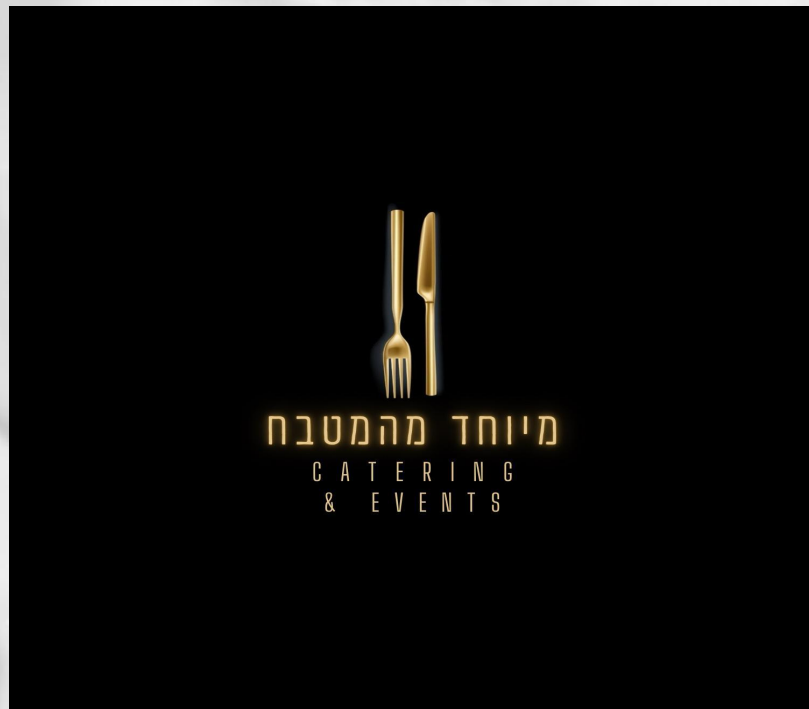




אודותינו

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 מצינויות 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):

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 בגרגרי 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 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 פתיחה מרכז שולחן 3 לבחירה

- **סיגר דגים פריכים:** עלי סיגר קריספיים במילוי דג טחון מתובל בעדינות, מטוגנים לשלמות. מוגשים בליווי רוטב צ'רמילה עשיר ופיקנטי.
- **כרובית מטוגנת בציפוי פריך:** פלחי כרובית טרייה בציפוי פריך וזהוב. מוגשים לצד טחינה עדינה ורוטב צ'ילי מתוק.
- **קרפצ'יו עגל איכותי:** פרוסות דקיקות של פילה בקר משובח, מתובלות בקלות בשמן זית איכותי, חומץ בלסמי מיושן, מלח אטלנטי גס ונגיעות שום קונפי נימוח.
- **מנה מרוקאית מסורתית:** קוסקוס הבית עשוי בקפידה, מוגש לצד מרק ירקות עשיר וגרגירי חומוס חמים. לצדם, תבשיל בשר ראש נימוח בסגנון מרוקאי פיקנטי, המבושל באיטיות ומתובל בנדיבות עם גרגירי חומוס ופלפל שאטה.
- **שיפודי סלמון יקיטורי:** קוביות פילה סלמון טרי ועסיסי על שיפודי יקיטורי, צלויים במיומנות. מוגשים על מצע קרם ארטישוק ירושלמי עשיר או קרם תפוחי אדמה חלק.
- **מעורב ירושלמי קלאסי:** תערובת בשרים עסיסית בסגנון ירושלמי אותנטי, מתובלת היטב. מוגשת בליווי טחינה ביתית, עמבה ארומטית, פטרזיליה קצוצה ובצל סומק.
- **סביצ'ה דג ים רענן:** דג ים לבן קצוץ דק על הסכין, משולב באבוקדו טרי, פלפל צ'ילי חריף ובצל ירוק, לטעמים רעננים ומאוזנים.
- **אסאדו מעושן בלחמניות באן:** נתח אסאדו בקר מעושן ומפורק לאחר בישול ארוך ואיטי, המוגש בלחמניות באן רכות ואווריריות. בליווי צ'ימיצ'ורי ירוק טרי, שום קונפי נימוח ורוטב יין מצומצם.
- **מגש שווארמה מסורתית:** שווארמה עסיסית ומתובלת במיומנות, המוגשת על מגש גדול. מוגשת לצד טחינה ביתית איכותית, עמבה ארומטית, ובצל סומק וירקות טריים

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 קליות.
- **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-חמצמץ, עם עירית קצוצה.

