



תפריטי קבוצות 2020

2	1 תפריט קבוצות עד 16 סועדים - אופציה
3	2 תפריט קבוצות עד 16 סועדים - אופציה
4	3 תפריט קבוצות עד 37 סועדים - אופציה
5	4 תפריט קבוצות עד 37 סועדים - אופציה
6	5 תפריט קבוצות צהריים ושישי 85 - 40 סועדים - אופציה
8	טופס הזמנה

ANGELICA

תפריט קבוצות עד 16 סועדים - אופציה 1

שם ההזמנה:	תפריט נבחר:
תאריך ושעת האירוע:	טלפון:
מספר סועדים:	מייל:

עלות לסועד (כולל מע"מ, לא כולל 15% שירות): צהריים: 200 ₪ ערב: 220 ₪

מנה ראשונה למרכז השולחן:

קרפצ'ו סלמון הדרים, יוזו, שאלוט, כוסברה וארטישוק ירושלמי כבוש
פטה כבד, פולי קקאו גרוסים וריבת עגבניות שרי
סלט עלים פריכים, עלים צעירים ופקאן מסוכך בוויניגרט דבש
טורטליני במילוי דוקסל פטריות מבחר פטריות, קרם גזר, יין לבן, קורנית, שום קונפי וכמהין

מנה עיקרית לבחירה אישית:

חזה עוף, שום צלוי, גרמולטה פטרוזיליה, פולנטה תירס טרייה ושעועית ירוקה
פילה סלמון, קראסט חמוציות אפוי, קרם וטוויל שומר, רוטב תפוזים ועלי מיזונה
ריזוטו פטריות, פטריות יער, שימאג'י, טימין, ציר עוף ויין לבן
נתחי פילה בקר צרוב, תפוח אדמה צלוי, ירקות העונה, רוטב יין אדום וציר עגל

קינוח אישי:

סופלה שוקולד וכדור סורבה

שתייה:

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן. שתייה מוגזת בהזמנה אישית כלולה במחיר.
חמה: קפה שחור / אספרסו / תה.
אלכוהול: 10% הנחה על תפריט האלכוהול והיינות.

תוספות:

20 ₪ כוס רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית לסועד.
50 ₪ יין רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית ללא הגבלה לסועד.

ישיבה:

חדר פרטי: עד 16 סועדים. מתחת ל 8 סועדים יש להוסיף 500 ₪. מתחת ל 12 סועדים יש להוסיף 250 ₪.
חלל המסעדה: עד 20 איש. ישיבה בשולחנות אחד ליד השני. לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.

ANGELICA

תפריט קבוצות עד 16 סועדים - אופציה 2

שם ההזמנה:	תפריט נבחר:
תאריך ושעת האירוע:	טלפון:
מספר סועדים:	מייל:

עלות לסועד (כולל מע"מ, לא כולל 15% שירות): צהריים: 240 ₪ ערב: 270 ₪

מנה ראשונה למרכז השולחן:

גרבלקס סלמון סלק, קרפצ'ו מלפפון, בלאדי מרי, קרם חזרת-שמיר וטוויל פרג
סלט שוק אווז, דלעת ערמונים, מלפפון, צנונית, עשבי תיבול, קשיו ווינגרט אסייתי
טרטר פילה בקר, ביצת שליו, צלפים, קרם כמהין, קורנישונים ועירית
סלט אנדיב, עלים צעירים, צנוניות כבושות, עלי בזיליקום, קשיו ווינגרט דבש והל

מנה עיקרית לבחירה אישית:

פילה דג ים, מסבחה שעועית אדומה, פאף אורז, סלה תירס נענע פיקנטי וכוסברה
אנטרקוט, שוקרוט, קונפי תפוח אדמה ראטה ואורגנו
חזה ברווז צרוב, קוסקוס, זוקיני, דלעת, ציר ברווז ושמן סלרי
פילה בקר, גראטן תפוח אדמה, ברולה שום, בוקצ'וי וחמאת כמהין
טורטיליני עשבים, מנגולד, עשבים ולימון ברוטב לימון פרסי, יין לבן ושום

קינוח אישי:

קולקציה של סופלה שוקולד | סורבה | פניני טפיוקה

שתייה:

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן. שתייה מוגזת בהזמנה אישית כלולה במחיר.
חמה: קפה שחור / אספרסו / תה.
אלכוהול: 10% הנחה על תפריט האלכוהול והיינות.

