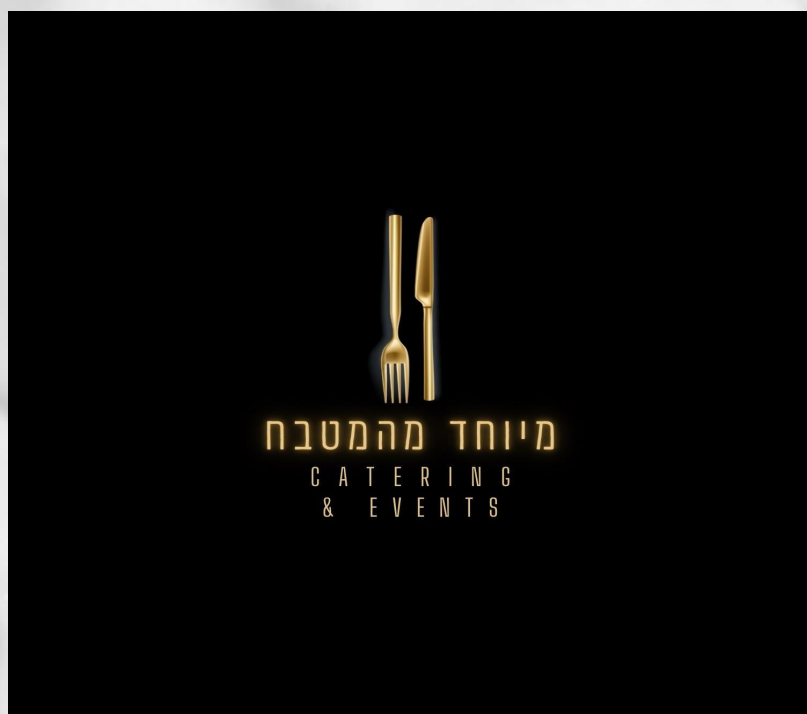




אודותינו

ברוכים הבאים ל"קייטרינג מיוחד מהמטבח" – פסגת הקולינריה לאירועים. עם ניסיון עשיר ומוכח, אנו מתמחים ביצירת חוויות קולינריות בלתי נשכחות, לאירועים פרטיים ועסקיים כאחד.

אנו פועלים מתוך תפיסה של מצוינות וחדשנות מתמדת, ומובילים את ענף ההסעדה עם מטבח יצירתי רב-טעמים, המשלב בעוצמה את מיטב ניחוחות הים התיכון. כל מנה בתפריט שלנו נבחרת בקפידה, במטרה להעניק לאורחים שלכם חוויה גסטרונומית יוקרתית ובלתי נשכחת.

בחברתנו, אנו מקפידים על כל פרט קטן: ממערך לוגיסטי מתקדם, דרך מיומנות מקצועית וניסיון רב, ועד יחס אישי, אדיב וליווי צמוד לכל לקוח. מבנה ההגשה והאירוח שלנו מצטיין בדיוק, באסתטיקה וביצירתיות, ומבטיח הצגה מושלמת של כל מנה.

נשמח להיפגש אתכם ולבנות יחד תפריט קונספטואלי לאירוע חלומותיכם – מעוצב, טעים ומותאם אישית.

הצעת מחיר להפקת אירוע

לכבוד:

תאריך האירוע:

מיקום האירוע:

סוג האירוע:

כמות מוזמנים (משוער):

תפריט

קייטרינג בשרי כשר - לאירועים

ברוכים הבאים לחוויה קולינרית המשלבת מסורת עם חדשנות, תוך הקפדה על חומרי גלם טריים ואיכותיים ביותר. תפריט זה נועד להעניק לאורחיהם מסע טעמים בלתי נשכח, עם דגש על פרזנטציה אלגנטית ומנות ייחודיות.

מנות פתיחה ועמדות חוויה (3 לבחירה)

אלו מנות המוגשות בדרך כלל בעמדות שף פעילות או במזנונים מעוצבים או ע"י מלצרים מסתובבים. המעניקות לאורחים חוויה אינטראקטיבית ויוקרתית.

