

תפריט בחירה אישית (עד 20 איש), מרכז שולחן/בופה (21-) 130 איש)

ראשונות למרכז השולחן

פוקצ'ה לצד מטבל עגבניות, חמאה ושמן זית בלסמי

כנפיים מטוגנות בקרמל הדרים חריף

סלט ירוק – לבבות חסה, עלי בייבי, גזר, צנוניות, תפוח עץ ופיצוחים בויניגרט סילאן

כרובית צלויה בשמנת מתובלת, עשבי תיבול וצ'ילי

חציל שרוף בטחינה גולמית, סילאן, רכז רימונים ואגוזי מלך בכמון

2 ראשונות פרימיום לבחירה

קרפצ'יו מוגש עם עלי בייבי, פרמזן ובלסמי מצומצם

גרבלקס - סלמון כבוש במקום, מוגש עם בצל סגול, צנוניות, שמיר, רוטב שמנת מתובלת וסירופ וואסבי

ארנצ'יני כמהין – כדורי אורז במילוי גבינות, פטריות וכמהין על מצע שמנת צ'יפוטלה

עיקריות בתפריט מרכז שולחן/בופה - 3 לבחירה

רוסטיף אנטריקוט בברביקיו, רוזמרין ושום עם רוטב וורצ'סטרשייר

תבשיל בקר בבירה אייל בלגי עם ירקות שורש

רוסטיף שייטל בחזרת, שום וטימין

כתף בקר צלויה בברביקיו ובירה

פילה לברק עם עגבניות צלויות וזיתי קלמטה

נקניקיות ליבירה – בקר או חזיר

פרגיות בשום, חרדל, רוזמרין ורוטב ברביקיו

פטוצ'יני סלמון ברוטב ירוק – שמנת, שום, תרד, פרמזן, שמן זית, עגבניות שרי

פטוצ'יני פטריות וארטישוק ברוטב שמנת כמהין

מחבת פירות ים – שרימפס, קלמארי, מולים עם מנגולד, עשבי תיבול ביין לבן וחמאה

פילה סלמון במיונז, מיץ תפוזים, טימין וצ'ילי מתוק

פילה בקר ברוטב יין לבן וחמאה

פילה חזיר ברוטב ברבן ומייפל

מדליוני סטייק סינטה

עיקריות בתפריט בחירה אישית (עד 20 אורחים)

רק בורגר - בורגר קלאסי בלחמניה. מוגש עם תוספת לבחירה (צ'יפס, סלט ירוק או פירה חלבי)

ליבירה בורגר - בייקון טלה, אמנטל, צ'ימיצ'ורי וטבעת בצל בבצק בירה. תוספת לבחירה (צ'יפס, סלט ירוק או פירה חלבי)

יאנה בורגר - קממבר, בייקון ורוטב ברביקיו פירות יער. מוגש עם תוספת לבחירה (צ'יפס, סלט ירוק או פירה חלבי)

זומי בורגר - שינקין, צ'דר, פטריות מוקפצות עם בצל וקרם שמנת צ'יפוטלה. תוספת לבחירה (צ'יפס, סלט ירוק או פירה חלבי)

לא בורגר - קציצה טבעונית, גבנ"צ טבעונית וקונפי בצלים מעושנים. תוספת לבחירה (צ'יפס, סלט ירוק או פירה חלבי)

כריך ליבירה - ג'בטה עם כתף צלויה בבירה וברביקיו, ירקות טריים, חמוצים, חרדל דיז'ון ומיונז

כריך פטריות - ג'בטה עם פטריות ובצל מוקפצים, ירקות טריים, חמוצים וצ'ימיצ'ורי

קורדון בלו - חזה עוף במילוי אמנטל ושינקין. מוגש עם תפוח"א מפונצ'ר וחמאת מרווה

נקניקיות ליבירה - חזיר תוצרת הבית. מוגש על מצע פירה וכרוב מבושל בבירה

תבשיל בקר בבירה אייל בלגי עם ירקות שורש. מוגש על מצע פירה

פטוצ'יני סלמון ברוטב ירוק פסטה ירוקה, סלמון, שמנת, שום, תרד, פרמזן, שמן זית, שרי אפוי, מוגשות על צ'פס פרמזן

פטוצ'יני פטריות וארטישוק ברוטב שמנת כמהין פסטה ירוקה, שמנת, פרמזן, שום, מוסקט, בצל סגול, עגבניות צלויות וארטישוק, קארי, שמפיניון.