עיקריות:

מנות עיקריות: הגשה מרכז שולחן

בחירה של 3 מנות עיקריות להגשה אלגנטית למרכז השולחן, מלוות בירקות קלויים:

1. סטייק פרגית במרינדת השף: נתחי פרגית עסיסיים, מושרים במרינדת הבית העשירה וצלויים לשלמות על גריל פחמים לוהט. מוגשים בליווי דואט של תפוחי אדמה ובטטה אפויים.
2. סטייק אנטריקוט משויש: נתח אנטריקוט איכותי במיוחד, משויש ועסיסי, צלוי במדויק על גריל פחמים לוהט. מוגש לצד ירקות צרובים, צ'ימיצ'ורי ירוק טרי ושום קונפי נימוח. בתוספת 20 ₪ למנה.
3. אסאדו בבישול ארוך: נתח אסאדו בקר בבישול ארוך ואיטי, מועשר בטעמי חרדל ועשבי תיבול. מוגש על מצע קרם תפוחי אדמה חלק.
4. מדליוני פילה בקר איכותיים: נתחי פילה בקר משובחים, צרובים בעדינות לשמירה על מרקם וטעם העשיר. בתוספת 20 ₪ למנה.
5. צלעות טלה עסיסיות: צלעות כבש צעיר ועסיסיות במיוחד, מתובלות בקפידה וצרובות על גריל פחמים לוהט. בתוספת 20 ₪ למנה.
6. סינייה קבב ביתי: קבב עסיסי העשוי על גריל פחמים לוהט, מוגש על מצע טחינה ירוקה עשירה בליווי סלטון ישראלי טרי.
7. צלי כתף ברוטב יין ופטריות: נתח צלי כתף בקר בבישול ארוך ונימוח, ברוטב יין אדום עשיר ופטריות יער. מוגש על קרם פירה חלק וקטיפתי.
8. פילו בשר: שכבות בצק פילו פריכות ועדינות, במילוי קדירת בשר איטית ומתובלת. מוגש עם סלטון ירוקים רענן.
9. פסטייה עוף ופירות יבשים: עלי פילו דקיקים ואווריריים במילוי עשיר של פרגית מתובלת ופירות יבשים מקורמלים, לאיזון מושלם של טעמים מתוקים-מלוחים.
10. פילה סלמון נורווגי: נתח פילה סלמון נורווגי איכותי בעשבי תיבול, אפוי בתנור לשלמות. מוגש על קרם שורשים עדין ורוטב לימוני מרענן, או בסגנון מרוקאי עשיר.
11. רול טלה, צנוברים ונענע: רול בצק פריך במילוי בשר טלה משובח, צנוברים קלויים ועלי נענע טריים. מוגש בליווי טחינה ירוקה.
12. קדאיף במילוי בשר: שערות קדאיף פריכות במילוי בשר טחון משובח, מתובל בעדינות. מוגש עם טחינה גולמית איכותית ורוטב פירות יער חמצמץ-מתוק.
13. פילה לברק על קרם ארטישוק ופריקה: נתח פילה לברק טרי, צרוב קלות, מוגש על מצע של קרם ארטישוק ירושלמי עשיר ופריקה ירוקה מעושנת.

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 מהודרות

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)

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 ₪
- אלכוהול ושירותי בר.

• ריהוט

• 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 100 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 שלשה 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: _____

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

