

שולחנות:
מפות:

מס' משתתפים:

שם:
תאריך:
שעה:



מס'	פירוט
פלטות קרות - הכל כלול	
1	מגשי ירקות
2	מטבילים וממרחים - גבינות שמנת עשירות, סלט ביצים, סלט אבוקדו, סלט טונה
3	ביגלים במבחר טעמים (חיטה מלאה, חיטה לבנה, פרג, שום, שושום, בצל, מלח)
4	מגשי אנטרסטי קר (בטטה, קישואים, חצילים ופלפלים אפויים בתנור בתיבול עדין)
5	מגשי גבינות קשות (צפתית, בולגרית, מוצרלה, צהובה)
6	מגשי סביח (פרוסות חצילים אפוי, פרוסות ביצים קשות, טחינה, ירקות)
סלטים מוכנים להגשה - 4 לבחירה (מעל 100 איש - 5 לבחירה)	
7	סלט יווני
8	סלט חסה ופירות
9	סלט כרוב עם חמוציות
10	סלט קיסר
11	סלט שורשים
12	סלט ישראלי קצוץ
13	סלט הבית
14	סלט ירוק קצוץ
15	סלט חלומי
16	סלט פסטטה
17	סלט בורגול
18	סלט עגבניות שרי
19	סלט אסיאתי
20	סלט וולדורף
21	סלט אדום
22	סלט קפריזה
23	סלט קשת
24	סלט קינואה
מנות חמות - 3 לבחירה (מעל 100 איש - 4 לבחירה)	
25	לזניה איטלקית או חצילים
26	רביולי גבינה אָן בטטה
27	פסטה פנה / פטוצ'יני
28	צנורות קנלוני
29	מיני קישים (מס' טעמים)
30	גלילי חצילים במילוי גבינות
31	שקשוקה ירוקה
32	שקשוקה קלאסי
33	ביצים מקושקשות
34	חביתיות מאפינס
35	מגשי צ'יפס
36	מפוח בטטה ותפוא אדמה אפויים בתנור בתיבול מעולה
37	פלחי תפוח אדמה ברוטב שמנת וגבינת מוצרלה
38	קוביות תפוח אדמה אפויים ברוטב שמנת + צ'ילי מוק ושושום קלי
39	מיני פיצות עם רוטב פיצה, גבינה צהובה ותוספות מגוונות
40	בצק פוקצ'ה בממרח פסטו עם גבינה בולגרית ותוספות מגוונות
41	מקפץ חם
42	נודלס מהמזרח
קינוחים	
50	מיקס של פחזניות חלביות + אקלרים + ריבועי בראוניז + מיני מאפינס + כדורי שוקולד
שונות	
51	שתייה קרה (בקבוקי 1 1/2 ליטר) מבחר מוצר: קוקה קולה (כולל זירו) + פריגת + פיוזטי + מים מינרליים + סודה
52	סט שתייה חמה הכולל - קפה נמס, שחור, מבחר תה, מבחר סוכרים, חלב ונוסות (מיחם מסופק רק באירועים עם ניהול)
53	כלים חד-פעמיים איכותי (לאדם) צלחת, סכו"ם, כוס לשתייה קרה ומפית
54	מפות מלבן/עגול אל-בד איכותי
פירוט עלויות	
תפריט עשיר - 110 ש"ח לאדם (60 איש מינימום)	
אפשרות של תוספת של ניהול ופיוזטי אירוע 1,100 ש"ח (מעל 100 איש מהחיר משתנה)	
עלות של הובלה למקום משתנה לפי אזור	

קייטרינג הולי בייגל בד"ץ הרב רובין - נייד / וואצאפ: 050-9997419

מובהר כי ייתכנו שינויים במרכיבים של המנות השונות ביחס למפורט לעיל וכי יש להתעדכן מול הניציגים לגבי רשימת אלרגניים עדכנית

מובהר כי באירוע מלא, החיוב יתבצע לפי ממות האנשים המוכחים בפועל. ככל שכמות האנשים באירוע תעלה על הצהרתו של המזמין, יגדל החיוב בהתאם

שינויים וביטולים עד 48 שעות. ביטול הזמנה 24 שעות לפני האירוע תחייב את הלקוח ב- 50% מהעלות הכוללת של ההזמנה / לא ניתן לבטל ביום האירוע

לא כולל טיפים לעובדים