



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט ברביקיו

קבלת פנים (2 עמדות לבחירה)

עמדת בריאות:

מרק 1 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

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

מנות עיקריות

שווארמה פרגיות על עמוד מסתובב או סטייק פרגית בעשבי תיבול
כנפיים ברוטב ברביקיו
מיני המבורגר הבית
נקניקיות בקר ועוף

מוגש עם מיני פיתות, לחמניות אצבע והמבורגר מגש ירקות: חסה, עגבניות, בצל, חמוצים
קטשופ, חרדל, רוטב ברביקיו, צ'ילי מתוק חומס וטחינה

תוספות (3 לבחירה)

סירות תפוז"א ובטטה בגריל
דואט תפוחי אדמה ובטטה אפויים בשמן זית רוזמרין ופלחי שום
תפוז"א פרזיאן אפויים בעשבי תיבול
צ'יפס תפוז"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

סלטים (4 לבחירה)

סלט חסה וירקות העונה
סלט הבית: חסה, אבוקדו, מנגו (בעונה),
חמוציות ופקאן סיני בוינגרט בלסמי
סלט סלק אדום
סלט עלי רוקט בליווי אגוזים
סלט תירס מקסיקני
סלט גזר מרוקאי
סלט גזר חי חריף
סלט חציל במיונז
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 טורקי
סלט פלפל חריף שום ולימון
סלט טבולה
סלט כרוב אסייתי עם סויה ושומשום
סלט כרוב במיונז
סלט כרוב סגול
סלט ירקות ישראלי קצוץ
סלט ירקות סיני
טריקולור - סלט פלפל צבעים ועשבי תיבול
סלט מלפפון עם שמיר ובצל
סלט חצילים ברוטב עגבניות
סלט פטריות עם עשבי תיבול



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט ברביקיו

מנה אחרונה (1 לבחירה)

בר גלידה עם תוספות מפנקות- מבחר טעמי גלידה, קצפת, סירופ שוקולד, סירופ מייפל, רוטב אוכמניות אגוזים, סוכריות, שברי עוגיות וופלים, גביעי גלידה פירמידת NOVA - פאדג' בראוניס עם כדור גלידה מוגש עם רוטב שוקולד סלט פירות

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. כלים חד פעמיים צבעוניים, מפות 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