוגת גבינה (פרווה) וגאנש שוקולד
פירמידת NOVA - בראוניז' פאדג' שוקולד עם גלידה בזילוף שוקולד
פאי פקאן אמריקאי
קראמבל פאי תפוחים מקורמלים
עוגת מוס שוקולד
עוגת מוס חלבה
מבחר עוגות ועוגיות שמרים
מפל שוקולד עם תוספות - זרי מרשמלו וסוכריות גומי, פירות ובייגלה
מגש פירות מעוצב
סלט פירות טרי
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



טעם וצבע לאירועי יוקרה

קוקטייל בשרי

השרות כולל הכל מ'א-ת'

1. מנהל אירוע וצוות מלצרים
2. ניקיון האולם והמטבח בגמר האירוע
3. ארגון, עריכה, עיצוב, כלי נוי ומרכזי שולחן
4. כלי פורצלן מהודרים, מפות 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