- טרט דג ים טרי על ברוסקטת מחמצת: קוביות פילה דג ים טרי, קצוצות בעדינות יד, מתובלות עשבי תיבול, ושמן זית איכותי, מונחות על ברוסקטות מחמצת קלויית.
- סיגר דג ברוטב צ'רמילה פטיט: סיגרים פריכים במילוי תערובת עדינה של דגים, ועשבי תיבול, מוגשים בליווי רוטב צ'רמילה פיקנטי.
- כרובית פריכה בטאץ' מזרחי: פלחי כרובית טרייה בציפוי פריך וזהוב, מוגשים עם טחינת "הר ברכה" עשירה וממרח צ'ילי אדום מתוק-מעושן.
- ברוסקטת אסאדו בבישול ארוך עם קרם שום קונפי וצימיצ'ורי פלפלים: בשר אסאדו מפורק לאחר בישול ארוך ואיטי, מונח על ברוסקטת לחם כפרי, בתוספת קרם שום קונפי עשיר וצימיצ'ורי פלפלים קלויים.
- מיני באן בורגר במילוי בקר מובחר ואילוי: מיני לחמניות באן רכות עם קציצת בקר איכותית, מוגשות עם אילוי, חסה פריכה ומלפפון חמוץ.
- מגדל פיש & צ'יפס אלגנטי: נתחי פילה דג ים בציפוי פנקו פריך, מוגשים לצד סירות תפוחי אדמה אפויות בתיבול ים תיכוני, בליווי אילוי לימונים.
- עמדת "חומס גורמה" אישית: חומס ביתי טרי ועשיר מוגש בצלחות אישיות, בתוספת גרגרי חומס חמים, טחינה ירוקה, שמן זית משובח, סלסה לימונית ופטרזיליה טרייה, בלווית מיני פיתות שנאפות במקום.
- עראיס שף - קבב טלה וצנוברים בגריל פחמים: חצאי פיתה צרובים על גריל פחמים, ממולאים בתערובת קבב טלה עשירה וצנוברים קלויים, מוגשים עם מגוון מטבלים מזרחיים.
- פוקאצ'ות טאבון אבן בטעמים: פוקאצ'ות טריות הנאפות במקום בטאבון אבן, בטעמי רוזמרין, זעתר ושמן זית, מוגשות עם מטבלי זיתי קלמטה, פסטו בזיליקום טרי וקרם שום-טימין.
- טורטיות גורמה - בשר צלוי בתיבול מקסיקני: עמדת טורטיות בהרכבה אישית, עם מילוי נתחי בשר טלה/עוף/שווארמה מתובלים, בתוספת סלסת עגבניות פיקנטית, גוואקמולי טרי ורוטב צ'יפוטלה מעושן.
- עמדת סביח "פרימיום": פיתות טריות במילוי חצילים קלויים, ביצה קשה, חומס, טחינה ירוקה, עמבה פיקנטית, ירקות טריים וחמוצים ביתיים.

- שיפודי סלמון יקיטורי על קרם ארטישוק ירושלמי: קוביות סלמון טרי צרובות על הגריל בדיגוג טריאקי עדין, מוגשות על קרם חלק של ארטישוק ירושלמי או קרם בטטה בניחוח קארי.
- מעורב ירושלמי "שוק מחנה יהודה": תערובת עשירה של נתחי עוף, הודו ולבבות, מתובלים בעוצמה ומצ'ופרצים על פלאנצ'ה לוהטת, מוגשים עם טחינה, עמבה, פטרוזיליה קצוצה ובצל סומק.

סלטים וטאבון (בחירה של 7 סלטים, בתוספת מבחר לחמי הבית מהטאבון)

הסלטים יוגשו בסידורים אמנותיים, תוך הקפדה על טריות וצבעוניות, לצד מגוון לחמי טאבון חמים הנאפים במקום.

