



הכרמים

אולמות אירועים

תפריט

פרטים אישיים

שם המזמין (צד החתן): _____ ת.ז.: _____

נייד: _____ כתובת: _____

שם המזמין (צד הכלה): _____ ת.ז.: _____

נייד: _____ כתובת: _____

תאריך האירוע: _____ יום בשבוע: _____ ☐ כרם שלמה ☐ כרם בתיה

מס' מנות: _____ בר פתיחה: _____ בר סיום: _____

סוג אירוע: _____ שעת החופה: _____ מצווה טאנץ' כן/לא (חובה לסמן)

הערות: _____

סד"כ מנות סעודה: _____ סד"כ מנות בר: _____

סד"כ לתשלום: _____ חתימת המזמין: _____

מחיר מנה: 65 ₪

- מינימום מנות: כרם בתיה 400 כרם שלמה 350 (פחות מזה 75 ש"ח למנה).
- ייתכנו שינויים מצד הקייטרינג בתפריט ובמחירים בשל אילוצי זמן / עונה וכו' כמובן הקייטרינג יעדכן כמה שעות לפני האירוע.
- 1. שירות מלצרים 4 שעות כפי שסוכם, מעבר לשעות הנ"ל בתוספת תשלום.
- שימו לב שמילאתם את כל הפרטים האישיים בדף הראשון!
- גמר התשלום הינו עד 10 ימים לפני השמחה!
- שינויים ועדכונים בתפריט עד 10 ימים לפני השמחה.
- בלקיחת פריט בתוספת תשלום, התשלום עבורו יהיה התשלום הנקוב כפול מספר כלל המנות (פרט למה שצוין במפורש).

◀ על השולחן

חלת חתן בשולחן כבוד (בחתונה בלבד) לחמניות אישיות שתיה (קולה, דיאט, אשכוליות, תפוזים, מים וסודה) ☐ חלת בייגל (60 ש"ח)

ניתן להחליף סלט לסלט משודרג בתוספת תשלום של 1 ש"ח כפול כלל המנות או ניתן להוסיף סלט (בנוסף ל-6) מהסלטים המשודרגים בתוספת תשלום של 2.5 ש"ח כפול כלל המנות

◀ לחמים

☐ לחמניה קמח מלא (90 אגו' למנה) ☐ פרנות (2 ש"ח)

◀ סלטים (6 סוגים לבחירה)

- | | |
|---|--|
| ☐ ירקות מוחמצים גזר, קולרבי, ופלפל בתחמיץ-חי | ☐ כרוב אדום בתחמיץ עם שומשום ושקדים |
| ☐ מלפפון חי בצל וגמבה | ☐ כרוב עם סלרי ובוטנים קלויים |
| ☐ גזר מרוקאי | ☐ חמוצים מעורב |
| ☐ גזר מגורד בסלרי ולימון | ☐ גזר מתוק עם חמוציות |
| ☐ חציל מטוגן בתחמיץ | ☐ תפוז"א במיונז |
| ☐ חומס בתוספת של טחינה/גרגירי חומס | ☐ תירס וגמבה |
| ☐ חציל קלוי במיונז | ☐ גזר חי עם אננס (מתוק) |
| ☐ דיפ עגבניות | ☐ כרוב אדום במיונז |
| ☐ מטבוחה | ☐ חציל פיקנטי |
| ☐ טחינה ירוקה ירושלמית | ☐ חסה במתבל שום חרדל עם צ'יפס בטטה |
| ☐ קולסלאו | |

