



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): ערב: 230 ₪

מנות ראשונות למרכז השולחן:

פטה כבד, קקאו, גלידת פיסטוק, ג'לי דובדבן אמרנה וקרמבל פיסטוק
סביצה דג ים, גספצ'יו מנגו הדרים, ג'לי מנגו תפוז, קרמל ליים וכוסברה
סלט עלי סלנובה, פרי העונה, גפרורי שקדים ווינגרט פטל
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 שורשים, זוקיני ופטריות
נתחי פילה בקר צרוב תפוח אדמה צלוי, ירקות העונה, רוטב יין אדום וציר עגל
ריזוטו עדשים שחורות, ציר ירקות, יין לבן, בצל מטוגן ופטרוזיליה

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): ערב: 280 ₪

מנות ראשונות למרכז השולחן:

פורל מעושן, איולי טרגון, סוכריות שרי, עגבניות קונפוי, ביצת שליו וסומק ברוסקטה של רוסטביף, חצילים תאילנדים, צ'ילי, איולי חזרת ופרי הצלף טרטור פילה בקר, צלפים מטוגנים, ביצת שליו, טוויל אורז ועירית סלט אנדיב ועלי סלנובה, אפרסק, תפוחים, גפרירי שקדים ווינגרט פטל

מנה עיקרית לבחירה אישית:

פילה דג ים, טוטליני תרד ופיסטוק, קרם קרם שורשים, זוקיני ופטריות אנטרקוט, גראטן ראטה, שעועית ירוקה וצ'ימיצ'ורי
חזה אווז צרוב, קרם סלק, פירות יער, יין אדום, גזרים מזוגגים וכרישה
פילה בקר, קרם תירס, בוקצוי, ארנצ'יני פטריות ורוטב יין אדום
ריזוטו עדשים שחורות, ציר ירקות, יין לבן, בצל מטוגן ופטרוזיליה

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): ערב: 230 ₪

מנות ראשונות למרכז השולחן:

פטה כבד, קקאו, גלידת פיסטוק, ג'לי דובדבן אמרנה וקרמבל פיסטוק
סביצ'ה דג ים, גספצ'יו מנגו הדורים, ג'לי מנגו תפוז, קרמל ליים וכוסברה
סלט עלי סלנובה, פרי העונה, גפרורי שקדים ווינגרט פטל
טורטליני, קרם שורשים, עגבניות מיובשות, שום ויין לבן

מנות עיקריות למרכז השולחן:

חזה עוף על העצם ורוטב קארי וציר בקר
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): ערב: 280 ₪

מנות ראשונות למרכז השולחן:

פורל מעושן, איקרה, סוכריות שרי, עגבניות קונפי, ביצת שליו וסומק
ברוסקטה של רוסטביף, חצילים תאילנדים, צ'ילי, איולי חזרת ופרי הצלף
טרטר פילה בקר, צלפים מטוגנים, ביצת שליו, טוויל אורז ועירית
סלט אנדיב ועלי סלנובה, אפרסק, תפוחים, גפרירי שקדים ווינגרט פטל

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: 120 ₪ (כולל מע"מ, לא כולל 15% דמי שירות).
מנהל אירוע: 250 ₪ (כולל מע"מ)

מבחר מטבלים ולחם למרכז השולחן: אילי, 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 פטל.
- 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₪).
- סביצה' דגים, גספצ'יו מנגו הדורים, ג'לי מנגו תפוז, קרמל ליים וכוסברה (תוספת 12₪).

בחרו שלוש מנות עיקריות למרכז השולחן:

- תבשיל בקר ברוטב יין אדום ושאלוטים מזוגים.
- 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₪).
- חזה אווז, שאלוטים מושחמים ויין אדום (תוספת 20₪).
- אנטריקוט עם צ'ימיצ'ורי (תוספת 15₪).
- מדליוני פילה בקר ורוטב יין אדום (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: מים מינרלים ומים מינרלים מוגזים 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:

- שישי צהריים: בתוספת של 5000 ₪ 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.
- **קורונה** המסעדה עובדת בכפוף להנחיות הממשלה, אם ממשלת ישראל תנחה שהמסעדות לא יוכלו לפעול המקדמה תוחזר.
- **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.