שלום,

ומזל טוב 

אנו שמחים בבואכם, שכן חתונה היא חגיגה, שמחה משפחתית מרגשת והזדמנות נפלאה לשמוח וליהנות במתחם הביתי .

התפריט המשובח שלנו, והפינוקים משלבים מאכלים שנעשים באהבה, ובאווירה ביתית ששומרת על צביון המקום.

אנו מפיקים אירועים רבים ובכל פעם מתרגשים מחדש יחד עם המשפחות, נראה שאין סוף לאפשרויות וכל פעם עולה משהו חדש, עונות מתחלפות , טבחים מוצאים תובנה חדשה לקוחות מבקשים בקשה, מביאים איתם רעיון .

תמיד יש סיבה ואנו אוהבים את השינוי, זה עוזר להשאיר אותנו ערים .

חשוב לנו להעניק שרות מקצועי ובאווירה ניחוחה לעטוף את האירוע שלכם באהבה, במקצועיות ולהעניק לכם יום טעים, מרגש, שמח ובלתי נשכח .

לפניכם הצעה לתפריט החתונה :

**דוכן שתייה קלה ומוגזת - קבלת פנים :**

שתייה קרה - קוקה קולה, דייאט קולה, ספרייט , סודה, מגוון משקאות קלים .

מיכל – מיץ תפוזים

מיכל – לימונדה נענע ופלחי לימון

מגשים חיתוכי ירקות וזיתים .

**קבלת הפנים 5 עמדות לבחירה :**

**דוכן - מיני המבורגר :**

המבורגר מהפלנצ'ה - מוגשים עם שלל תוספות טעימות, לחמניות מיני פרוסות, בצל מטוגן, עגבניות פרוסות, חסה ירוקה, בלוויית רטבים אלף האיים, קטשופ וטחינה .

**לחמניות באן מאודות :**

במלית בשר מפורק רך וארומטי

תוספות : מלפפון כבוש, בצל מקורמל, עלי רוקט.

רטבים - רוטב צ’ילי, פסטו

**דוכן מקסיקני :**

מילוי גלגול וחיתוך טורטייה לעיני האורחים,

תבשיל צ'ילי קון קרנה (בשר ושעועית).

סלסה אדומה פיקנטית, גוואקמולי - סלט אבוקדו (בעונה)

אימפדנס - כיסוני בצק במלית בשר בקר.

**דוכן ישראלי :**

פיתות חמות - פטריות חמות, קציצות פלאפל ביתיות, גרגירי חומוס חמים

חומוס, קוביות חצילים קלויים, פטרוזיליה קצוצה ועריסה .

בקבוקי רטבים – עמבה, טחינה .

**דוכן בסגנון איסאתי :**

אטריות נודלס מוקפצות בשלל ירקות, נבטים, פטריות שמפיניון בתיבול אסיאתי

מוגש בלוויית אגרולים מטוגנים, רוטב חמוץ מתוק .

**דוכןערייאס :**

פיתות צלויות במלית בשר עסיסי עשבי תיבול בזילוף טחינה מוגש בלוויית ובתוספת טבעות בצל מטוגן. וסלט משוואיה .

**דוכן דגים :**

קבבוני דג לברק

נתחי דג סלמון

מוגש עם תוספת אחת לבחירה : הום פרייז/ בורגול ועדשים / פירה אפונה .

**דוכן שווארמה:**

גלגל שווארמה שנחתך בפני האורחים בליווי ירקות קצוצים ומגוון מטבלים

**דוכן מטוגנים :**

טבעות בצל, סיגרים בשר, פסטל במילוי תפו"א , קובה במילוי בשר מטוגנת, חטיפי תירס .

מיני נקניקיות עטופות בבצק .

**עמדת מרקים – בעונה :**

**תוספות – מקלוני בצק פריכים בשלל טעמים, שקדי מרק, גרעיני חמניות קלויים, עירית קצוצה .**

**סוג אחד של מרק - מרק בצל/ מרק כתום/ מרק מינסטרונה/ מרק עגבניות.**

**בתום החופה הגשת הארוחה לשולחנות / או במזנונים לשיקול דעתכם השינוי הוא בכמות המלצרים לאירוע .**

**ארוע בהגשה לשולחן מלצר על שתי שולחנות . אירוע במזנונים מלצר על שלושה שולחנות .**

על השולחנות בשני אופני ההגשה :

