****

**ארוחת צהרים בשרית- חדר האוכל קיבוץ לביא**

הקבוצה משתלבת בארוחה המשותפת בחדר האוכל של קיבוץ לביא.

האוכל מוגש במזנון משותף וכולל מהמבחר הכתוב לפי בחירת השף באותו היום:

מרק היום, מנה עיקרית : סוג אחד של עוף/ סוג של מנת בשר בקר/ סוג של דג/ מנה צמחונית אחת, 3 תוספות , 5 סלטים , סלסלה מפירות העונה קפה ותה.

מחיר 62 ₪

**התפריט קבוע מראש, ללא בחירה, מנה עיקרית אחת לבחירה סועד.**

**מרקים:**

מרק עוף אמיתי

מרק עדשים

מרק ירקות צמחוני

**מנות עוף:**

כרעיים עוף צלוי

חזה עוף בגריל

מוקפץ פילה עוף

שניצל

**מנות דג:**

פילה אמנון ברוטב

פילה דג בציפוי פריך

פילה זהבון בטמפורה

קציצות דג ברוטב עשיר

 **מהמנות המופיעות בתפריט השבועי של חדר האוכל להלן:**

**מנות בקר:**

צלי בקר ברוטב יין

תבשיל גולש בקר

המבורגר בלחמנייה

קבב ביתי על האש

בולונז בקר

**תוספות**

אורז

תפו"א

פתיתים

קוסקוס

פסטה

ירק מבושל

**צמחוני:**

קציצות טבעוניות

תבשיל קטניות טבעוני

שניצל תירס

קובה פטריות מטוגן

**סלטים**

סלט עלים בליווי רטבים

סלט עגבניות

סלט גזר, פרוסות לימון וצ'ילי

סלט ירקות שורש

סלט כרוב

חומוס גרגרים, טחינה

זיתים וחמוצים

**האותיות הקטנות:**

* יש לאשר כמות משתתפים מחייבת וסופית עד 48 שעות טרם ההגעה.
* תנאי תשלום: שוטף 30 צ'ק / העברה בנקאית /אשראי
* המחירים כוללים מע"מ
* מודגש שהמנות הנ"ל הם תפריט שבועי ממנו נבחרת מידי יום סוג אחד של מנת בשר/ עוף/ דג/ מנה צמחונית/ מרק, 3 סוגי תוספות ו5 סוגי סלטים
* כשרות הרב יהודה גלעד רב הקיבוץ.

חתימה וחותמת המדריך

**לפרטים נוספים והזמנות**: דוד אלירז – מנהל תיירות לביא 052-5666604 , מייל zehlavi@lavi.co.il