



טעם וצבע לאירוועי יוקרה

תפריט קוקטייל חלבי

5 עמדות לבחירה

עמדת סושי צמחוני

במילוי: אבוקדו, דלעת משומר, טאמגו (חביתה יפנית) בצל ירוק, מלפפון, בטטה, טופו בטריאקי מוגש עם: ג'ינג'ר משומר, ווסבי, רוטב סויה.

בר פסטה - מבחר פסטות ורביולי במילוי פטריות, בטטה וגבינה

עם מבחר רטבים : עגבניות ובזיליקום איטלקי, פטריות ושמנת מוקרם, אוליו אוליו (שמן זית, זיתים ועגבניות מיובשות), לבבות ארטישוק מוקרם, בטטה ושמנת. (2 לבחירה)

בר דגים (1 לבחירה)

שיפודי סלומון ברוטב טריאקי מוגשים עם תפו"א פרזיאן בגריל סלמון מעושן ממולא בסלט תפו"א וטורטיות במילוי גבינת שמנת וסלמון מעושן פיש אנד צ'יפס - שניצולני דג פריכים מוגשים עם צ'יפס תפו"א רוטב אילי-שום וקטשופ סלמון שלם בתנור צלוי בעשבי תיבול (בתוספת תשלום).

מן הלול (1 לבחירה)

בר אומלטים עשיר- בצל, פטריות עגבניות, עשבי תיבול, גבינה צהובה ועוד..
בר שקשוקות - שקשוקה עגבניות מסורתית, שקשוקת תרד, שקשוקת חצילים מוגש עם מיני פיתות וטחינה אסלית

בר פנקייקים

פנקייק דיינרס אמריקאי עם תוספות- סירופ מייפל, סירופ שוקולד, קוקוס ופירות

בר מיני קישים - בצק פריך ממולא בירקות מוקרמים (3 סוגים לבחירה)

פטריות, ברוקולי, תרד, ים תיכוני, בצל, תירס, בטטה, עגבניות שרי.

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, תפו"א מבושל, ביצה קשה, טחינה אסלית, פטרוזיליה 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



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט קוקטייל חלבי

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, גבינה בולגרית, רטבים, חמוציות, 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

בר מנות אחרונות (6 לבחירה)

טריקולד - עוגת גבינה אפויה ושוקולד
עוגת גבינה אפויה וריבת חלב
עוגת גבינה אפויה בציפוי אוכמניות
עוגת גבינה אפויה ופירורים
סלט פירות
מגש פירות מעוצב
מוס שוקולד מוגש עם סלסולי תפוז
מפל שוקולד עם תוספות מפנקות: שיפודי מרשמלו, פירות, סוכריות גומי, בייגלה
קראמבל פאי תפוחים
פרמידת NOVA - בראוניז' פאדג' שוקולד עם גלידה בזילוף שוקולד פאי פקאן אמריקאי
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



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט קוקטייל חלבי

השרות כולל הכל מ'א-ת'

1. בר שתייה קלה: קוקה-קולה, ספרייט, מים מינרלים, פריגת, משקאות דיאט
2. בר לחמי שאור, לחמניות ובגטים
3. פינת קפה: מכונת אספרסו, תה צמחים בטעמים שונים, קפה מגורען ושחור, נענע, לימון, סוכר, ממתיק, חלב
4. מנהל אירוע וצוות מלצרים
5. ניקיון האולם והמטבח בגמר האירוע
6. ארגון, עריכה, עיצוב, כלי נוי ומרכזי שולחן
7. 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