תוספת:

20 ₪ כוס רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית לסועד.
50 ₪ יין רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית ללא הגבלה לסועד.

ישיבה:

חדר פרטי: עד 16 סועדים. מתחת ל 8 סועדים יש להוסיף 500 ₪. מתחת ל 12 סועדים יש להוסיף 250 ₪.
חלל המסעדה: עד 20 איש. ישיבה בשני שולחנות אחד ליד השני. לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.

ANGELICA

תפריט קבוצות עד 37 סועדים – אופציה 3

שם ההזמנה:	תפריט נבחר:
תאריך ושעת האירוע:	טלפון:
מספר סועדים:	מייל:

עלות לסועד (כולל מע"מ, לא כולל 15% שירות): צהריים: 200 ₪ ערב: 220 ₪

מנה ראשונה למרכז השולחן:

קרפצ'ו סלמון הדורים, יוזו, שאלוט, כוסברה וארטישוק ירושלמי כבוש
פטה כבד, פולי קקאו גרוסים וריבת עגבניות שרי
סלט עלים פריכים, עלים צעירים ופקאן מסוכר בוויניגרט דבש
טורטליני במילוי דוקסל פטריות מבחר פטריות, קרם גזר, יין לבן, קורנית, שום קונפי וכמהין

מנה עיקרית למרכז השולחן:

חזה עוף סו-ויד וציר בקר
פילה סלמון סו – ויד ושמן עשבי תבלין
נתחי פילה בקר ורוטב יין אדום
(בתוספת של ירקות עונתיים בגריל, תפוחי אדמה צרובים ושעועית ירוקה מוקפצת).

קינוח אישי:

סופלה שוקולד וכדור סורבה.

שתייה:

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן. שתייה מוגזת בהזמנה אישית כלולה במחיר.
חמה: קפה שחור / אספרסו / תה.
אלכוהול: 10% הנחה על תפריט האלכוהול והיינות.

תוספות:

20 ₪ כוס רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית לסועד.

50 ₪ יין רמת חברון – אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית ללא הגבלה לסועד.

ישיבה:

חדר פרטי: עד 16 סועדים. מתחת ל 8 סועדים יש להוסיף 500 ₪. מתחת ל 12 סועדים יש להוסיף 250 ₪.

חלל המסעדה: עד 37 איש. ישיבה בשולחנות אחד ליד השני. לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.

ANGELICA

תפריט קבוצות עד 37 סועדים - אופציה 4

שם ההזמנה:	תפריט נבחר:
תאריך ושעת האירוע:	טלפון:
מספר סועדים:	מייל:

עלות לסועד (כולל מע"מ, לא כולל 15% שירות): צהריים: 240 ₪ ערב: 270 ₪

מנה ראשונה למרכז השולחן:

גרבלקס סלמון סלק, קרפצ'ו מלפפון, בלאדי מרי, קרם חזרת-שמיר וטוויל פרג
סלט שוק אווז, דלעת ערמונים, מלפפון, צנונית, עשבי תיבול, קשיו ווינגרט אסייתי
טרטר פילה בקר, ביצת שליו, צלפים, קרם כמהין, קורנישונים ועירית
סלט אנדיב, עלים צעירים, צנוניות כבושות, עלי בזיליקום, קשיו ווינגרט דבש והל

מנה עיקרית למרכז השולחן:

פילה דגים ברוטב ושמן זית
חזה ברווז סו-ויד וציר ברווז
פילה בקר ורוטב יין אדום

(בתוספת של ירקות עונתיים בגריל, תפוחי אדמה צרובים ושעועית ירוקה מוקפצת).