מנה ראשונה 1 לבחירה

* במגש מרכזי סיגרים במלית בשר בקר – בזילוף טחינה / מוס כבד על ברוסקטה עם ריבת בצל/ מאפה בשר/ עיגולי בצק עלים עם סלמון מעושן ואבוקדו/ סירות חציל קלוי במילוי בשר וזילוף טחינה
* סלטי הבית
* באגט לחם – על קרש חיתוך ( או לחמניות ופיתות )
* בקבוק מיץ תפוזים, בקבוקי מים, קוקה קולה וזירו (לבקש מהמלצר)

מנה עיקרית לבחירה – מוגש לשולחנות במגש מרכזי : (לבחירה 3 סוגים )

1. קבב ביתי עם שומן טלה – על מקל קינמון / מרוקאי
2. סטייק פרגית עשוי בגריל לוהט מוגש על מצע טבעות בצל מטוגן.
3. נתחי פרגיות במרינדת עשבי תיבול / ברוטב צ'ילי ושומשום
4. נתחי חזה עוף עם אננס בצ'ילי ולימון / קלאסי
5. פילה עוף ברביקיו צרוב על המנגל, מעוטר בשומשום קלוי / או בוטנים גרוסים ובצל ירוק
6. סטרוגנוף בקר עם פטריות שמפיניון
7. אסדו נתחי בקר בבישול ארוך ביין ועשבי תיבול .

**סלטים לבחירה 7 סוגים , במידה ובוחרים בהגשה לשולחן .**

1. סלט עלים ירוק – מבחר עלים ירוקים, נבטים, תלתלי גזר אגוזי מלך קלויים מוגש ברוטב ויניגרט
2. סלט עגבניות שרי צבעוניות, ריחן, זיתי קלמטה מגולענים, צנונית, שמן זית ולימון .
3. חציל קלוי על האש - מעוטר בטחינה, גרגרי חומוס, שמן זית ועשבי תיבול
4. סלט עדשים ירוקות, קוביות בטטה אפויה, פטרוזיליה קצוצה מתובל בלימון ושמן זית מעוטר בנבטים
5. סלט ירקות שוק – שלל ירקות חתוכים בעיטור קריספי בטטה
6. קוביות חצילים ברוטב עגבניות פיקנטי
7. פלפלים צבעוניים קלויים, בתוספת נבטים רעננים ושבבי שקדים
8. סלט פיצוחים - עלי תבלין ירוקים, בורגול, חמוציות ופיצוחים
9. פלטת חומוס מעוטרת בגרגרי חומוס, שמן זית, טחינה ופטרוזיליה קצוצה
10. כרוב ירוק, חמוציות ואגוזי מלך קלויים
11. כרוב ירוק, שקדים קלויים ושמיר
12. כרוב סגול, אננס צרוב, שומשום קלוי מעוטר בנבטים

**צמחוני לבחירה : בהזמנה מראש ובתאום על אופן ההגשה**

1. מעטפת בצק פילו ממולא בירקות שורש.
2. טרטלט במלית קוביות ירקות וברוקולי
3. פאי רועים – במלית סויה וירקות
4. מוקפץ טופו
5. מאפה פטריות

תוספות במזנון או בהגשה למרכז שולחן -לבחירה 3 סוגים - במידה ובוחרים מזנון 4 סוגים לבחירה

1. אורז לבן מעוטר בשקדים וצימוקים או בטנזיה תערובת של פרות יבשים מקורמלים
2. אורז כפרי – בתוספת שלל ירקות
3. פום אנה - פרוסות תפוחי אדמה ובצל
4. דואט – בטטה ותפוחי אדמה צלויים
5. תפו"א זעיר מושחם בתנור בשמן זית ועשבי תיבול / תיבול קלאסי / פיקנטי
6. פלטת אנטיפסטי – שלל ירקות צלויים בגריל: קישואים, בטטה, סלקים, שומר, ברוקולי, פלפלים, שעועית ירוקה
7. פלטת קוסקוס מרוקאי מוגש עם ירקות וגרגרי חומוס, דלעת מקורמלת / פיקנטית .
8. שעועית ירוקה מוקפצת בלימון שום ושמן זית ,מעוטר בנבטים .

מתוקים : מוגשים בעמדות

מגוון פוטיפורים יונחו בעמדת הקינוחים

מגשי פרות העונה

עמדת שתייה חמה מתחילת האירוע ועד סופו: קפה שחור, תיונים בטעמים, קפה מגורען, קפה מגורען נטול סוכר, חלב סויה, נענע, פלחי לימון.

