



תפריט לאירועים

85 ש"ח למנה

(מינימום 100 סועדים)

5 סלטים לבחירה

- חמוס: מוגש עם שמן זית, פפריקה וזעתר
- טחינה ירוקה מתובלת במיץ לימון טבעי ופטרוזיליה
- עגבניות שרי עם זיתים שחורים ובזיליקום טרי
- סלט שורשים: ערבוב של ירקות שורש, בוטנים ברוטב וויניגרט
- סלט ישראלי: מלפפון, עגבנייה, גמבה אדומה, בצל ירוק קצוץ קצוץ
- כרוב מתוק עם פקאן, סילאן, טחינה ומיץ לימון
- כרוב וגזר במיונז
- כרוב סיני ברוטב סויה ושומשום מטוגן
- גזר מרוקאי בשום, פפריקה וכמון
- גזר "אל דנטה" פיקנטי
- סלט סלק ובטטה אפויים בתנור מתובל בפלפל גרוס ומלח אטלנטי
- סלט טבולה לבנוני
- מטבוחה של השף
- חציל קלוי עם טחינה, שמן זית

2 מנות עיקריות לבחירה

- צלי בקר ברוטב יין אדום
- בקר ברוטב זיתים ופטרויות
- חזה עוף ברוטב פלפל ירוק
- עוף מוקפץ בירקות עם רוטב סיני
- מוסקה יוונית
- קציצות בקר ברוטב עגבניות/ כמון
- שניצל לילדים



2 תוספות לבחירה

- אורז לבן עם שקדים קלועים
- אורז עם אפונה
- מג'דרה: אורז יסמין עם עדשים ובצל מטוגן
- שחור לבן: אורז יסמין מעורבב עם אורז בר
- תפו"א פריז'יאן: תפו"א אפויים ברוזמרין ותימין
- תפו"א ובטטה אפויים ברוטב שום, בצל ופלפל גס
- שעועית ירוקה מוקפצת בשמן זית, שום ושומשום
- אפונה וגזר מהגינה של סבתא
- קוסקוס

קינוח לבחירה

- גלידות אישיות
- סופלה שוקולד
- מבחר עוגות ומוסים



המחיר כולל:

תפריט מלא לבחירה.
 בופה
 מלצרים לעריכה ופינוי
 כלים אמיתיים
 ספות ומפיות בד לפי בחירה
 שתייה קלה
 לחמניות אישיות
 נהוג להשאיר טיפ למלצרים בתום האירוע

תנאי תשלום:

30% ביום ההזמנה, שאר הסכום בתום האירוע.
במקרה של ביטול: החל מ48 שעות לפני תחילת האירוע -
 תשלום מלא. החל משבוע לפני תחילת האירוע - תשלום של 40%.

אשמח לענות על כל שאלה.

צרו קשר ונחשוב יחד על כל האופציות
 לאירוע שיתאים בדיוק בשביליכם.
 גמישות בתפריט ובמחיר,
 מחירים לכל כיס • הכל טרי יום יום • שירות אמין ואדיב

נשר למהדרין - חלק בית יוסף
 בהשגחת הרבנות מטה בנימין

לפרטים והזמנות - אהרון בנסיאנו
 Delicatess38@gmail.com | 050-242-0228
 www.delicatess.co.il