**תפריטי קבוצות וארועים 2018**

מסעדת הבוקרים הוקמה ב 1989 בקיבוץ מרום גולן בגובה של כ-1000 מטר מעל פני הים.

המסעדה מעוצבת בסגנון המערב הפרוע, מחלונות המסעדה ניתן לראות את חוות הסוסים ואת הר בנטל .

מסעדת הבוקרים מתמחה בעריכת אירועים לחברות, ימי כיף, ימי גיבוש, ואירועים משפחתיים.

ניתן לערוך אירועים במסעדה באגף פרטי המתאים לאירועים

של עד 45 איש או במסעדה כולה עד 130 סועדים.

המסעדה כשרה ומתמחה בהגשת בשרים על הגריל, ומגוון קדרות ובשרים מעושנים.

\*\*\*

במקום אופציית לינה בבקתות כפר הנופש, כמו כן חוות סוסים, ושלל אטרקציות

נוספות.

*לבירורים, בקשות והזמנות,*

*נשמח לעמוד לשירותכם*

\*\*\*

טלפון להזמנות: 04-6960206 | פקס: 04-6960466

E-mail: Bokrim@biz-mg.co.il

\*\*\*

תודה שבחרתם בנו!

**טופס הזמנת אירוע**

**מסעדת הבוקרים מרום גולן**

תאריך הארוחה\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

שעת התחלה:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

מספר סועדים מבוגרים:\_\_\_\_\_\_\_\_\_ מספר ילדים (3-10):\_\_\_\_\_\_\_\_\_(מעל גיל 10 יחוייב כמבוגר).

|  |  |
| --- | --- |
| **התפריט הנבחר:** | **מחיר לסועד** |
| 1 בחירת השריף | 240 ₪ ילד עד גיל 10 120 ₪ |
| 2. בוקרים קלאסי | 180 ₪ ילד עד גיל 10 90 ₪ |
| 3 . תפריט הגולן | 156 ₪ ילד עד גיל 80 ₪ |

**המחירים כוללים מע"מ ואינם כוללים שירות**

צמחונים / טבעונים / רגישיות :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

נגישות לנכים/כסא תינוק/ מקום לעגלה/ אחר:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* + תוספת בירה חבית חופשי /יין הבית 40 ₪ לסועד
	+ כוס יין או כוס בירה חבית 22 ₪ לסועד
	+ משקאות קלים ללא הגבלה 20 ₪ לסועד

ביטול עד 48 שעות מיום הארוחה ללא חיוב. ביטול של פחות מ- 48 שעות מיום הארוחה, חיוב של 30 ₪ לסועד

* **אי עמידה בלוח הזמנים שנקבע, עלולה לפגוע בהנאת המשתתפים. במידה ויהיו איחורים, המסעדה מסירה מאחריותה כל עוגמת נפש שתיגרם כתוצאה מהאיחור**
* **קבוצה קטנה מ -20 סועדים תוספת 10% למחיר סועד**

שם המזמין:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ טלפון:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

פקס/מייל:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

חתימת המזמין\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ כרטיס אשראי לבטחון:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_תוקף:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**תפריט 1- בחירת השריף**

**קנקני לימונדה , מים, תפוזים**

**על השולחן:**

**לחם החווה - מוגש עם קרם חצילים, סלסת עגבניות פיקנטית.**

 **טחינה ביתית.**

 **צלחת אנטיפטי.**

 **סלט כרוב לבן וחמוציות בוויניגרט בלסמי.**

 **סלט הגולן- מיקס חסות, עגבניות שרי, בצל סגול, , סלק, בוויניגרט בזיליקום לימוני. ביניים:**

 **באבא גנוש- חציל בגריל, טחינה, סלסת עגבניות ושמן זית.**

 **Asado & pumpkin- צלע בקר מעושנת, דלעת צלויה בסילאן, צ'יפס סלק ברוטב מייפל**

 **קרפצ'יו ארטישוק- ארטישוק אל רומנה, בצל סגול, עגבניות שרי, צנונית וצלפים ,**

 **בלסמי מצומצם שמן זית ומלח.**

**תוספות:**

 **אורז מאודה.**

 **תפוח אדמה אפוי.**

 **צ'יפס.**

**בשרים:**

**פלטת גריל למרכז שולחן בליווי צ'ימיצ'ורי**

 **סטייק פרגית בתיבול עדין.**

 **קבב עגל על מצע של לאפה ביתית**

 **נתחי סינטה משובחת.**

 **נתחי אנטריוקט פרימיום**

**קינוחים**

 **קינוחים אישיים.**

 **שתייה חמה- תה/ קפה.**

**240 ש"ח לאדם**

**תפריט 2 – בוקרים קלאסי**

**קנקני לימונדה , מים, תפוזים**

**על השולחן:**

**לחם החווה - מוגש עם קרם חצילים, סלסת עגבניות פיקנטית.**

 **טחינה ביתית.**

 **צלחת אנטיפטי.**

 **סלט כרוב לבן וחמוציות בוויניגרט בלסמי.**

 **סלט הגולן- מיקס חסות, עגבניות שרי, בצל סגול, סלק, בוויניגרט בזיליקום לימוני. ביניים:**

 **באבא גנוש- חציל בגריל, טחינה, פטרוזילה ושמן בזיליקום**

**תוספות:**

 **אורז מאודה.**

 **תפוח אדמה אפוי.**

 **צ'יפס.**

**בשרים:**

**פלטת גריל למרכז שולחן בליווי צ'ימיצ'ורי**

 **סטייק פרגית בתיבול עדין.**

 **קבב עגל על מצע של לאפה ביתית**

 **נתחי סינטה משובחת.**

**קינוחים**

 **קינוחים אישיים.**

 **שתייה חמה- תה/ קפה.**

**180ש"ח לאדם**

**תפריט 3 – תפריט הגולן**

**קנקני לימונדה , מים, תפוזים**

**על השולחן:**

**לחם החווה - מוגש עם קרם חצילים, סלסת עגבניות פיקנטית.**

 **טחינה ביתית.**

 **סלט כרוב לבן וחמוציות בוויניגרט בלסמי.**

 **סלט הגולן- מיקס חסות, עגבניות שרי, בצל סגול, סלק, בוויניגרט בזיליקום לימוני. ביניים:**

 **צלחת אנטיפטי מוגש חם**

**תוספות:**

 **אורז מאודה.**

 **תפוח אדמה אפוי.**

 **צ'יפס.**

**בשרים:**

**פלטת גריל למרכז שולחן בליווי צ'ימיצ'ורי**

 **סטייק פרגית בתיבול עדין.**

 **קבב עגל על מצע של לאפה ביתית**

 **נתחי אסדו מהמעשנה.**

**קינוחים**

 **קינוחים אישיים.**

 **שתייה חמה- תה/ קפה.**

**156ש"ח לאדם**