



טעם וצבע לאירועי יוקרה

## תפריט פרמיום

### קבלת פנים:

### טאפאס בר (2 לבחירה, 4 תחנות בחירה, 8 סלטים לבחירה) מנות גורמה בצלחות אישיות יוגשו לאורחים במהלך קבלת הפנים.

אלבונדיגס - קציצות טלה ספרדיות על תבשיל גריסי פנינה  
פטה כבד - על ברוסקטה כפרית בליווי ריבת שרי ובלסמי מצומצם  
קרפצ'יו פילה בקר - עם יוזו, שמן זית, מלח כחול על קרוסטיני וארגולה  
מיני המבורגר - במיני לחמניה עם איולי צימוצ'ורי  
סלמון מעושן - איולי ורוקט על מצע קרפ-ראפ  
סלט סינטה - מוגש בכוסיות ברוטב אסייאתי  
טרטר סלמון - וקוביות ירקות ברוטב לימונים  
כדורי עוף - מגולגלים בשומשום שחור ולבן על מצע סלט שורשים  
מיני קרב על מקל קינמון - לצד טחינה 3 צבעים  
אמפנדס מבצק פריך - במילוי בשר עגל על צ'מיצ'ורי ירוק ופלפלים קלויים  
יקיטורי סלמון - עטוף בשבבי פנקו, יוזו, צ'ילי וכוכב אניס  
סביצ'ה דג ים - עגבניות קונקסה, עירית, מלח אטלנטי ושמן גרעיני כוסברה  
פטה עוף ושקדים - עטוף בעלי פילו זעירים, איולי, טבסקו ונבטי חמניה  
ברוסקטה של פטה כבד - עם קרמל, רוזמרין ויין אדום  
פילה עוף - בציפוי שבבי קוקוס, סלסה של מנגו טרי, צ'ילי ירוק ועלי למון גראס  
שוט גרגירי חומס - עם בשר טלה, טחינה גולמית וצנוברים קלויים  
תמרים במילוי בשר עגל-מלווה ברוטב יין אדום  
ירקות בטמפורה - מוגש עם טריאקי  
יקיטורי טופו - פטריות פורטובלו, במרינדת רימון שום  
מיני צ'וריסוס מעושנות - על גחלים, מוגש עם צ'ימיצ'ורי  
פוטומאקי - סושי במילוי סלמון מעושן וירקות  
הוסומאקי - סושי פילה דניס, אבוקדו ועירית  
אין סייד אאוט - אבוקדו, מנגו וירקות  
קבבוני טלה - על מצע חציל על האש בליווי טחינה ירוקה  
סביצ'ה דג ים - בתחמיץ תפוז טרי, נבטי חמניה ופלפל  
גספצ'ו - מרק עגבניות קר  
מרק כרובית - ארטישוק ירושלמי ושורשים לבנים, מוגש עם שמן כמהין  
רביולי סינטה עגל - בציר בקר וקרם סלק  
טרטר דג ים - בקוויאר אפרסקים פיקנטי, כוסברה ורוטב אסייאתי  
ברוסקטה עם קרם עגבניות - וסרדין ספרדי  
מוס מקרל - מוגש על קרוסטיני עם ירקות  
קציצות קינואה - עדשים כתומות, עשבי תיבול ושמן זית  
קציצות כוסמת ירוקה - עליוי חובזה, בטטות וכרישה



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט פרמיום

### **בר משקאות**

משקאות קלים תוצרת הארץ ומשקאות מוגזים מסדרת קוקה קולה  
בירות לאורך כל הערב  
מבחר יינות אדום / לבן  
בר אספרסו עשיר הכולל: קפוצ'ינו, קפה לאטה, קפה הפוך, מקיאטו, נס קפה, קפה שחור, אספרסו  
קצר-ארוך, מבחר סוגי תה צמחים, חלב סויה

### **תחנות**

#### **עמדת טאבון**

פוקצ'ות חמות אפויית בתנור לעיני האורחים במבחר טעמים:  
מתבל שמן זית וזעתר, מלח גס, אורגנו  
שום ועשבי תיבול טריים, רוטב פסטו וצנוברים, טפנד זיתים שחורים  
צימיצורי ביתי, עגבניות מיובשות ועלי ריחן, פטריות טריות ופלפלים קלויים

#### **המזרח הרחוק**

עמדת הקפצה במקום בה נפגשים אש ולהבה, ניחוחות, צבעים מן הטבע ושף אחד  
היוצר שלל מנות צבעוניות המורכבות מאטריות ביצים המוקפצות עם ירקות טריים בארבעה סוגים:  
צמחוני, עוף, בקר וטופו.

