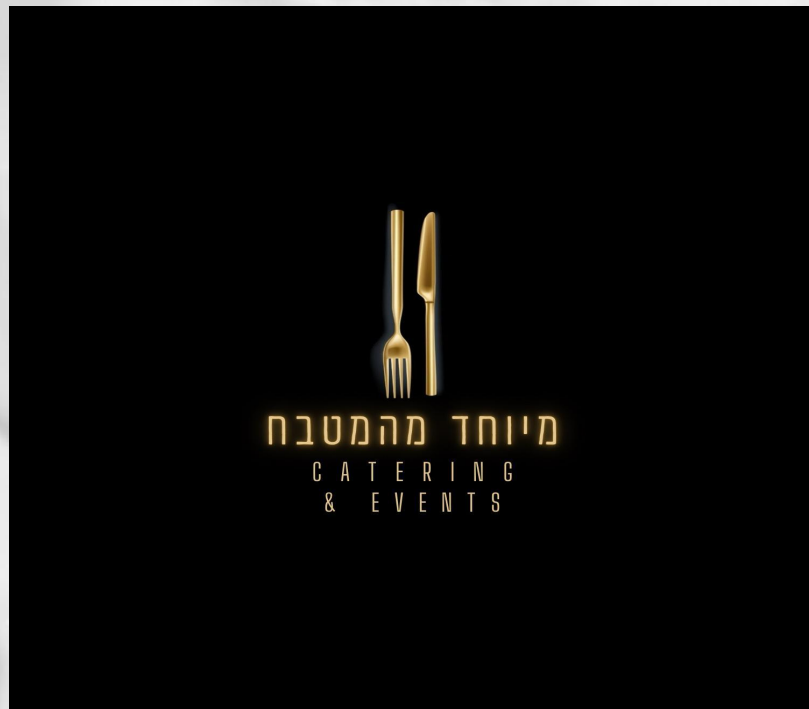




אודותינו

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 למהדרין - חוויה קולינרית בעמדות שף

עמדות חמות ומוגשות פרונטלית (4 לבחירה)

אלו מנות המוגשות מעמדות שף פעילות, המאפשרות הרכבה, חיתוך, תיבול ופיניש לעיני האורחים, לחוויה קולינרית אינטראקטיבית ומרגשת.

- **שיפודי סלמון יקיטורי עם סירות תפוחי אדמה אפויים:** נתחוני פילה סלמון עסיסיים על שיפודי יקיטורי, צלויים במקום, מוגשים לצד סירות תפוחי אדמה אפויים. בליווי רטבי צ'רמילה פיקנטית וספייסי מיונז.
- **רצועות אנטריקוט ארגנטינאי מובחר על גריל פחמים:** נתחי אנטריקוט משוייש ומיושן, נצלים לשלמות על גריל פחמים לוהט. מוגש עם תפוחי אדמה "מדורה", צ'ימיצ'ורי ירוק טרי ושום קונפי נימוח. (בתוספת 20 ש"ח למנה)
- **מדליוני פילה בקר משוייש על ספינר (פריסה פרונטלית):** פילה בקר איכותי במיוחד, נצלה בעדינות על ספינר ייחודי מעל גחלים לוהטות. נפרס פרונטלית לעיני האורחים, בליווי ריבת בצל מתוקה, צ'ימיצ'ורי ירוק טרי ושום קונפי. (בתוספת 20 ש"ח למנה)
- **כתף טלה במעשנה בפירוק פרונטלי:** נתח כתף טלה עסיסי שעבר תהליך עישון איטי ומוקפד במעשנה, נימוח ומתפרק מעצמו. מפורק לעיני האורחים, מוגש בליווי קדירת ירקות שורש עשירה, צ'ימיצ'ורי ירוק טרי ושום קונפי. (בתוספת 20 ש"ח)
- **שיפודי פרגית / סטייק פרגית במרינדת הבית:** נתחי פרגית עסיסיים במרינדת השף הייחודית, צלויים על גריל פחמים. מוגשים בליווי מגוון אנטיפסטי ים תיכוני ורטבי סויה, חמוץ-מתוק וצ'ילי.
- **אסאדו מעושן בפירוק פרונטלי (בקוראסון/באן):** נתח אסאדו בקר בעישון איטי עם מגוון צ'אנקים של פירות הדר, מפורק פרונטלית לעיני האורחים. מוגש בלחמניות קרואסון או באן רכות, בליווי קרם בטטה מתוק, טחינה איכותית, צ'ימיצ'ורי ושום קונפי.
- **צלעות טלה בייבי על גריל פחמים לוהט:** צלעות כבש צעיר ועסיסיות, מתבולות בעדינות וצרובות על גריל פחמים לוהט. מוגש בליווי קרם תפוחי אדמה חלק, טחינה ירוקה, צ'ימיצ'ורי ושום קונפי. (בתוספת 20 ש"ח למנה)
- **פילה מוסר ים על פולנטה קרמית:** נתחי פילה מוסר ים טריים ועסיסיים, צרובים קלות, מוגשים על מצע פולנטה תירס לבן/צהוב, קרמית ועשירה.
- **פילה לברק על קרם ארטישוק:** פילה לברק טרי ועדין, צרוב לשלמות, מוגש על מצע של קרם ארטישוק ירושלמי עשיר ונגיעות עשבי תיבול טריים.
- **מעשנה דרום אמריקאית (אונטריב / בריסקט):**
 - אונטריב במרינדת חרדל, שום קונפי ודבש תמרים: נתח אונטריב בקר משובח, שעבר עישון איטי וממושך במרינדת ייחודית.
 - בריסקט במעשנה במרינדת יין ועלי תבלין: נתח בריסקט בקר עסיסי, מעושן במשך שעות ארוכות במרינדת יין אדום עשירה ועלי תבלין, עד למרקם נימוח ומתפרק.
- **עופות שלמים בפריסה פרונטלית מהמעשנה:** עופות שלמים בבישול ועישון איטיים במרינדת טריאקי, ברביקיו ופלפל אנגלי. יפרסו לעיני הסועדים בשילוב איולי פלפלים.
- **דג ים לבן שלם מעושן במלח גס:** דג ים לבן טרי, מצופה במלח גס, שעבר תהליך עישון עדין ואיטי במעשנת שלנו. מוגש על מצע קונפי לימון ושום, בליווי עשבי תיבול טריים
- **עמדת "פיש & צ'יפס" יוקרתית:** נתחוני דג ים בציפוי פנקו פריך וזהוב, מטוגנים במקום ומוגשים בקונסוי קרטון מעוצבים. מלווים בסירות תפוחי אדמה אפויים, ורטבי צ'רמילה פיקנטית וספייסי מיונז.