הצעה הבסיסית כוללת:

* מפות (בחירת הצבעים בתאום עם טיב ביתי )
* מפיות בחירת צבע מול מניפת צבעים .
* כלים מהודרים גביע שתייה קרה , סכום , לסועדים ,וכסאות עץ מרופדים .
* תליית וילונות לבנים בכניסה המרכזית ( לוח המודעות ) .
* פינת חתן.
* פינת כלה ,כורסאות ראטן .
* חופת עמודים + כסאות, ערכה לקידוש (כוס שבירה, יין לבן)
* תאורה לרחבת קבלת הפנים והחופה אזור העתיקות .
* גרלנדות – בדשא או באזור הגרנוליט אחת מהאפשרויות .
* בקבלת הפנים נמקם שלושה שולחנות עגולים וכסאות
* מפת שולחנות הושבה – תועבר למשפחה מספר ימים לפני האירוע
* טיב ביתי עורך שולחן לפתקי הושבה בכניסה לאולם (ליד המראות)
* **באחריות המשפחה** – הנחת הפתקים על השולחן לפני תחילת האירוע ( או מול יודפת )
* **באחריות המשפחה** נציג מטעם משפחת החתן מצד משפחת הכלה להושבה עם הכניסה לאולם .
* שולחן חתן כלה/ משפחה בקבוק יין לבן, אדום לשבע ברכות
* תיבת שיקים + מעטפות, עגלת מתנות, ברכונים על השולחנות ( במידה ותבחרו להביא נניח את שלכם )
* צוות טיב ביתי לשירותכם מתחילת האירוע ועד לסיומו .
* מנהל/ת אירוע העומד לשירותכם מתחילת האירוע ועד לסיומו .
* ניקיון השירותים לפני ובמהלך האירוע.
* במידה והמשפחה מעוניינת בתוספות מיוחדות תוגש הצעה .

מידע כללי:

להלן מידע הקשור לפרטי ההסכם בין "קייטרינג טיב ביתי" לבין הלקוח :

1. התפריט יסוכם עד 30 יום לפני מועד האירוע (סידורים אחרונים לא יאוחר מ- 14 יום לפני האירוע)
2. שעות האירוע וקביעת הלו"ז מתואמות עם המשפחה עד שבוע לפני האירוע
3. משך האירוע עד 6 שעות מתחילת קבלת הפנים מעבר לזה הלקוח יחויב בתוספת
4. המשפחות ימנו נציגים מצד החתן והכלה שיסייעו בהושבה – מיד לאחר החופה, שמות
5. עריכת מקומות הישיבה נעשית עפ"י מספר המנות המוזמנות
6. טיב ביתי מתחייב להכנת מנות רזרבה- עד ל- 10%ממנות האירוע שהוזמנו
7. החיוב יבוצע בהתאם למספר המנות שהוזמנו ובעבור השולחנות שנערכו
8. טיב ביתי עורך שולחן אחד רזרבה 12 מקומות ישיבה .
9. שולחן הרזרבה שיפתח יחויב בעבור 12סועדים לשולחן (גם אם ישבו רק בחלקו) .
10. תליית שלטי הכוונה מהכביש / קישור לוואז - באחריות המשפחה או באחריות טיב ביתי בתוספת 90 ₪.
11. שולחן תזמורת, צלמים וכד' - בחיוב מלא לציין במפה שולחן תזמורת צלמים .
12. למען הסר ספק התשלום מתבצע עבור כל אדם שיושב בכיסא
13. הצוות שלנו יכין ארוחה ארוזה למשפחת הכלה, למשפחת החתן - כך שיתאפשר לכם לנשנש בתום האירוע
14. בסיום האירוע המשפחה תקבל גמר חשבון מפורט בגין כל האירוע.
15. טיפ אירוע - נתון לשיקול דעתכם. עם זאת, בתחום הקייטרינג והחתונות בארץ מקובל להשאיר תשר למנהל האירוע ולצוות העובדים ההיקפי
16. מס' העובדים באירוע יימסר ע"י טיב ביתי לאחר סגירת מספר המוזמנים הסופי ועד 48 שעות לפני קיום האירוע
17. כשרות מהדרין רבנות- לא תתאפשר הכנסת כל מזון ומשקה לאירוע מבחוץ ללא אישור רב הקהילה מתן שנוויוס

****

**מחירים :**

200 אורחים – מחיר מנה 190.00 ₪

250 אורחים – מחיר מנה 180.00 ₪

300 אורחים – מחיר מנה 170.00 ₪

למחירים יתווסף מע"מ כמקובל בחוק .

אפשרות לשדרוגים :

צבי שנוויס- בר משקאות אלכוהולים

שחר שטרנרייך – תוספת תאורה והגברה .

**שמחים ללוות אתכם במסירות, במיומנות וניסיון בכל דבר ועניין בשמחתכם.**

**צוות טיב ביתי – טירת צבי**