- קרם חמוס חלק עם שמן זית איכותי: ממרח חמוס קטיפתי, בתיבול עדין של טחינה גולמית, לימון ושמן זית כתית מעולה, מעוטר בגרגירי חמוס שלמים ופטרוזיליה טרייה.
- סלט שרי איטלקי קלוי עם בזיליקום טרי: עגבניות שרי בצבעים שונים, בתוספת בצל סגול פרוס דק ועלי בזיליקום טריים, בתיבול שמן זית איכותי.
- סלט כרוב אסייתי פריך: רצועות דקות של כרוב לבן וסגול, בתיבול רוטב סויה עדין ושמן שומשום קלוי, מוגש עם נגיעות שומשום שחור ולבן.
- סלט סלקים ארומטיים: רצועות ג'וליאן של סלק אדום, מושרות במרינדת חומץ יין אדום, סילאן ונגיעות עלי רוזמרין.
- סלט שורשים מוחמצים ברוטב אסייתי: רצועות פריכות של גזר, קולורבי וסלק, מוחמצים במרינדה מתוקה-חמוצה בסגנון אסייתי.
- סלט גזר עם לימון: רצועות דקות של גזר טרי, מתובלות בלימון, פלפל ירוק חריף קצוץ.
- מטבוחה מרוקאית בבישול איטי: תבשיל עגבניות טריות, פלפלים קלויים ושום, בבישול איטי וארוך, בעל טעם עמוק ועשיר.
- חציל בלאדי על הגריל עם טחינה ירוקה וצנוברים: חציל בלאדי שלם שנצלה על אש גלויה, בתיבול שמן זית ומלח ים גס, מוגש עם טחינה ירוקה עשירה בפטרוזיליה ופיניש של צנוברים קלויים.
- טאבולה בורגול ועשבי תיבול עם חמוציות: סלט טאבולה קלאסי של בורגול, בתוספת כמות נדיבה של עשבי תיבול טריים (פטרוזיליה, נענע, כוסברה) וחמוציות מתוקות-חמוצות.
- מיקס עלי בייבי בויניגרט הדרים: מבחר עלי בייבי טריים, גבטים עדינים ופרוסות תפוז דקות, ברוטב ויניגרט הדרים מרענן.
- סלט קיסר קלאסי עם שבבי קרוטונים: עלי חסה לליק פריכים, ברוטב איולי קיסר קלאסי, מעוטר בשבבי פרמזן (פרווה) וקרוטונים פריכים.
- צ'ילי חריף מטוגן ברוטב שום ופטרוזיליה: פלפלים חריפים שלמים מטוגנים קלות, ברוטב שום קונפי ופטרוזיליה טרייה.
- סלט ירוקים קצוצים ברוטב סילאן ושקדים: מגוון עשבי תיבול טריים קצוצים דק, בתיבול עדין של סילאן תמרים ושבבי שקדים קלויים.

- קוביות בטטה אפיות בצ'ילי מתוק ושומשום: קוביות בטטה מתוקות אפיות בתנור, בזיגוג צ'ילי מתוק ושומשום קלוי.
- טחינה גולמית איכותית: טחינה עשירה, מוגשת בתיבול עדין של שום כתוש, מיץ לימון סחוט טרי ופטרזיליה.
- משוואיה - סלט ירקות קלויים מהגריל: חצילים, פלפלים ובצלים קלויים על אש גלויה, קצוצים גס ומתובלים בשמן זית ועשבי תיבול.
- סלט ירקות שוק קצוץ גס: מבחר ירקות שוק טריים, קצוצים גס, בתיבול שמן זית ולימון..

מנות ביניים / מנות ראשונות חמות (בחירה של 2 מנות)

מנות אלו יוגשו באלגנטיות, בצלחות אישיות או במנות הגשה קטנות, המבטיחות חוויה אישית ויוקרתית.

