

תפריט "כרמים 4"

מתאים ל 10-25 איש (מעל 25 הגשה למרכז שולחן)

על השולחן

פוקציות ולחמים מאפה בית
מוגשים עם חמאה מתובלת וממרח זיתים
קנקני מיץ תפוזים ולימונדה

מנות פתיחה (בהגשה למרכז השולחן)

סלט כפרי - תערובת חסות וירקות מהגינה עם גבינה בולגרית 5% ואגוזי מלך

חציל על האש - חצילים קלויים עם טחינה ירוקה סלסת עגבניות ועשבי תיבול

סלט קינואה - קינואה עם עשבי תיבול, עגבניות שרי, גרעינים וחמוציות

לבאנה ביתית - עם שמן זית וזעתר

סלט בטטה וקינואה - תערובת חסות, שרי, מלפפונים, פטריות, נבטים, קינואה,

גבינה בולגרית תערובת גרעינים וציפס בטטה פריך

מנות עיקריות (לבחירה - מנה אחת לכל סועד, בהגשה אישית)

טורטליני פטריות - ברוטב שמנת, ערמונים, פטריות שימגי וגבינת קשקבל

פילה סלמון - צרוב בקראסט אגוזים עם רוטב תפוזים מתוק חריף.

מוגש עם ריזוטו תאילנדי וסלט אישי

פילה אמנון - אמנון צלוי בתנור אבן ברוטב שמן זית ועשבי תיבול, מוגש עם

ירקות מוקפצים ברוטב אסייתי

שתיה חמה לכל סועד: אספרסו / הפוך / תה / שוקולדי

קינח: עוגת מוס שוקולד / עוגת גבינה (מוגש אישי לכל סועד)

המחיר לסועד: 185 ₪ - כולל מע"מ

המחיר לא כולל 12% דמי שירות

אשר ישולמו במזומן או ייכנסו לחשבון הכללי

סגירת תפריט וכמות אנשים עד
48 שעות לפני האירוע.
דמי ביטול עד 48 שעות לפני
האירוע: 30% מהסכום
שסוכם.
דמי ביטול באותו יום: 50%
מהסכום שסוכם.
מינימום הזמנה 10 אנשים

חויית טעימות יין (בתוספת 25 ₪ לאדם)
אפשרות לסיור במרכז המבקרים של היקב
כולל 4 טעימות יין (בתוספת 45 ₪ לאדם)
כוס יין- (תוספת 15 ₪ לאדם)