#### **עמדה אוריינטלית**

קוסקוס בליווי מרק דלעת, חומוס וירקות שורש  
מרק קובה חמוסטה  
מרק קובה אדום

#### **עמדת שוק**

בשר עגל קצוץ דק, צנוברים, פטרוזליה טרייה מלווה במיני פיתות, טחינה ירוקה וסלט ישראלי קצוץ

#### **טורטיות בנוסח מקסיקני**

עמדת טורטיות חמות המגולגלות במגוון טעמים וניחוחות במילויים שונים:  
בקר-ראפ נתחי בקר מוקפץ בשילוב בצל ירוק, עלי רוקט ורוטב ברביקיו  
חזה עוף- ראפ במילוי רצועות חזה עוף, סלט עגבניות פיקנטי ורוטב מקסיקני  
צמחוני- ראפ עם גוואקמולי וסלסה של עגבניות טריות עם צ'ילי ולימון



טעם וצבע לאירועי יוקרה

תפריט פרמיום

### עמדת גריל דרום אמריקאית

אנטריקוט ארגנטינאי מסוג אנגוס  
נתחי אסאדו עם עצם  
נתחי סינטה עגל  
מטבלים בייתים על טהרת המטבח הארגנטינאי

### FISH AND CHIPS

רצועות דגים פריכים במעטפת פנקו פריכה עם צ'יפס קריספי בליווי רטבים, קטשופ, חרדל וספייסי מיונז.

### עמדת מטוגנים

לחמעג'ון, קובה נבלוסיה, סיגר ממולא בשר, פסטל במילוי תפוז"א, פאי רועים אישי, מיני אמפנדוס ארגנטינאי.

### סביצ'ה בר

טרטר סלומון בליווי קוביות ירקות ברוטב לימונים  
טונה אדומה צרובה בציפוי קריספי ברוטב אספרגוס  
סביצ'ה דגים בליווי יוזו, ג'ינג'ר ועשבי תיבול

### סושי בר

עמדת סושי - רולים בהכנה פרונטלית במבחר צורות ומגוון טעמים מלווה ברטבים מסורתיים למטבח היפני  
הכוללים: ג'ינג'ר, וואסבי, סויה, טריאקי וספייסי מיונז

### הבחירה הטבעית

סלט בר -מגוון עשיר וצבעוני של ירקות גינה טריים, מבחר עליו רוקט ומתבלים בהרכבה עצמית. מקלות גריסיני, מתבל שמן זית וזעתר, מלח גס, שום ועשבי תיבול טריים, רוטב פסטו וצנוברים, טפנד זיתים שחורים  
צימיצורי ביתי, עגבניות מיובשות ועלי ריחן, פטריות טריות ופלפלים קלויים

### סלטים מוגשים למרכז השולחן

סלט אסיאתי - רצועות ירקות, שומשום קלוי, לימון וטריאקי.  
כרוב לבן סיני - נבטי חמניה, שקדים פרוסים קלויים, ג'ינג'ר וסויה  
סלט טריקולור - פלפלים קלויים בתחמיץ הדרים

חומוס הבית - בליווי גרגירי חומוס  
סלט ירוק - מבחר עלי חסה צעירים ומיקס ירקות ז'וליאנים בוויניגרט חרדל ודבש  
חציל בלאדי - קלוי על האש עם טחינה, שמן זית ופטרוזיליה  
חציל פיקנטי- ירקות קצוצים פטרוזיליה ושום



טעם וצבע לאירועי יוקרה

## תפריט פרמיום

שום וכוסברה  
ירקות בתחמיץ - עלי דפנה ופלפל אנגלי,  
לימון ושמן זית  
פלפלים - חריפים קלופים בשום ולימון  
טחינה ביתית - לבנה/ירוקה/אדומה/צהובה  
סלט מטבוחה - אסלית  
קוביות בטטה - עירית טריה סילאן ואגוזים  
סלט ירוק - פטרוזיליה, כוסברה שמיר ונענע  
בליווי אגוזים  
קינואה - עדשים חומים, קוביות בטטה מוקפץ  
צות בעשבי תיבול  
סלט שורשים - עם פרוסות דקיקות של ירקות  
שורש בתחמיץ לימון סלרי ווינגרט  
פטריית אסייאתי - לקט סוגים שונים, ויניגרט  
אננס טרי, וקשיו קלוי