- מאפה פילו במילוי קדירת בקר : עלי פילו פריכים במילוי בקר עשיר ונימוח, מוגש לצד סלטון ירקות רענן.
- פסטייה עוף ופירות יבשים מקורמלים: מאפה פילו דקיק וזהוב, במילוי תערובת עשירה של פרגית מפורקת, פירות יבשים מקורמלים ותבלינים ארומטיים, בנגיעת אבקת סוכר.
- פילה סלמון נורווגי אפוי על קרם שורשים: פילה סלמון טרי ואיכותי אפוי בעשבי תיבול, מוגש על קרם חלק של שורשים מתוקים (בטטה/גזר) וברוטב לימוני-שמן זית עדין, או ברוטב מרוקאי פיקנטי.
- פילה אמנון בנוסח מרוקאי פיקנטי: נתח פילה אמנון אפוי בעסיסיות, ברוטב עגבניות פיקנטי, פלפלים קלויים וגרגירי חמום.
- רולדת בשר טלה, צנוברים ונענע על טחינה ירוקה: רולדות בשר טלה עסיסיות במילוי צנוברים קלויים ונענע רעננה, מוגשות על מצע טחינה ירוקה עשירה.
- קדאיף בשר טחון עם רוטב פירות יער: שערות קדאיף פריכות במילוי בשר טחון משובח, מוגשות עם טחינה גולמית ורוטב פירות יער חמצמץ-מתוק.
- פילה לברק צרוב על מצע קרם ארטישוק ירושלמי ופריקה: פילה לברק עסיסי צרוב קלות, מונח על קרם ארטישוק ירושלמי עשיר ומוגש עם פריקה (חיטה ירוקה) ארומטית.

תוספות למנות העיקריות (בחירה של 2 תוספות)

תוספות אלו משלימות את המנות העיקריות ומעשירות את חווית הסעודה.

- אורז יסמין מאודה עם שבבי שקדים וצימוקים: אורז יסמין לבן ועשיר, מאודה בצורה מושלמת, מוגש עם שבבי שקד פרוסים קלויים וצימוקים מתוקים.
- מג'דרה פרימיום - אורז עדשים ובצל מטוגן קריספי: תבשיל מג'דרה קלאסי של אורז יסמין, עדשים שחורות ובצל מטוגן, עם נגיעות בצל פריך מעל.
- אורז לבנוני עם אטריות שערייה: אורז יסמין עשיר בטעם, משולב עם אטריות דקות קלויים.
- פוטטו צ'יפס בתיבול קייג'ין: פלחי תפוחי אדמה מטוגנים, מתובלים בעדינות בתבלין קייג'ין ארומטי.
- תפוחי אדמה "פריזיאן" ברוזמרין ושמן זית: תפודים עגולים קטנים אפויים בתנור עם שמן זית, רוזמרין טרי ומלח גס.

- תפוחי אדמה אפויים בתנור אבן עם פפריקה מעושנת: קוביות תפוחי אדמה אפויים בתנור אבן עד פריכות, מתובלות בפפריקה מעושנת ומלח ים.
- שעועית ירוקה תאילנדית ברוטב סויה-ג'ינג'ר: שעועית ירוקה עדינה מוקפצת קלות עם פלפלים צבעוניים ונבטים, ברוטב סויה-ג'ינג'ר מתוק-חמוץ.
- לקט ירקות שוק מוקפצים בסגנון תאילנדי: מבחר ירקות שוק טריים, מוקפצים בסגנון תאילנדי, בתיבול רוטב צ'ילי מתוק ולימון.
- ירקות שורש קלויים על גריל פחמים: מבחר ירקות שוק (גזר, בטטה, בצל סגול) קלויים בעדינות על גריל פחמים, מתובלים בשמן זית ומלח גרוס.
- מיקס ארטישוק ופטריות ברוטב לימוני ועירית: לבבות ארטישוק ופטריות יער, מוקפצים ברוטב לימוני-חמצמצץ, עם עירית קצוצה.

מנות עיקריות

אנו מציעים גמישות בהגשה: הגשה אישית (סרוויס) של 2 מנות עיקריות לבחירה, או הגשה למרכז השולחן של 3 מנות עיקריות לבחירה. המאפשרת לאורחים לטעום ממגוון רחב יותר של מנות.

