

קייטרינג בוטיק מהרעין ועד הביצוע

אנשתה נגינתם
שירותי קייטרינג והפקת אירועים

**תפריט
חלבי**

טג'נה

הגשה במזנונים-בופה

בסיסי

גבינות רכות בטעמים שונים

פלטות גבינות קשות

קורדיטות ירקות ומטבלים

סלט ירוק- עלי חסה, עלי בייבי, עגבניות שרי, נבטים, אגוזי מלך ומטבלי השף

פוקצ'ה אנטיפסטי/גבינה

קישים/מיני קישים במגוון טעמים -

אנטיפסטי, עגבניות, פטריות, גבינה ועוד

בר לחמים כפרי

שתיה קלה מגוונת מסדרת קוקה קולה

עמדת שתיה חמה ממיחם הכוללת -

קפה שחור, נס קפה/מגורען, תה בטעמים, פלחי לימון, סוכר, סוכרזית, חלב 3%

עמדת קינוחים -

פלטות פוטיפורים מיוחדים מנפלאות הקונדיטור/שטרודל תפוחי-עץ



קייטרינג בוטיק מהרעין ועד הביצוע

אנשתה נגינתם
שירותי קייטרינג והפקת אירועים

**תפריט
חלבי**

טקס
אירוע

אופציות לשדרוג

מהמטבח הקר

פלטות מעושנים על מצע חסה מסוגים שונים (מקרל, מקרוסקה, טונה, סלמון)
דג סלמון גדול אפוי ומעושן על מצע ירק, פלחי לימון, ועגבניות שרי חתוכות
סלטים עליים (סלט ארבע עונות, כרוב בליוויים שונים, ישראלי קצוץ ועוד)
סלט פסטה צבעוני בשילוב גבינה, עגבניות מיובשות, זיתים שחורים, ורוטב השף
עלי גפן ממולאים
מיץ סחוט טרי (שייק)
פלטות פירות העונה (בעונה)

מהמטבח החם

מאפים במילויים שונים - תפוז"א, פטריות, גבינה, פיצה ועוד
תפוז"א מוקרם
פסטה צבעונית ברוטב שמנת/עגבניות
דג חם - סלמון אפוי ומעושן/פילה מושט ועוד
עמדות הכנת חביתות בתוספת ירקות ותבלינים שונים
עמדת אספרסו
ניתן לשדרג עפ"י רצונכם (גם מפרודוקטים שאינם מופיעים בתפריט)
בהתאם לאופי האירוע.

קייטרינג בוטיק מהרעין ועד הביצוע

אנשתה נגינתם
שירותי קייטרינג והפקת אירועים

**תפריט
חלבי**

טקס

בוקר - תפריט קפה ומאפה

(עמדות בופה-מזנונים)

עמדות מיחמים לשתיה חמה הכוללות:

קפה שחור, נס קפה, קפה מגורען, תה בטעמים, פלחי לימון, עלי נענע, סוכר, סוכרזית,

חלב 3%

מאפים מסוגים שונים הכוללים:

רוגלך, קוראסונים ריקים, קוראסון במילוי גבינות, מאפה תפוזי, מאפה אגוזים, ועוד

כריכים

ישנה אפשרות לקבלת סנדוויצ'ים מרובעים/משולשים/לחם כפרי/לחם לבן/לחמניות

ועוד והכל במגוון מילויים עפ"י דרישה:

גבינה צפתית, גבינת שמנת, גבינה צהובה, חביתה, ביצה קשה, אבוקדו ועוד

אשכוליות/תפוזים/מים - פריגת ונביעות

אופציות לשדרוג-

קורדיטות ירקות ומטבלים

מיני מאפה בורקסים במילויים שונים

מכונת אספרסו לשדרוג עמדת שתיה חמה

הגדלת המאפים למנה אישית

ועוד - הכל עפ"י דרישת הלקוח

הערות כלליות (לכל תפריט)

- המחירים ינתנו לאחר פגישה מסודרת והתאמת צרכי הלקוח לאירוע
- ניתן לקבל אירוע בכלים חד-פעמיים קשיחים צבעוניים ובהתאמה לצבע המפות או בכלי פורצלן לבן מרובע וכלים מהודרים להגשה
- ניתן להוסיף/לשנות פרודוקטים עפ"י בקשתכם בהתאם לאופי האירוע
- מלצרים עובדים במפתח של 1:20 איש או בהתאם לסוג האירוע
- שרותי קייטרינג מלא ינתנו בד"כ לאירועים עם מס' מוזמנים הנע בין 50-1000 איש
- ניתן לקבל שרות חלקי/מלא עפ"י דרישת הלקוח, דהינו ניתן להזמין אוכל בלבד / שרותי קייטרינג מלא והכל בהתאם לבקשת הלקוח
- טקסטיל (מפות) ניתן לבחור בין 12 צבעים שונים בהתאמה לסוג/מקום האירוע
- הקייטרינג מספק את האוכל ממטבחים בעלי כשרויות מהודרות
- הקייטרינג מספק את האוכל ממטבחים בעלי רשיון יצרן התואם את דרישות משרד הבריאות להוצאת מזון אל מחוץ לכותלי המטבח המייצר
- הקייטרינג מספק את האוכל ממטבחי שף עם נסיון של שנים בכל תחום האוכל והאירועים
- עיצוב שולחן ניתן בהתאם לאופי האירוע/מיקומו/מס' המוזמנים שבו
- ניתן לקבוע פגישה ללא כל התחייבות

נפגש בשמחות ובתאבון!

צבי - 052-8397451