



טעם וצבע לאירועי יוקרה

## תפריט ברביקיו פרימיום

קבלת פנים (2 עמדות לבחירה)

### עמדת בריאות:

2 מרקים לבחירה: טריו כתום, בצל צרפתי, ירקות עם גריסים, תירס קטיפתי, מינסטרונה ירקות חתוכים עם מטבל

### עמדה סינית:

אגרול עם רוטב חמוץ מתוק  
לומיין - אטריות סיניות עם ירקות מוקפצים ברוטב סויה וג'נג'ר

### עמדת פסטלים:

סיגרים במילוי בשר  
פסטלים במילוי תפוז"א  
בליווי טחינה אסלית

### בר כנפיים בגריל:

כנפיים עסיסיות ברוטב ברביקיו  
כנפיים עסיסיות בעשבי תיבול  
בליווי רוטב צ'ילי מתוק

### עמדת אנטיפסטי:

ירקות צלויים בתנור בשמן זית שום ורוזמרין:  
פלפלים, פטריות, בטטה, קישואים, עגבניות שרי  
עלי גפן ממולאים באורז ועשבי תיבול

### בר מקסיקני

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

### בר סביח

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

### בר חומוס ותוספות

חומוס, ראגו בשר עגל, תבשיל פטריות חם ונזיד של גרגירי חומוס בליווי טחינה ירוקה, ופיתות טריות.



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט ברביקיו פרימיום

### מנות עיקריות (6 לבחירה)

סטייק אנטריקוט - מזן אנגוס משובח  
נתחי אסאדו בלי עצם מוגש ביין  
נתח אסאדו מעושן מוגש עם עצם  
כנפיים בצ'ילי  
נקניקיות צ'וריסוס  
נקניקיות בקר  
קבב הבית  
סטייק פרגית  
חזה עוף  
המבורגר הבית  
כבד עוף  
שקדי עגל  
שיפודי פרגית ברוטב צ'ילי /ים תיכוני  
צלעות טלה ברוטב יין/ברביקיו  
ברוז בעישון איטי ברוטב הדרים

מוגש עם לחמניות, מיני פיתות, מגשי ירקות: חסה, עגבניות, מלפפונים חמוצים, בצל מטוגן. רטבים:  
קטשופ, צ'ילי מתוק, מיונז, חרדל, רוטב ברביקיו

### תוספות (3 לבחירה)

סירות תפוא ובטטה בגריל  
דואט תפוחי אדמה ובטטה אפויים בשמן זית רוזמרין ופלחי שום  
תפוא"א פרזיאן אפויים בעשבי תיבול  
צ'יפס תפוא"א מטוגן במקום  
ירקות מוקפצים בסגנון אסייתי  
שעועית מוקפצת בשמן זית ושומשום  
אורז ירוק בניחוח עשבי תיבול עשיר בפיצוחים  
דואט אורז לבן ואורז בר עם עשבי תיבול  
אורז לבן מאודה קלאסי עם צמוקים ושקדים  
קוסקוס מרוקאי עם מרק ירקות לקוסקוס עשיר  
אפונה מבושלת עם פלחי ארטישוק טריים  
תבשיל בורגול מג'אדרה עם בצל מושחם  
קדירת ירקות העונה בתיבול ים תיכוני  
אנטיפסטי אפוי בתנור חציל, פלפלים, קישוא ובצל



טעם וצבע לאירועי יוקרה

## תפריט ברביקיו פרימיום

### סלטים (7 לבחירה)

סלט עגבניות חריף	סלט חסה וירקות העונה
סלט עגבניות שרי ובזיליקום	סלט הבית: חסה, אבוקדו, מנגו (בעונה),
סלט מטבוחה	חמוציות ופקאן סיני בוינגרט בלסמי
סלט טורקי	סלט חומוס גרגירים
סלט פלפל חריף שום ולימון	סלט טחינה
סלט טבולה	סלט סלק אדום
סלט כרוב אסייתי עם סויה ושומשום	סלט עלי רוקט בליווי אגוזים
סלט כרוב במיונז	סלט תפו"א
סלט כרוב סגול	סלט תירס מקסיקני
סלט ירקות ישראלי קצוץ	סלט גזר מרוקאי
סלט ירקות סיני	סלט גזר חי חריף
טריקולור - סלט פלפל צבעים ועשבי תיבול	סלט חציל במיונז
סלט מלפפון עם שמיר ובצל	סלט חציל מעושן על האש
סלט חצילים ברוטב עגבניות	סלט חציל קלוי מוגש עם טחינה ושמן זית
סלט פטריות עם עשבי תיבול	חמוצים וזיתים

### מנה אחרונה

מבחר קינוחי מיני מוגשות בפלטה מרכזית לשולחן 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

### 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 סויה
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