- סטייק פרגית צלוי על גריל פחמים עם דואט תפוחי אדמה ובטטה: נתח פרגית עסיסי מושרה במרינדה ארומטית, נצלה לשלמות על גריל פחמים, מוגש עם דואט של תפוחי אדמה ובטטה מתוקה אפויים.
- אסאדו בבישול ארוך עם חרדל ועשבי תיבול, על קרם תפוחי אדמה חלק: נתח אסאדו בקר בבישול ארוך ואיטי, נימוח ועשיר בטעמים, מוגש על מצע של קרם תפוחי אדמה חלק כמשי.
- סינייה קבב טלה וירקות צלויים בטחינה ירוקה: קבב טלה עסיסי על גריל פחמים, מוגש על מצע של טחינה ירוקה עשירה, מלווה בסלטון ירקות שוק טריים.
- סטייק אנטריקוט משויש צלוי על גריל פחמים: נתח אנטריקוט איכותי ועסיסי, צלוי לשלמות על גריל פחמים, מוגש עם ירקות צרובים, צ'ימיצ'ורי ירוק ושום קונפי (בתוספת תשלום).
- מדליוני פילה בקר מיושן ברוטב יין אדום: מדליוני פילה בקר עסיסיים, צרובים קלות ומוגשים ברוטב יין אדום מצומצם ועשיר (בתוספת תשלום).
- צלעות טלה צעיר צרובות על גריל פחמים לוחט: צלעות כבש צעיר ועסיסיות, מתובלות בעדינות וצרובות על גריל פחמים לוחט (בתוספת תשלום).

סיום מתוק ומרענן קינוח

- מבחר פירות העונה אקזוטיים (בעונה): מגשי פירות מעוצבים הכוללים מבחר נרחב של פירות טריים, בשלים וצבעוניים מהעונה, חתוכים באמנות. חוויה מרעננת לסיום הארוחה.
- פטיפורים וקינוחי בוטיק אישיים: קולקציית קינוחים אישיים מעוצבים ועשירים, במגוון טעמים ומרקמים, כולם פרווה ובכשרות מהודרת

משקאות קלים

- **משקאות קלים:** מגוון משקאות קלים מתוצרת חברת קוקה-קולה (קוקה-קולה, זירו, דיאט קוקה-קולה), מיצים של פריגת, מי סודה צלולים (שוופס/סודה סטיל) ומים מינרליים מבית נביעות. מוגש בבקבוקי 1.5 ליטר לשולחנות או בבר הגשה.
- שדרוג הגשה: ניתן לשדרג לבקבוקים אישיים קטנים יותר בתוספת תשלום סמלי לראש (10 ש"ח לאדם), להגשה אלגנטית ונוחה יותר לאורחים.

אפטר פארטי - חוויה קולינרית לילית (בתוספת תשלום)

- לאחר מסיבת הריקודים, אנו מציעים לאורחים להתפנק בעמדות "נייט בייטס" מפנקות, להשלמת החוויה:
- עמדת מיני בורגרים גורמה: מיני בורגרים עסיסיים מ-100% בקר מובחר, צלויים במקום, מוגשים בלחמניות מיני בריוש טריות, בליווי עלי חסה פריכים, פרוסות עגבנייה, מלפפון חמוץ, ובצל סגול.
- עמדת טורטיית שווארמה/שיפודים מפורקים: טורטיות חמות הנעשות במקום, במילוי שווארמה עשירה או נתחי שיפודים מפורקים (פרגית/טלה), בליווי מבחר סלטים טריים, טחינה ורטבי שף.
- עמדת חלות שניצל קריספי: חלות טריות נאפות במקום, במילוי נתחי שניצל עוף פריכים ועסיסיים, בליווי רטבים וסלטים.
- כל עמדות האפטר פארטי מוגשות בליווי:
- צ'יפס אמריקאי פריך: צ'יפס זהוב ופריך.
- סלט ירקות שוק טריים קצוץ: ירקות טריים מהשוק, קצוצים דק, בתיבול עדין של שמן זית ולימון.
- מגוון רחב של רטבים ומטבלי

