



תפריטי קבוצות 2021

2.....	1 תפריט קבוצות עד 16 סועדים - אופציה
3.....	2 תפריט קבוצות עד 16 סועדים - אופציה
4.....	3 תפריט קבוצות עד 36 סועדים - אופציה
5.....	4 תפריט קבוצות עד 36 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: 210 ₪ ערב: 230 ₪

### מנות ראשונות למרכז השולחן:

פטה כבד, קקאו, גלידת פיסטוק, ג'לי דובדבן אמרנה וקרמבל פיסטוק  
קרפצ'יו דג ים, שאלוט, עירית, פלפל חריף וצנונית  
סלט עלי סלנובה, פרי העונה, גפרורי שקדים ווינגרט תות  
טורטליני, קרם שורשים, עגבניות מיובשות, שום ויין לבן

### מנה עיקרית לבחירה אישית:

חזה עוף על העצם, קרם דלעת, רוטב קארי וציר עוף, בוקצ'וי ודלעת ערמונים  
פילה דג ים, טוטליני תרד ופיסטוק, קרם לפת ואפונת שלג  
נתחי פילה בקר צרוב תפוח אדמה צלוי, ירקות העונה, רוטב יין אדום וציר עגל  
ניוקי ירקות גינה, שמפיניון, אפונת שלג, דלעת ספגטי ויין לבן

### קינוח אישי:

סופלה שוקולד וכדור סורבה

### שתייה:

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן. שתייה מוגזת בהזמנה אישית כלולה במחיר.  
חמה: קפה שחור / אספרסו / תה.

### 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: 250 ₪ ערב: 280 ₪

### מנות ראשונות למרכז השולחן:

פורל מעושן, איקרה, סוכריות שרי, עגבניות קונפי, ביצת שליו וסומק  
ברוסקטה של רוסטביף, חצילים תאילנדים, צ'ילי ורוטב אסייתי  
טרטר פילה בקר, צלפים, ירקות אדמה כבושים, שימאג'י ואיולי חזרת  
סלט אנדיב ועלי סלנובה, אפרסק, תפוחים, גפרירי שקדים ווינגרט תות

### מנה עיקרית לבחירה אישית:

פילה דג ים, טוטליני תרד ופיסטוק, קרם לפת ואפונת שלג  
אנטרקוט, גראטן ראטה, בטטה מדורה וצ'ימיצ'ורי  
חזה אווז צרוב, פירות יער, טארט כרישה ורוטב יין אדום  
פילה בקר, קרם תירס, מנגולד, צ'יפס בטטה סגולה, ארנצ'יני פטריות ורוטב יין אדום  
דלעת ערמונים וריזוטו, קרם גזר ושום קונפי

### 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.

### 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 36 סועדים – אופציה 3

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

עלות לסועד (כולל מע"מ, לא כולל 15% שירות): צהריים: 210 ₪ ערב: 230 ₪

### מנות ראשונות למרכז השולחן:

פטה כבד, קקאו, גלידת פיסטוק, ג'לי דובדבן אמרנה וקרמבל פיסטוק  
קרפצ'יו דג ים, שאלוט, עירית, פלפל חריף וצנונית  
סלט עלי סלנובה, פרי העונה, גפרורי שקדים ווינגרט תות  
טורטליני, קרם שורשים, עגבניות מיובשות, שום ויין לבן

### מנות עיקריות למרכז השולחן:

חזה עוף על העצם ורוטב קארי וציר עוף  
פילה דג ים 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.

### 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:

חלל המסעדה: עד 36 איש. ישיבה בשולחנות אחד ליד השני. לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.

# ANGELICA

## תפריט קבוצות עד 36 סועדים - אופציה 4

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

עלות לסועד (כולל מע"מ, לא כולל 15% שירות): צהריים: 250 ₪ ערב: 280 ₪

### מנות ראשונות למרכז השולחן:

פורל מעושן, איקרה, סוכריות שרי, עגבניות קונפי, ביצת שליו וסומק  
ברוסקטה של רוסטביף, חצילים תאילנדים, צ'ילי ורוטב אסייתי  
טרטר פילה בקר, צלפים, ירקות אדמה כבושים, שימאג'י ואיולי חזרת  
סלט אנדיב ועלי סלנובה, אפרסק, תפוחים, גפרירי שקדים ווינגרט תות

### מנות עיקריות למרכז השולחן:

פילה דגים ושמן עשבי תבלין  
חזה אווז סו-ויד ופירות יער  
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.

### 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:

חלל המסעדה: עד 36 איש. ישיבה בשולחנות 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: 175 ₪ מחיר לילד: 110 ₪ (כולל מע"מ, לא כולל 15% דמי שירות).  
מנהל אירוע: 250 ₪ (כולל מע"מ)

מבחר מטבלים ולחם למרכז השולחן: איולי, 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 ופטרוזיליה 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 תפוזי 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 15₪).
- מדליוני פילה בקר, רוטב יין אדום ושמן כמהין (תוספת 20₪).
- 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 15 ₪ 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): 15 ₪ 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](mailto: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.