פילה לברק עם עגבניות צלויות, יין לבן זיתי קלמטה. מוגש על מצע פירה ירוק.

סטייק סינטה לצד מיקס ירקות צלויים ורוטב ין אדום.

ראמפ סטייק בסגנון קווקזי סטייק - סינטה משוטח, כבוש בתערובת תבלינים מסוונטיה (גאורגיה), מוגש על אג'פסנדלי: חצילים, גזר, בצל, שום, פלפל מתוק, בזיליקום, כסברה, זיתים, פלפל חריף, עגבניות, אגוז מלך, אוצחי סונאלי (תבלין גאורגי).

פילה שאטו פילה בקר מטובל בפילפל ומלח גס, רוזמרין ושום לצד קרם בטטה ואספרגוס ברוטב יין לבן וחמה.

מחבת פירות ים שרימפס, קלמרי ומולים מוקפצים עם מנגולד, חמאה, יין לבן ועשבי תיבול.

תוספות למרכז השולחן או בופה בסגירת המסעדה

אורז לבן

שעועית ירוקה מוקפצת

תפוחי אדמה בתנור

בטטות בתנור

קינוחים (3 לבחירה)

עוגת גבינה באסקית על בסיס גבינת שמנת וגבינת עיזים עם רוטב פירות יער וויסקי

פבלובה – קרם מסקרפונה, מרנג, רוטב פירות יער ופיסטוקים

עוגת פאדג' שוקולד

שטרודל תפוחים עם תערובת פיצוחים ודבש

פלטת פירות העונה

שתייה קלה וחמה ללא הגבלה

שתייה קלה מוגזת ומיצים (מוגשת בכוסות)

שתייה חמה – מגוון משקאות אספרסו ותה

בירות הבית: וייס, דאבל פילס, אייל בלגי, ביטר אייל (IPA), סטאוט מעושן

כל מגוון היינות הלבנים והאדומים מתפריט המסעדה, למעט EXCELIUM

תפריט בר אלקוהולי (ויסקי, וודקה, קוקטיילים ועוד) – אופציונלי, בתוספת של 30 ₪ לאורח. נשלח לפי בקשה.

תנאים כלליים

המחיר: 240 ₪ לאדם (כולל מע"מ)

דמי שירות 12% לפחות. במידה ותתבקש חשבונית מס על דמי השירות - 14%.

ילדים בגילאי 3-17: הנחה של 50 ₪ ממחיר התפריט.

פעוטות עד גיל שנתיים: ללא חיוב.

בעת אישור ההזמנה יש לשלם מקדמה של 10% מהעלות המשוערת.

יתרת התשלום תשולם בסיום האירוע במזומן / כרטיס אשראי .

ביטול עד חודש לפני האירוע: המקדמה תוחזר במלואה.

ביטול עד 14 ימים לפני האירוע: המקדמה לא תוחזר.

ביטול עד 7 ימים לפני האירוע: חיוב 25% מעלות האירוע.

ביטול עד 5 ימים לפני האירוע: חיוב 50% מעלות האירוע.

ביטול עד 2 ימים לפני האירוע: חיוב מלא.

שינויים במספר המוזמנים ניתן לבצע עד יומיים לפני האירוע.

לאחר מכן התשלום ייקבע לפי 90% ממספר המוזמנים שסוכם.

שינויים בבחירת המנות ניתן לבצע עד 7 ימים לפני האירוע.

לא ניתן לשנות את מערך / סידור האירוע עד 12 שעות לפני תחילתו.

לא ניתן לארוז ולקחת מזון או שתייה שנשארו מהאירוע.

המסעדה אינה מאפשרת עישון בתחומיה, הכנסת מזון/שתייה חיצוניים, קונפטי, זיקוקי דינור.

משך אירוע בחירה אישית/מרכז שולחן עד 3.5 שעות.

משך אירוע בופה/סגירת מסעדה עד 4 שעות.

תעריפי מינימום לסגירת המסעדה:

א' – ה' צהרים 15000 ₪, שישי צהרים 18000 ₪, א' – ד' ערב 16000 ₪, ערב חמישי 35000 ₪, ערב שבת 18000 ₪, שבת צהרים 24000 ₪

במידה והאירוע לא מגיע למינימום הנדרש – ישולם למסעדה 50% מההפרש.

הצעה זו הופכת להזמנה מחייבת לאחר אישורה במייל או בווצאפ ותשלום המקדמה.

כל שינוי בהזמנה ידרוש אישור מחדש בכתב.