



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 ₪

טל': 072-334-4777 | מייל: 130@hakramim.com

- מינימום מנות: כרם בתיה 400 כרם שלמה 350 (פחות מזה ועד 100 מנות פחות המחיר למנה תהיה 80 ש"ח למנה).
- כלל המנות מוגשות כמרכזי, בהגשה אישית תהיה תוספת של 5 ש"ח למנה.
- ייתכנו שינויים מצד הקייטרינג בתפריט ובמחירים בשל אילוצי זמן / עונה וכו' כמוכן הקייטרינג יעדכן כמה שעות לפני האירוע.
- שירות המלצרים באולם הם היימשיע טיילערס וזה בתוספת חיוב של 6 ש"ח למנה.
- שירות המלצרים הינו ל 4 שעות מעבר לכך יהיה חיוב עבור שעות נוספות.
- 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.
- בלקחת פריט בתוספת תשלום, התשלום עבורו יהיה התשלום הנקוב כפול מספר כלל המנות (פרט למה שצוין במפורש).
- יש חיוב עבור טיפ לאירוע בסך 1.200 ש"ח.

◀ על השולחן

חלת חתן בשולחן כבוד (בתחנה בלבד) לחמניות אישיות שתיה (קולה, דייאט, 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 | ☐ תפוזי"א במיונז |
| ☐ חומוס בתוספת של טחינה/גרגירי חומוס | ☐ תירס וגמבה |
| ☐ חציל קלוי במיונז | ☐ גזר חי עם אננס (מתוק) |
| ☐ דיפ עגבניות | ☐ כרוב אדום במיונז |
| ☐ מטבוחה | ☐ חציל פיקנטי |
| ☐ טחינה ירושלמית | ☐ חסה במתבל שום חרדל עם צ'יפס בטטה |
| ☐ קולסלאו | |

◀ סלטים משודרגים

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

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

◀ **מנה ראשונה** - (3 סוגים לבחירה)

☐ בורקס תפוא"א ורוטב פטריות

☐ מוסקה פרווה

☐ בלינצ'ס במילוי תפוא"א ורוטב

☐ פחזנית במילוי תפוא"א/ירקות/דמיו כבד ופטריות

☐ זוג פילו במילוי תפוא"א קריספי

◀ **בתוספת תשלום**

☐ מאפה בשר (4 ש)

☐ מוסקה בשרי (3 ש)

☐ מעורב ירושלמי (8 ש)

☐ טורטייה ממולאת בחזה עוף (8 ש)

☐ פילה אמנון מזרחי / בעשבי תיבול (8 ש)

◀ **מרק בתוספת מנה ראשונה (7 ש)**

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

◀ **תוספות** (3 סוגים לבחירה)

☐ אורז לבן / צהוב

☐ אורז עם ירקות

☐ פלחי תפוא"א אבוי

☐ תפוא"א ברוזמרין - פריזאן (עגול)

☐ פסטה עם ירקות

☐ קוגל תפוא"א

☐ ירק מוקפץ בסגנון סיני

☐ לקט ירקות

☐ שעועית ירוקה מוקפצת

☐ אפונה וגזר

☐ פלחי תפוא"א ובטטה (1 ש)

☐ קוסקוס + ירקות (2 ש)

☐ אנטיפסטי חם (2 ש)

☐ סלט חסה עם בטטה מקורמל (2.5 ש)

☐ זיתים מרוקאים מבושלים ברוטב (3 ש)

◀ **מנות עיקריות** (3 סוגים לבחירה)

☐ כרעיים עוף בתנור / שום ודבש

☐ שניצל עוף

☐ סטייק עוף

☐ שיפודי עוף

☐ עוף ממולא

☐ פרוסות הודו

◀ **מנות אחרונות** (1 לבחירה)

☐ פעמון גלידה בזילוף שוקולד

☐ מוס במבחר טעמים

☐ קוקטייל פירות בבר

☐ קוביות גלידה מיניס בבר

◀ **בתוספת תשלום**

☐ קוקטייל פירות הגשה (1 ש) ☐ רול פילו במילוי תפוא"א/שוקולד + גלידה (5 ש)

☐ סופלה שוקולד + גלידה (5 ש) ☐ גלידת סורבה מפירות טרופיים (5 ש) ☐ הגשה בכלי פורצלן (1 ש)