◀ סלטים משודרגים

- | | |
|---|--|
| ☐ חומס הבית פטריות מוקפצות | ☐ זיתים ברומב |
| ☐ פלטת ירקות | ☐ חציל שלם צלוי מוגש עם רוטב |
| ☐ פלפל חריף מטוגן | ☐ טחינה סמיכה וקוביות עגבניות פיקנטי |
| ☐ חציל בטעם כבד | ☐ פלפלים צבעוניים קלויים |
| ☐ וולדרוף | ☐ קוביות סלק חמוץ מתוק |
| ☐ טבולה עשיר | ☐ מיקס כרוב עם חמוציות ופקאנים מוגש עם מאנצ'ס |
| ☐ נבטים ופלפלים | ☐ צ'יפס בטטה |
| ☐ עגבניות שרי בפסטו | ☐ אנטיפסטי צלוי |
| ☐ סלט קוביות בטטה בצילי | ☐ חזרת (חריין) |
| ☐ סלט פטריות | |

◀ **מנת פתיחה** ☐ טריפל אישי 3 צבעים (3 שח) ☐ כוס מרטיני שייק פירות (5 שח)

◀ **מנה ראשונה** - בהגשה אישית (3 סוגים לבחירה)

◀ **בתוספת תשלום**

- | | |
|--|--|
| ☐ בורקס תפוא"א ורוטב פטריות | ☐ קיש פטריות / בצל אישי (1 שח) |
| ☐ מוסקה פרווה | ☐ מאפה בשר (4 שח) |
| ☐ בלינצ'ס במילוי תפוא"א ורוטב | ☐ מוסקה בשרי (3 שח) |
| ☐ בלינצ'ס במילוי ירקות / פטריות ורוטב | ☐ מעורב ירושלמי (8 שח) |
| ☐ פחזנית במילוי תפוא"א/ירקות/דמיו כבד ופטריות | ☐ טורטיה ממולאת בחזה עוף (8 שח) |
| | ☐ פילה אמנון מזרחי / בעשבי תיבול (8 שח) |
| | ☐ מנה ראשונה מקושטת (3 שח) |

◀ **מרק בתוספת מנה ראשונה (7 שח)**

- ☐ מרק עוף צח עם קניידלך ☐ מרק כתום עם קרוטונים ☐ מרק ירקות עם קניידלך

◀ **תוספות (3 סוגים לבחירה)**

- | | |
|---|---|
| ☐ אורז לבן / צהוב | ☐ לקט ירקות |
| ☐ אורז עם ירקות | ☐ שעועית ירקה מוקפצת |
| ☐ פלחי תפוא"א אפוי | ☐ אפונה וגזר |
| ☐ תפוא"א ברוזמרין - פריזיאן (עגול) | ☐ צימע'ס |
| ☐ פירה | ☐ פלחי תפוא"א ובטטה (1 שח) |
| ☐ פסטה עם ירקות | ☐ קוסקוס + ירקות (2 שח) |
| ☐ פשטידת ירקות | ☐ אנטיפסטי חם (2 שח) |
| ☐ קוגל תפוא"א | ☐ סלט חסה עם בטטה מקורמל (2.5 שח) |
| ☐ ירק מוקפץ בסגנון סיני | ☐ זיתים מרוקאים מבושלים ברוטב (3 שח) |

◀ **מנות עיקריות (3 סוגים לבחירה)**

- | | |
|--|--------------------------------------|
| ☐ כרעיים עוף בתנור / שום ודבש | ☐ שיפודי עוף |
| ☐ שניצל עוף | ☐ עוף ממולא |
| ☐ סטייק עוף | ☐ פרוסות הודו |

◀ **מנות אחרונות (1 לבחירה)**

- ☐ פעמון גלידה בזילוף שוקולד ☐ מוס במבחר טעמים ☐ קוקטייל פירות בבר

◀ **בתוספת תשלום**

- | | |
|--|---|
| ☐ קוקטייל פירות הגשה (1 שח) | ☐ רול פילו במילו תפוא"ע/שוקולד + גלידה (4) |
| ☐ סופלה שוקולד + גלידה (5 שח) | ☐ גלידת סורבה מפירות טרופיים (5 שח) |
| | ☐ הגשה בכלי פורצלן (1 שח) |