סלט טבולה לבנוני - בורגול, לימונים, עגבניות  
תמר ושפע עשבי תיבול  
עגבניות שרי - עם זוקיני ועלי בזיליקום  
פטריית יער טריות - עגבניות שרי ברוטב שום  
ושמן זית  
חצילים שלמים - קלויים ברוטב טחינה וסילאן  
דואט כרוב - לבן ואדום עם חמוציות וקשיו  
קלוי  
סלט גזר וסלק טרי - בלימון, שום ושמן שומי  
שום  
סלט סלק ונבטים לבנים - עשבי תיבול, חתיי  
כות לימון ושקד פרוס  
חסה אייסברג עם נבטים לבנים - פטריות יער,  
תערובת פיצוחים קלויים וויניגרט  
גזר טרי - קוביות לימונים, פלפל ירוק חריף,

## מנות ראשונות

פילה בורי משוח ברוטב צ'רמלה, קדרת פלפלים, שיני שום וכוסברה פיקנטית  
פילה אמנון אפוי בנגיעות חומץ בלסמי ועגבניות מיובשות עם פלפלים קלויים  
פילה דניס במשרת פסטו שקדים, יין לבן וטרגון צרפתי  
דגי ברבוניה בציפוי פנקו עם זרעי כוסברה ולימון כבוש  
פילה סלומון בעשבי תיבול, וואסבי סויה ודבש  
פילה מושט ברוטב עגבניות וחומוס גרגירים  
טונה אדומה צרובה על גריל ברוטב אספרגוס  
פילה הייק במשרת יין לבן, קרם ארטישוק ומרווה טריה  
פילה סלמון בקרמל טריאקי  
שיפודי יקיטורי סלמון, בציפוי פנקו וקצח  
פילה בס צלוי על מצע ירקות צרובים  
מאפה פילו - במילוי ירקות, טופו ואגוזים  
קבב דגים צרוב על הפלנצ'ה  
פילה סלומון - בגריל, תימין טרי, שום שמן זית ולימון  
פילה לברק בקראסט שקדים, רוטב שום ודבש, לימון וחרדל דיז'ון  
קציצות לוקוס וכוסברה בקונפיטורה של עגבניות שרי  
ניוקי תפוא"א, כבדי עוף ברוטב יין ותאנים  
בצק פילו ממולא בבשר עגל טרי על מצע קרם בטטה ודלעת  
גלילת פילו במילוי מעורב ירושלמי על מצע פירה וארטישוק ירושלמי  
מאפה צרפתי במילוי פרגית, שעועית אדומה ושחורה, למון גראס ופירות יבשים  
מאפה הבית במילוי שקדי עגל וסינטה מוגש ביין וערמונים



טעם וצבע לאירועי יוקרה

## תפריט פרמיום

פטריות פורטובלו בפסטו צלויות בגריל על מצע ירקות שורש ונגיעות בלסמי  
פטה כבד, ג'לי פירות יער, נבטי חמניה מוגש עם בריוש חם  
פאי הרועים-מאפה כבש וצנובר

## תוספות

אורז ירוק בניחוח עשבי תיבול עשיר בפיצוחים  
דואט אורז לבן ואורז בר עם עשבי תיבול  
תפו"א פריזיאן אפויים, שום שמן זית וקורנית  
סירות בטטה, שמן כמהין, שומשום קלוי ופקאנים  
פרוסות תפו"א, שום פלפל ארבע עונות רוזמרין טרי  
אפונת גינה עם פלחי ארטישוק ואספרגוס  
דואט תפוחי אדמה ובטטה אפויים בשמן זית רוזמרין ופלחי שום  
תבשיל בורגול מג'אדרה עם בצל מושחם  
קדירת ירקות שורש, תבשיל אותנטי בתיבול ים תיכוני  
קרם פירה על בסיס דלעת ערמונים ובטטה  
קינואה- קוביות בטטה מוקפצות, חמוציות ואגוזי מלך, נענע ובצל ירוק  
אורז אדום בבישול איטי, גזר ז'ולין ועשבי תיבול  
אורז בסמטי עם פיסטוקים קלויים ושמיר  
קוסקוס בליווי מרק דלעת, חומוס וירקות שורש  
אנטיפסטי- מיקס ירקות בגריל  
קדירה כתומה-דלעת גזר ודלורית צלויים בליווי תמרים, קינמון ובצל מושחם  
ארטישוק בליווי פטריות יער מוקפצות  
שעועית ירוקה מוקפצת, עגבניות מיובשות, שום לימון ושמן שומשום