קינוח אישי:

קולקציה של סופלה שוקולד | סורבה | פניני טפיוקה

שתייה:

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן. שתייה מוגזת בהזמנה אישית כלולה במחיר.
חמה: קפה שחור / אספרסו / תה.
אלכוהול: 10% הנחה על תפריט האלכוהול והיינות.

תוספות:

20 ₪ כוס רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית לסועד.
50 ₪ יין רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית ללא הגבלה לסועד.

ישיבה:

חדר פרטי: עד 16 סועדים. מתחת ל 8 סועדים יש להוסיף 500 ₪. מתחת ל 12 סועדים יש להוסיף 250 ₪.
חלל המסעדה: עד 37 איש. ישיבה בשני שולחנות אחד ליד השני. לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.

ANGELICA

תפריט קבוצות צהריים ושישי 85 – 40 סועדים – אופציה 5

שם ההזמנה:	תפריט נבחר:
תאריך ושעת האירוע:	טלפון:
מספר סועדים:	מייל:

מחיר למבוגר: 160 ₪ מחיר לילד: 110 ₪ (כולל מע"מ, לא כולל 15% דמי שירות).
מנהל אירוע: 250 ₪ (כולל מע"מ)

מבחר מטבלים ולחם למרכז השולחן: אילוי, ממרח עגבניות, ממרח חצילים.
בחרו ארבעה סלטים למרכז השולחן:

- סלט של סלק צלוי עם עלי כוסברה ורכז רימונים.
- סלט עגבניות שרי פיקנטי, נענע, כוסברה, שום ושמן זית.
- סלט של טחינה סמיכה עם גרגירי חומס חמים.
- סלט בורגול, חמוציות, בצל מטוגן ועשבי תבלין.
- סלט גזר מבושל עם אריסה ולימון כבוש.
- סלט גזר חי עם סלרי, זרש ופלפלים חריפים.
- סלט שומר עם זיתי קלמטה ופטרזיליה טרייה.
- סלט תרד מבושל, לימונים כבושים, שום ואריסה.
- סלט פלפלים קלויים עגבניות צליות ושום (חריף).

בחרו שתי מנות ראשונות למרכז השולחן:

- סלט של עלים פריכים, שקדים מסוכרים וויניגרט דבש.
- ברוסקטה עם פטה כבדי עוף וריבת בצל.
- ניוקי תפוז"א עגבניות שרי, זיתי קלמטה ובזיליקום.
- ברוסקטה עם רוסטביף סינטה (תוספת 5₪).
- קרפצ'יו בקר, שאלוט, תימין, אגוזי מלך ושמן זית (תוספת 8₪).
- קבב דגים בתבשיל של פלפלים קלויים ועגבניות צליות (תוספת 10₪).
- קבב טלה עם סלט של גרגירי חומס, בצל ירוק, פלפל חריף ועשבי תיבול (תוספת 10₪).
- ששימי דגים, זיתים שחורים, כוסברה, צנוניות עגבניות שרי ושמן זית (תוספת 12₪).

בחרו שלוש מנות עיקריות למרכז השולחן:

- תבשיל בקר ברוטב יין אדום ושאלוטים מזוגגים.
- חזה עוף צלוי עם ויניגרט חרדל ובצלים מקורמלים.
- קבב טלה עם עגבניות צליות ושום קונפי.
- פילה בורי צלוי, שמן זית, שום קונפי ועגבניות מיובשות.
- פרגיות בגריל עם רוטב ברנדי.
- דגים, קרם לימון וסלסה של לימונים כבושים (תוספת 15₪).
- שוק אווז, שאלוטים מושחמים ויין אדום (תוספת 15₪).
- אנטריקוט עם צ'ימיצ'ורי (תוספת 20₪).
- מדליוני פילה בקר, רוטב יין אדום ושמן כמהין (תוספת 25₪).
- כתף טלה בצלייה איטית, סילאן וציר טלה (תוספת 30₪).

