

## הצעת מחיר – אירוע פרטי

### כמות סועדים

הארוחה נפתחת בלחם חם מהקונדיטוריה שלנו יחד עם איולי פיקנטי ופלפל חריף כוללת מים מוגזים (פרללה), מים מינרלים (נטיה) לשולחן ושתייה חמה לכל סועד בתום הארוחה מנות ראשונות יוגשו לשולחן, עיקרית אישית לבחירה, קינוחים בתום הארוחה לשולחן

### מנות ראשונות מרכזיות לחלוקה

- קרפצ'יו פילה בקר, רוקט, פרמזין
- פטה כבד, לחם שאור קלוי, תאנה מתוקה
- סלט קיסר – לבבות חסה, אנשובי ופרמזין
- ברבניות מצופות ומטוגנות עם יוגורט כוסברה וחסות צעירות
- דג ים נא עם טייגר מילק, פאפאיה, צנונית, מלפפון, נענע וציילי

### מנות עיקריות לבחירה אישית

- אננילוטי תרד וגבינת עיזים, חמאת עגבניות, עגבניות קלויות
- פפרדל ראגו טלה, עגבניות, רוזמרין
- פילה מוסר ים, ירקות עונתיים בחמאת לימון וציילי
- כבדים מהפלנציה, בצל חרוך, פירה תפוחי אדמה, רוקט בבסמי וחרדל
- שרימפס, קלמרי, מולים, ריזוטו פפריקה
- המבורגר ביין אדום, בצל בתנור פחמים
- תרנגולת בגריל פחמים, שעועית ירוקה, לימון

### מנות אחרונות מרכזיות לחלוקה

- עוגת גבינה
- טירמיסו
- קנולי ריקוטה תפוז ושוקולד
- פחזניות "סנט הונורה" במילוי קרם פטיסייר

### מידע נוסף

- המחיר - 280 ₪ לסועד, 100 ₪ לילד
- ביום שלפני האירוע יש למסור מספר סועדים סופי – לפיו יתבצע החיוב, אלא אם יגיעו בפועל יותר
- התפריט אינו כולל אלכוהול, ניתן להוסיף את "חבילת האלכוהול של הקופיבר" בעלות של 40 ₪ לסועד
- זהו תפריט לדוגמא, ייתכנו שינויים בהרכב המנות
- התפריט אינו כולל דמי שרות למלצר ע"ס 15%