



אולמות אירועים

125 ש"ל למנה

תפריט השף

התפריט של השף הוא מחווה לשבע טעמים, ניחוחות ומרקמים,
אנחנו שמחים ונרגשים שבחרתם בנו לאירוע שלכם
צוות הכרמים

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: _____

הערות: _____

סה"כ מנות סעודה: _____ סה"כ מנות בר: _____

סה"כ לתשלום: _____ חתימת המזמין: _____

- מינימום מנות: כרם בתיה 400 מנות כרם שלמה 350 מנות.
- כלל המנות מוגשות בהגשה אישית.
- ייתכנו שינויים מצד הקייטרינג בתפריט ובמחירים בשל אילוצי זמן / עונה וכו' כמובן 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.
- בלקיחת 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.

עריכה

כלים משודרגים ועריכה במפות ומפיות איכותיות לבחירתכם | חלת חתן
שתיה קלה: משקאות קלים ותוססים, מים מינרליים, מיצים טבעיים ☐ שדרוג לשתיה אישית (5X ש"ח למנה)

מרכז שולחן

סלסלת לחמים ולחם חם | פרח אמריקאי אישי
 שדרוג ללחמי מחמצת - רוסטיק צרפתי בתוספת 3 ש"ח למנה | חלת בייגל (בתוספת 60 ש"ח)

מנות פתיחה אישיות בתוספת תשלום

סלטים (7 סוגים לבחירה)

חצילים על גחלים ☐

טחינה גולמית - פיסטוק אירני - עלים ירוקים - פלומ פריך

חציל שלם ☐

טחינה לבנה - עגבניות טריות - בצל אדום קצוץ - פטרוזיליה - שמן זית

חציל פריך ☐

טבעות חציל - פנקו פריך - רוטב אסייתי - סלט עלים טריים

חציל ☐

פרוסות חציל מוטגנות - רוטב צימציורי - עלי כוסברה

עגבניות ופלפל חריף ☐

קוביות עגבניות - פלפלים חריפים - כוסברה טרייה - שמן זית ומלח גס

תבשיל עגבניות ☐

עגבניות קצוצות - פלפלים מתוקים וחריפים - תבלינים

כרוב אסייתי ☐

כרוב לבן/אדום - גזילין גזרים - בצל ירוק - כוסברה טרייה - פקאן מסוכך - רוטב ויניגרט

הקיסר האחרון ☐

עלים פריכים - רוטב קיסר - צנוניות - קרוטונים

שורשים פריכים ☐

סלקים - גזרים - צנוניות - בצל ירוק - נבטי שעועית - רוטב ויניגרט

סוכריות סלק ☐

סלקים שבורים - סירופ סלקים - קרמבל פיצוחים - נבטי צנוניות - עלים ירוקים

חומוס סביח ☐

גרגרי חומוס רכים - טחינה לבנה - ביצה קשה - סומק - שמן זית - עלי פטרוזיליה

חומוס ים תיכוני ☐

ממרח גרגרי חלק - טחינה ירוקה - שמן זית - פפריקה בשמן - פטרוזיליה קצוצה

כפרי עשבים ☐

עשבים קצוצים - חמוציות - פיצוחים מקורמלים - תפוחי עץ גרנד סמית - מיץ לימון טרי

גזר גזילין ☐

בצל ירוק קצוץ - לימונים קצוצים - פקאן מסוכך גרום - שמן זית

בטטות במיפל ☐

קוביות בטטה - מיפל מטובל - אגוזי מלך - ציפס בטטה - בצל ירוק קצוץ

מורשי ☐

מלפפון - כרוב - גזר - קולורבי בתחמיץ

פלמת ירקות ☐

מלפפון - קולורבי - פלפל אדום/צהוב - גזר + מטבל

מריכל חריפים ☐

פלפל חריף - שום קונפי - עגבניות שרי קונפי - סחוג

שרי בפסטו ☐

עגבניות שרי בתיבול רוטב פסטו - אגוזי מלך

בורגול ירוק ☐

חיטה - עשבים ירוקים - שמן ירוק - שקדים קלויים

אוקיני בוויניגרט צרפתי ☐

קישואים ואוקיני צלויים - וויניגרט צרפתי - בצל אדום כבוש - שמיר טרי

אבוקדו טרי (בעונה) ☐

עגבניות - בצל אדום - שמן זית - עלי שמיר - גריסיני פיצוחים

אבוקדו גואקמולי ☐

ירקות קצוצים על הסכין - שמן זית - כוסברה טרייה - מלח ים

פסיפס של ירקות קלויים ☐

ירקות עונה אפויים בתנור אבן - מלח גס - שמן זית

ראשונות (2 סוגים לבחירה)

