

קייטרינג בוטיק מהרעין ועד הביצוע

אנשתה נגינתם

שירותי קייטרינג והפקת אירועים

תפריט מתוק

תפריט מתוק

(מזנונים)

ניתן לקים אירוע על טהרת ה"מתוק בפה" בשילוב הפרודוקטים הבאים:

עוגות מוס אישיות בטעמים שונים - פירות יער, טריקולד, שוקולד

עוגות מוס קוטר 26 בטעמים שונים

עוגות גבינה אפויות

עוגות גבינה ופרורים

עוגות קרמשניט

פסי עוגת שוקולד 3 צבעים - לבן, שחור, חום (קפה)

יצירות הקונדיטור - פוטיפורים מיוחדים בשילוב יצירות שוקולד מיוחדות וטראפלים

גלילות במילוי קצפת בשילוב מרקחת תותים (בעונה)

בלינצ'ס גבינה וצימוקים בתוספת זילוף רוטב שוקולד/מייפל

פלטות פירות העונה

גלידוניות

שטרודל תפוח הונגרי

עוגת שוקולד חמה

סופלה במילוי שוקולד חלב/לבן/מיני סופלה

עמדת שתיה חמה הכוללת:

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

שתיה קלה מסדרת קוקה קולה

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