



תפריטי קבוצות 2022

2.....	תפריט קבוצות ערב עד 16 סועדים - אופציה 1
3.....	תפריט קבוצות ערב עד 16 סועדים - אופציה 2
4.....	תפריט קבוצות ערב עד 36 סועדים - אופציה 3
5.....	תפריט קבוצות ערב עד 36 סועדים - אופציה 4
6.....	תפריט קבוצות צהריים 40 - 80 סועדים - אופציה 5
8.....	טופס הזמנה

# ANGELICA

## תפריט קבוצות ערב 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:

ששימי דג ים, גספצ'יו אבטיח, ליים, לואיזה, אבטיח וואקום וצ'ילי  
פטה כבד, ליקר קלואה, שוקולד ולרונה, קפה ובראסט אגוזי לוז  
פורל מעושן, איולי חזרת, סוכריות שרי, עגבניות קונפני, ביצת שליו וסומק  
סלט עלי סלנובה, פרי העונה, גפרורי שקדים ווינגרט אוכמניות

### מנה עיקרית לבחירה אישית:

חזה עוף על העצם, קרם דלעת, רוטב קארי וציר עוף, בוקצ'וי ודלעת ערמונים  
פילה דג ים, שומר, ערק, ציר דגים, עגבניות, זעפרן וסלסה שומר  
תבשיל אסאדו, גזרים מזוגגים, ירקות שורש, בצלי פנינה ויין אדום  
ריזוטו עגבניות, שום קונפני, יין לבן, בזיליקום, אניס ועגבניות מיובשות

### 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:

25 ₪ כוס רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן לסועד.  
60 ₪ יין רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן ללא הגבלה לסועד.

### ישיבה:

חדר פרטי: עד 16 סועדים. מתחת ל 8 סועדים יש להוסיף 800 ₪. מתחת ל 12 סועדים יש להוסיף 500 ₪.  
חלל המסעדה: ישיבה בשולחנות נפרדים אחד ליד השני - לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.  
המנות למרכז שולחן יחושבו לפי כמות של מנה ראשונה לסועד.

# ANGELICA

## תפריט קבוצות ערב 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 חזרת, סוכריות שרי, עגבניות קונפי, ביצת שליו וסומק ברוסקטה של רוסטביף, חצילים תאילנדים, צ'ילי, איולי חזרת ופרי הצלף טרטור בקר, צלפים מטוגנים, ביצת שליו, טוויל אורז ועירית סלט ירוק, אנדיב, עלי סלנובה, לליק, פילה הדורים, פקאן מסוכר ווינגרט אוכמניות

### מנה עיקרית לבחירה אישית:

פילה דגים, שומר, ערק, ציר דגים, עגבניות, זעפרן וסלסה שומר פילה בקר, בייבי זוקיני, קרם בצלים, בצלים ירוקים וציר בקר חרדל דיז'ון חזה ברווז, ארטישוק ירושלמי, כרישה בתנור פחמים ורוטב דמי גלאס אוכמניות ריזוטו עגבניות, שום קונפי, יין לבן, בזיליקום, אניס ועגבניות מיובשות

### קינוח אישי:

קולקציה של טעימות

### שתייה:

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

### תוספת:

25 ₪ כוס רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן לסועד.  
60 ₪ יין רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן ללא הגבלה לסועד.

### ישיבה:

חדר פרטי: עד 16 סועדים. מתחת ל 8 סועדים יש להוסיף 800 ₪. מתחת ל 12 סועדים יש להוסיף 500 ₪. חלל המסעדה: ישיבה בשולחנות נפרדים אחד ליד השני - לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות. המנות למרכז שולחן יחושבו לפי כמות של מנה ראשונה לסועד.

# ANGELICA

## תפריט קבוצות ערב 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:

ששימי דג ים, גספצ'יו אבטיח, ליים, לואיזה, אבטיח וואקום וצ'ילי  
פטה כבד, ליקר קלואה, שוקולד ולרונה, קפה ובראסט אגוזי לוז  
פורל מעושן, איולי חזרת, סוכריות שרי, עגבניות קונפי, ביצת שליו וסומק  
סלט עלי סלנובה, פרי העונה, גפרורי שקדים ווינגרט אוכמניות

### מנה עיקרית לבחירה אישית:

חזה עוף שלם ורוטב קארי וציר בקר  
פילה דג ים ושמן עשבי תבלין  
תבשיל אסאדו ורוטב יין אדום  
(בתוספת של תפוח אדמה צלויים וזוקיני צלוי).

### 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:

25 ₪ כוס רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן לסועד.  
60 ₪ יין רמת חברון – אנג'ליקה אדום / לבן ללא הגבלה לסועד.

### ישיבה:

חלל המסעדה: ישיבה בשולחנות נפרדים אחד ליד השני. - לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.  
המנות למרכז שולחן יחושבו לפי כמות של מנה ראשונה לסועד.