- **עמדת מיני בורגר גורמה:** המבורגר ביס עסיסי מ-100% בקר מובחר, צלוי על פלנצ'ה לוחטת ומוגש בלחמניית מיני ביס אישית. לצדו בצל מטוגן, חסה טרייה, מלפפון חמוץ, בצל סגול ועגבנייה פרוסה, בליווי מגוון רטבים: צ'ילי, איולי חרדל, קטשופ וספייסי מיונז.
- **החומסיה הביתית שלנו:** חומוס ביתי אותנטי, טרי וטעים, בהכנת צלחת אישית לפי בחירת הלקוח. מוגש לצד גרגירי חומוס חמים, פטריות שמפיניון מוקפצות וטחינה ביתית. בליווי פטרוזיליה קצוצה דק, רוטב שום-שיפקה ופיתות קטנות חמות.
- **סביצ'ה דג ים רענן בטאץ' פירות:** דג ים לבן קצוץ דק על הסכין, משולב עם פירות וירקות קצוצים דק. מוגש בצלחות טאפס אלגנטיות, המדגישות את רעננות המנה.
- **עמדת "פיתה ישראלית" - פלאפל גורמה:** כדורי פלאפל פריכים, מטוגנים במקום ומוגשים במיני פיתות אישיות. לצדם סלט ירקות טרי, כרוב כבוש, מיקס חמוצים ופלפל שיפקה חריף. בליווי טחינה ירוקה וסחוג אדום.
- **עמדה מקסיקנית - טורטיות בהרכבה אישית:** מיני טורטיות חמות הנעשות במקום לפי דרישת האורח. במילויים עשירים לבחירה: בשר טלה וצנוברים, או רצועות עוף בתיבול קייג'ין. בליווי איולי צ'ילי, ספייסי מיונז, טפנד זיתים ועגבניות מיובשות.
- **עמדה מרוקאית אותנטית:** קוסקוס מרוקאי איכותי ומרק ירקות גס ועשיר. בליווי בשר ראש נימוח בנוסח מרוקאי פיקנטי, עם גרגירי חומוס ופלפלים.
- **עמדת עראיס על גריל פחמים:** מיני פיתה במילוי בשר טחון עם שומן כבש, עשויה על גריל פחמים. מוגשת בליווי טחינה, צ'ימיצ'ורי ושום קונפי.
- **עמדת "סביח" במיני פיתה:** מיני פיתה במילוי חציל מטוגן, ביצה קשה, סלט ירקות טרי ומלפפון חמוץ. בליווי טחינה, עמבה וצ'ימיצ'ורי ושום קונפי.

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 חומוס חלק עם שמן זית איכותי:** ממרח חומוס קטיפתי, בתיבול עדין של טחינה גולמית, לימון ושמן זית כתית מעולה, מעוטר בגרגירי חומוס 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, נבטים 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 אפויות בצ'ילי מתוק ושומשום: קוביות בטטה מתוקות אפויות בתנור, בדיגוג צ'ילי מתוק ושומשום קלוי.
- טחינה גולמית איכותית: טחינה עשירה, מוגשת בתיבול עדין של שום כתוש, מיץ לימון סחוט טרי ופטרוזיליה.
- 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



מחיר מנה לאדם ש:

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.
- צורת הגשה לבחירה מזנונים/מרכז שולחן

המחיר לא כולל:

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

הסכם הזמנת אירוע

- כל המחירים מתייחסים לאירוע הספציפי.
- תוספות של אורחים ו/או שינויים יתומחרו בנפרד.
- ההצעה מתייחסת למינימום 70 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 ימסר 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 או חיוב בגין הוצאות חומרי הגלם
- לאישור הזמנה

שם: _____ ת.ז: _____ חתימה: _____

חתימת הקייטרינג: _____

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.
יוחאי זכריה 0542335883