ANGELICA

בחרו שלוש תוספות למרכז השולחן:

- אורז לבן עם שקדים קלויים.
- תפוח אדמה צלוי עם עשבי תיבול.
- ירקות גריל.
- שעועית ירוקה.
- קינואה חם עם עשבי תיבול טריים.

בחרו קינוח בהגשה אישית:

- סופלה שוקולד וכדור סורבה.
- שטרודל תפוחים וכדור סורבה.
- פירות טריים (אופציה לתוספת לקינוח ב 10 ₪ לסועד).
- טארט לימון.
- פניני טפיוקה בחלב קוקוס, פירות טריים וקולי פירות.
- מבחר של 3 קינוחים למרכז שולחן (תוספת 15₪).

מנת ילדים

צלחת אישית של המבורגר, שניצל, תפוחי אדמה צלויים וירקות חתוכים. כולל שתייה קלה וקינוח.

שתייה קלה: מיץ תפוזים, לימונדה ומים למרכז השולחן, שתיה מוגזת בהזמנה אישית.

שתייה אלכוהולית (יש לבחור במידה ומעוניינים):

- בירה: (טובורג, הייניקן, שפירא חבית): 10 ₪ לבקבוק.
- יין: רמת חברון – אנג'ליקה אדום / לבן. 95 ₪ לבקבוק.

שתייה חמה: תה נענע, קפה שחור.

חשוב לדעת:

- מתחת לארבעים סועדים: 2000 ₪ לסגירת המסעדה.
- שישי צהריים: בתוספת של 4000 ₪ לסגירת המסעדה.
- יש לסיים את האירוע לא יאוחר מ 16:30.

ANGELICA

טופס הזמנה

חתימה על טופס זה, מסדיר את הסדרי השירות בין מסעדת אנג'ליקה (חברת א.ג.מ ספיר בע"מ ח.פ. 514155936) למאשר המסמך. להזמנת האירוע, נא למלא את הפרטים הבאים, לחתום ולשלוח לאימייל: info@angelica.co.il או לפקס מספר: 02-6221042

חשוב לדעת:

- **תפריט עונתי:** מרכיבי המנות עלולים להשתנות בהתאם לזמינות העונתית של חומרי הגלם.
- **השכרת ציוד הקרנה** ניתן לעשות דרך דודי 054-8820074
- **מקדמה לאירועים פרטיים:** מקדמה ע"ס 1000 ₪ תינתן בשביל לשמור את התאריך. במידה והאירוע יבוטל, לא תוחזר המקדמה. התשלום יתבצע בסיום האירוע בכרטיס אשראי, צ'ק או מזומן.
- **לקוחות הקפה:** שוטף +30, תשלום יתבצע בשליחת חשבונית הקפה ואת התשלום בכרטיס אשראי, צ'ק או העברה בנקאית.
- **במקרה של ביטול 72** שעות לפני מועד האירוע, יחויב הלקוח ב 75% ממחיר האירוע.
- **ניתן לעדכן את כמות הסועדים 48** שעות לפני האירוע. החיוב יעשה בהתאם לכמות מספר הסועדים שהועברה.
- **תשלום אקסטרו:** במקרה בו חברי הקבוצה מבקשים הזמנות נוספות מעבר לתפריט המוסכם:

להוסיף את התשלום לחשבון הקבוצה.

המזמין ישלם בנפרד על תוספות.

שם המזמין: _____

חתימה: _____

תאריך: _____

הערות:

עדכון על סטטוס ההזמנה ישלח באימייל.

רק הזמנות חתומות ושקיבלו אישור פורמאלי על ידי המסעדה יבטיחו את הזמנת המקום לקבוצה. לכל שאלה או בקשה ניתן להתקשר אלינו לטלפון 02-6230056.