פילה אמנות מהים התיכון - חרימה/עשבי תיבול

פילה אמנון עטוף במרינדה ים תיכונית מונח על תבשיל עגבניות פלפלים וגרגרים רכים

פילה נהרות ולימונים תוספת של 10 ש"ח למנה

פילה של דג לבן עטוף במרינדה מעשבי תיבול, לימונים טריים ולימון פרסי שחור צלויים בתנור לווהט מונחים לצד קרם ארטישוק ירושלמי

סלמון

סלמון כינור - במרינדה חרדל דבש - קראסט

מאפה סלמון

מאפה פריך מלא בסלמון נורווגי קצוץ על הסכין עשבי תיבול, תרד ובצלי שאלוט לצד רוטב לימונים חם ושקדים קלויים

קראסון שווארמה / אסאדו

שווארמה מוקפץ עם בצלים מקורמלים עטופים בתבלינים ישראלים, איולי עמבה וסלטון פרש.

עיקריות (3 סוגים לבחירה)

פרגית מסאחן

נתח פרגית צעירה עטופה בתערובת תבלינים פרסית מוגש לצד קונפי שום ושעועית מוקפצת בשומשום

נתח תרנגולת צעירה

נתח עוף צעיר צלוי במרינדה השף פיקנטי/ מתקתק, מוגש לצד מחית בטטה ושעועית מוקפצת בשומשום

כרעי עוף צלויים

נתח מעוף צעיר צלוי בתבלינים פיקנטי/מתקתק מוגש לצד מניפת תפוחי אדמה ושעועית מוקפצת בשומשום

חזה/פרגית עוף מלא בריזוטו

נתח צעיר של עוף מלא באורז, מוגש לצד מניפת תפוחי אדמה ושעועית מוקפצת בשומשום

תבשיל כתף ביין אדום

נתחי בשר עגלה מנתח כתף, עטוף ברוטב מציר בקר מוגש לצד דואט תפוחי אדמה ובטטה ושעועית מוקפצת בשומשום

קינוחים

צלחת מתוקים במרכז שולחן

סלט פירות מוגש בכוס מרמני

אקליר וניל וקרם שוקולד לצד כדור גלידה

רול פילו במילוי שוקולד / וניל / תפוחי עץ לצד כדור גלידה

סופלה שוקולד לצד כדור גלידה וניל

שדרגו ל:

בר מלצרים מסתובבים בפתחת האירוע

בר פירות עשיר פירות עונה טריים חתוכים ומסודרים + סלטי פירות בכוסות

בר סושי - מיקס של סושי דגים, צמחוני, מאקי, סושי סנדוויץ', מבחר רטבים, חמוצים יפניים,

בר קוקטיילים עם אווירה - הפעלה חיצונית ראה תפריט

בר חלומות של ילדים - מגוון צבעוני של ממתקים, במבליקים, פופקורן צבעוני ועוד

בר פיצוחים מבואר - מגוון של פיצוחים טריים מהשוק עיצוב אותנטי ועשיר

בר מוסט בשרי - עמדה דינאמית של בשרים מעושנים בתוך לחמניה רכה ושלל רטבים ותוספות

בר גלידה - טעמים של סורבה לבחירה, סוכריות צבעוניות, גביעי גלידה

מאפה 12 האלים

בצק שמרים ריחני מלא בתערובות חזה עוף מתרנגולת צעירה, עשבים ירוקים קצוצים

מעורב מסמטאות ירושלים

נתחי עוף טחול בצלים מקורמלים פטריות מלאים בתבלינים, לצד לחוח, צנניות ופטרוזיליה

זהב מתוק

מדליוני כבדי עוף על מחית קטיפות של בטטה / תפוז

שק פילו בנוסח אורונטלי

בצק פילו במילוי ירקות / עוף וכבדי עוף / בשר

פרניץ קט

נתח צרפתי בבישול איטי עם בצלצלי פנינה טימן ורוזמרין, מוגש לצד דואט תפוחי אדמה ובטטה ושעועית מוקפצת בשומשום

מהמחבת לצלחת

שניצל ווינאי בציפי קריספי מוגש לצד פלח לימון וקוביות הום פריז

המשופדים

שיפודי חזה עוף / פרגיות / בקר מוגש לצד מניפת תפוחי אדמה ושעועית מוקפצת בשומשום

דואט מלכותי (בתוספת של 10 ש"ח למנה)

דואט בקר ברוטב + שיפוד פרגית מוגש לצד מניפת תפוחי אדמה ושעועית מוקפצת בשומשום

חגיגת הבשרים של השף (בתוספת של 15 ש"ח למנה)

בוצר עץ מעוצב - נתח בקר צלוי - רוטב צימציורי - לצד ירקות צלויים