## מנות עיקריות

אנטריקוט ורד הצלע - נתח ארגנטינאי משובח מזן אנגוס  
פריים ריב סטייק- אנטריקוט על העצם צלוי בגריל בפלפלת גרוסה ושום קונפי  
נתחי אסאדו - עם עצם בעישון איטי ברוטב מרלו ושזיפים  
קונפי שוק אווז וחזה מולארד - ברוטב יין מצומצם  
בייבי צלעות טלה - ברוטב פלפלת  
פרגית ממולאת בעשבי תיבול - בקראסט פיסטוק וקשיו  
שיפודי מולארד - במרינדת רימון שמן שומשום ובלסמי  
חזה עוף איטלקי - משחת פסטו, שום ולימון בקראסט פיסטוק  
שקדי עגל - צלויים על גריל  
כתף עגל - ברוטב פלפלת ויין  
כבדי עוף - בליווי ניוקי וערמונים  
סטייק פרגית - ברוטב צ'ילי תפוז, שום ופלפל ארבע עונות  
סטייק פרגית בגריל - סומק לימוני ומלח הימלאיה



טעם וצבע לאירועי יוקרה

## תפריט פרמיום

סטייק פרגית במרינדה - שום ודבש/צ'ילי ירוק ומנגו  
לשון בקר - במבחר רטבים: רוטב צלי בקר ופטרייות/ רוטב יין/ רוטב חמוץ מתוק  
קורדון בלו- חזה עוף ממולא בשר וצנובר  
שיפודי פרגית ויקטורי - בחמאת בוטנים וחלב קוקוס  
שוק ברווז - מוגש עם רוטב תפוז ואננס טרי  
ראמפ סטייק - שייטל, כנף העוקץ. נתח דל שומן  
נתח קצבים טרי - מוגש מידת מדיום רייר  
וסיו - נתח עם טעמים נפלאים, מגיע כקדרה, ירקות שורש ושיני שום  
סינטה עגל - נתח משובח אשר עובר עישון מיוחד שלנו  
רוסטביף עגל - בצליה איטית, מוגש עם צ'ימיצ'ורי

## מנות אחרונות

אנאיס פרות יער- עוגת שוקולד ומוס פרות יער בציפוי קולי פרות יער  
סופלה שוקולד XL- פצצת שוקולד עשיר  
פאי פינהקולדה-בצק פריך בטעם חמאה קקאו ושומשום מלית קוקוס וגנאש שוקולד  
פאי פיצוחים-תחתית בצק פריך במילוי קרם שקדים, תערובת פיצוחים וקרם קרמל  
פאי פרות יער-תחתית בצק פריך במילוי קרם וניל ותערובת פרות יער  
טארטלט חלבה -תחתית בצק פריך במילוי חלבה על בסיס טחינה עם קישוט ברס  
טארטלט תפוח עץ- תחתית בצק פריך במילוי תערובת תפוחי עץ ושטרוייזל  
פחזנית- במילוי קרם שמנת פרווה וניל, ציפוי שוקולד וקישוט ברס  
מגנום לבן- שוקולד בלגי עם חמאת קקאו וברס מצופה שוקולד לבן  
מגנום שוקולד -שוקולד בלגי עם חמאת קקאו וברס מצופה שוקולד  
טרמיסו-עוגת שוקולד מוס קפה וניל שמנת ופירורי קקאו לקישוט  
פסיפלורה תמר- עוגת שוקולד מוס תמר מוס פסיפלורה  
שוקולד-עוגת שוקולד מוס וגנאש שוקולד בלגי  
כוסות:  
חלבה -שוקולד מוס חלבה על גבי שוקולד לבן וגנאש חלבה  
מלבי-קרם מי ורדים עם סירופ תות וקישוט שבבי קוקוס לבן  
פרות יער- מוס פרות יער וקולי פרות יער  
טרמיסו- מוס קפה, מוס וניל שמנת ופירורי קקאו לקישוט

## 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 סוויה
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