

תפריט אירוע - 175 ₪ לסועד

המחיר כולל מע"מ כחוק ואינם כוללים שירות. השירות 15% מסה"כ האירוע. התשלום במזומן או בכרטיס אשראי.

פתיח: כוס קאווא לכל סועד

אנחת פאסולות:

- מוגשות עם - לחם עם שום בשמן זית
- סלט עדשים שחורות עם מלפפון וגמבה.
- כבד עוף קצוץ של רג'ינה עם בצל סגול
- ליבת חצילים קלויים, טחינה טבעית וחמוציות
- קרפצ'יו סלק
- הטחינה של רג'ינה
- סלט ישראלי חתוך דק עם טחינה ואגוזי מלך

מנות עיקריות מוגשות עם : סלט חסות טריות עם רוקט, קולורבי, חמוציות ברוטב סילאן לימון ושמן זית ביחד עם לחם מרוקאי חם עם קונפי שום וזעתר

4 מנות עיקריות לבחירה: (תוספות: אופצ' לבן ותפוא'א בתנור עם עשבי תיבול)

1. דג סלמון - סטייק סלמון נורבגי אפוי בלימון ושמן זית בליווי ירקות קלויים
2. קציצות בגדד - ברוטב שזיפים וסילאן
3. פרגיות - עם ירקות שורש צלויים בעשבי תיבול.
4. גולאש הונגרי - עם עלי דפנה ותפוא"א
5. סופריטו - בקר בבישול ארוך, קוביות חציל, תפוא"א ומנגולד
6. אסדו - נתחי בקר בבישול ארוך, בציר בקר, סויה וצ'ילי מתוק. מוגש עם אורז.
7. סנייה - קבב על מצע של טחינה חמה עם חציל וירקות במחבת חמה, מוגש עם מג'דרת אורז ועדשים.
8. מאפה הבית - ממולא בשר, צנוברים ועשבי תיבול, מוגש על מצע טחינה בסילאן וסלסת עגבניות

** סטייק אנטריקוט ורד הצלע מיושן וטרי 150 גר' לכל סועד בהגשה אישית 80 ש"ח תוספת לסועד

אנחת צאחוניות:

10. מג'דרה - עם ירקות צלויים, גרגרי חומס וצנובר (צמחוני)
11. קישוא ממולא - באורז וצנוברים על מצע טחינה חמה.
12. סנייה טבעונית - ירקות אפויים על מצע חציל קלוי וטחינה
13. מאפה הבית - ממולא בפטריות ותרד, מוגש על מצע טחינה בסילאן וסלסת עגבניות

קינוח: פלטת מתוקים

שתיה חמה - קפה שחור / תה נענע
לאורך הארוחה יוגשו קנקני מים, לימונדה ותפוזים

*תוספת קנקני קולה / דיאט קולה - 10 ₪ לסועד
*תוספת יין/ בירה חופשי- 50 ₪ לסועד
*תוספת משקאות אלכוהול חופשי- 75 ₪ לסועד (יין/ בירה/ קאווא/ עראק/ וודקה/ וויסקי)
ניתן לשנות את מספר הסועדים עד 24 שעות ממועד האירוע ללא חיוב. הפחתה במספר הסועדים ללא הודעה מוקדמת של 24 שעות תחוייב כדלקמן:
הפחתה של עד 10% ממספר הסועדים ללא חיוב.
כל הפחתה במספר הסועדים הנקוב בגוף ההסכם אשר תעלה על 10% מכלל מס'הסועדים תחוייב במחיר מלא.