מחיר מנה לאדם ₪:

המחיר כולל:

- הגשה בכלי פורצלן - רב פעמיים.
- מפות מפיות לפי בחירת הלקוח
- מנהל אירוע, שף צמוד, מלצרים ביחס 20/1.
- המחיר כולל הקמה ותפעול של מטבח קצה בשטח.
- יצירת הגשה לבחירה מזנונים/מרכז שולחן

המחיר לא כולל:

- חשמל / פריסות חשמל, ציוד אלטרנטיבי, הצללה/חיפוי המטבח.
- אספרסו בר קפה איכותי – בתוספת 3500 ₪
- יאלכוהול ושירותי בר.

יריהוט

הקמה ופירוק

ההצעה המפורטת לעיל הינה הצעה מקיפה המכילה את כל המרכיבים שלפי עניות דעתנו נחוצים להצלחת האירוע. יחד עם זאת חשוב לציין, כי ההצעה ניתנת לשינוי על פי דרישתכם ובתיאום עם ההפקה. נשמח מאוד לעמוד לרשותכם בכל שאלה שתתעורר, הבהרה או הערה!

הסכם הזמנת אירוע

- כל המחירים מתייחסים לאירוע הספציפי.
- תוספות של אורחים ו/או שינויים יתומחרו בנפרד.
- ההצעה מתייחסת למינימום _____ מוזמנים.
- יש למסור לקייטרינג "מיוחד מהמטבח" מספר מוזמנים עדכני עד 5 ימים לפני האירוע.
- כל אדם נוסף מעבר למינימום יחויב בתשלום עפ"י ספירה של נציג מטעם הקייטרינג, ומנהל המקום.

תנאי תשלום: 20% מקדמה .

- תשלום – בצ'ק/ העברה בנקאית – עד 3 ימים לאחר סיום האירוע
- שיק ביטחון על סכום מלא של האירוע יימסר לידי קייטרינג בפגישת הספקים.
- תנאי ביטול:
- ביטול העסקה עד 45 ימים לפני האירוע, בחיוב דמי ביטול בגובה דמי המקדמה ששולמו.
- ביטול העסקה בין 45 ימים ל 30 ימים לפני האירוע בחיוב דמי ביטול בגובה 30% מכלל העסקה.
- ביטול העסקה בין 30 ימים ל 10 ימים לפני האירוע בחיוב דמי ביטול בגובה 50% מכלל העסקה.
- ביטול העסקה בין 10 ימים ל 3 ימים לפני האירוע בחיוב דמי ביטול בגובה 70% מכלל העסקה.

- ביטול העסקה בין 72 שעות ועד ליום האירוע כולל – בחיוב דמי ביטול מלאים, 100% מכלל העסקה.
- במקרה של ביטול עקב הנחיות משרד הבריאות ו/או סגר אשר אינם מאפשרים את קיום האירוע, עד שלושה ימים לפני האירוע ניתן לבטל ללא דמי ביטול או שיימצא במשותף תאריך חלופי לקיום האירוע. החרגה זו אינה מתייחסת למקרים של בידודים נקודתיים.
- במקרה של כח עליון, קרי מלחמה/ פיגוע טרור/ מזג אוויר קיצוני, יימצא במשותף תאריך חלופי לקיום האירוע
- לאישור הזמנה

שם: _____ ת.ז: _____ חתימה: _____

חתימת הקייטרינג:

פרטי חשבון להעברת מקדמה: לאומי 10, סניף 916 חשבון 29600045 מיוחד מהמטבח

חברתנו פועלת תוך חתירה למצוינות וחדשנות בהתאם לענף ההסעדה,
תוך הקפדה בלתי מתפשרת על איכות ושירות לאורך האירוע.
אנו אמונים על מטבח יצירתי רב טעמים המשלב מטבח ים תיכוני כמוטיב מרכזי.
מבנה ההגשה והאירוח מוקפדים ומצטיינים בדיוק ובאסטטיות.
לשירותך בכל עת.

בברכה

יוחאי זכריה 0542335883

