



טעם וצבע לאירוועי יוקרה

## תפריט קידוש

### מנות עיקריות וסלטים (5 לבחירה)

- חמין בשרי או פרווה
- קוגל ירושלמי
- קוגל תפו"א
- מגשי הרינג
- גפילטע פיש מוגש עם חזרת
- סלט טונה
- סלט ביצים
- סלמון מעושן (בתוספת תשלום)
- סלמון שלם אפוי (בתוספת תשלום)
- כבד קצוץ (בתופת תשלום)
- פלטת בשרים מעושנים (בתוספת תשלום)
- עגבניות שרי בוינגרט ובזילקום
- מגשי ירקות ומטבלים
- חומס וטחינה
- חצילים ברוטב עגבניות ושום
- טריו שעועית בתחמיץ
- סלט וולדרוף
- סלט קוסקוס- חמוציות, פיסטוק ועשבי תיבול
- זיתים וחמוצים
- אטריות שומשום
- סלט טבולה - בורגול, ירקות והרבה עשבי תיבול
- סלט אורז אדום וסלק עם קשיו ועשבי תיבול בוינגרט הדורים
- סלט קוסלו
- סלט כרוב עם שקדים ואפונה בסגנון סיני
- סלט קינואה עם חמוציות ועשבי תיבול

### עוגות ועוגיות (5 לבחירה)

- עוגת שוקולד עשירה
- רולדת תמרים
- כדורי שוקולד
- עוגיות שיבולת שועל וצימוקים
- עוגיות שוקולד צ'יפס
- רולדת שוקולד וקוקוס
- עוגת מוס חלבה
- עוגיות חתונה מקסיקניות - עוגיות חמאה ואגוזי מלך מושלגות
- עוגת פאדג' בראוניז
- ריבועי לימון מרעננים
- ריבועי חמאת בוטנים ופאדג' שוקולד



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט קידוש

עוגת דבש נימוחה  
עוגת בננה  
עוגת אוכמניות  
מבחר עוגיות שמרים  
רולדת אגוזים  
מגשי פירות  
פאי תפוחים  
פאי פקאן

עוגת גבינה - חלבי או פרווה (בתוספת תשלום)

### השרות כולל הכל מ'א-ת'

1. שתייה קלה: קוקה-קולה, ספרייט, מים מינרלים, פריגת, משקאות דיאט
2. מנהל אירוע וצוות מלצרים
3. ניקיון האולם והמטבח בגמר האירוע
4. ארגון, עריכה, עיצוב, כלי נוי ומרכזי שולחן
5. כלים חד פעמיים צבעוניים, מפות בד
6. חטיפים לילדים: במבה, ביסלי, בייגלה, ופלים וכו'.



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