# ANGELICA

## תפריט קבוצות ערב 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 בקר, צלפים מטוגנים, ביצת שליו, טוויל אורז ועירית  
סלט ירוק, אנדיב, עלי סלנובה, לליק, פילה הדורים, , פקאן מסוכר ווינגרט אוכמניות

### מנה עיקרית לבחירה אישית:

פילה דגים ושמן עשבי תבלין  
חזה ברווז ורוטב דמי גלאס אוכמניות  
פילה בקר ורוטב ציר בקר חרדל דיז'ון  
(בתוספת של תפוח אדמה צלויים וזוקיני צלוי / בוקצוי).  
ריזוטו עגבניות, שום קונפי, יין לבן, בזיליקום, אניס ועגבניות מיובשות

### קינוח אישי:

קולקציה של טעימות

### שתייה:

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

### תוספות:

25 ₪ כוס רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן לסועד.  
60 ₪ יין רמת חברון - אנג'ליקה אדום / לבן ללא הגבלה לסועד.

### ישיבה:

חלל המסעדה: ישיבה בשולחנות נפרדים אחד ליד השני - לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.  
המנות למרכז שולחן יחושבו לפי כמות של מנה ראשונה לסועד.

# ANGELICA

## תפריט קבוצות צהריים 40 – 80 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)  
יש לסיים את האירוע לא יאוחר מ 16:30

מבחר מטבלים ולחם למרכז השולחן: איולי, ממרח עגבניות, ממרח חצילים.

### בחרו ארבעה סלטים למרכז השולחן:

- סלט סלק צלוי עם עלי כוסברה ורכז רימונים.
- סלט עגבניות שרי פיקנטי, נענע, כוסברה, שום, רכז רימוני ושמן זית
- סלט של טחינה סמיכה עם גרגירי חמוס חמים, סומק ושמן זית
- סלט בורגול, חמוציות, בצל מטוגן, נענע, כוסברה, פטרוזיליה ובצל ירוק
- סלט גזר, חמוציות, גרדדות הדורים, שמן שומשום, כוסברה וצ'ילי חריף
- סלט שומר עם זיתי קלמטה, פילה תפוז ופטרוזיליה טרייה
- סלט תפוחי אדמה, איולי, בצל סגול, שמיר, שום, זיתי קלמטה ושמן זית
- סלט משווייה, עגבניות פלפלים שום פטרוזילה בצל חצילים (חריף)

### בחרו שתי מנות ראשונות למרכז השולחן:

- סלט של עלים פריכים, פקאן מסוכך וויניגרט פטל
- ברוסקטה עם פטה כבדי עוף וריבת בצל ווניל
- ניוקי תפוז"א עגבניות שרי, זיתי קלמטה ובזיליקום
- קרם פאבה (אפונה צהובה יבשה), עגבניות ובצלי שרופים ושמן זית
- ברוסקטה עם רוסטביף סינטה, איולי חזרת וצנון כבוש (תוספת 10₪)
- קבב דגים בתבשיל גרגירי חמוס, לימון פרסי, מנגולד ושום קונפי (תוספת 10₪)
- קבב טלה, מסבחה שעועית, מיץ לימון, שאלוט וצ'ילי חריף (תוספת 10₪)
- סביצה דג ים, גספצ'יו אבטיח, ליים, לואיזה, אבטיח וואקום וצ'ילי (תוספת 12₪)

### בחרו שלוש מנות עיקריות למרכז השולחן:

- ביף בורגיניון, תבשיל בקר ברוטב יין אדום, גזרים מזוגגים, סלרי ופטריות
- חזה עוף צלוי על העצם, רוטב קארי צהוב, ג'ינג'ר, למון גראס וקרם קוקוס
- קבב טלה עם עגבניות צליות, בצל ושום קונפי
- פילה בורי צלוי, שמן זית, שום קונפי ועגבניות מיובשות
- פרגית, טימין לימוני, גרדדות הדורים וסלסת ירוקים
- פילה דג ים, קרם שורשים לבנים ורוטב יוזו וזעפרן (תוספת 15₪)
- אנטריקוט וצ'ימיצ'ורי (תוספת 35₪)
- מדליוני פילה בקר ורוטב דמי גלאס עם ערמונים (תוספת 45₪)

# ANGELICA

## בחרו שלוש תוספות למרכז השולחן:

- אורז ירוק עם אפונה ושמיר
- תפוח אדמה צלוי עם אורגנו ושמן זית
- ירקות העונה צרובים
- סלט של עלים פריכים, גפוררי שקדים וויניגרט פטל
- דלעת שרופה עם עדשים שחורות, שאלוט ופטרוזיליה

## בחרו קינוח בהגשה אישית:

- סופלה שוקולד וכדור סורבה.
- שטרודל תפוחים וכדור סורבה.
- טארט לימון
- פניני טפיוקה בחלב קוקוס, פירות טריים וקולי פירות.
- פנקוטה חלב שקדים וסירופ פירות יער
- מבחר של 3 קינוחים הגשה אישית (תוספת ₪15).

## מנת ילדים

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

**שתייה קלה:** אקווה פנה וסן פלגרינו למרכז השולחן, שתיה קלה מוגזת כלול.

**שתייה אלכוהולית** (יש לבחור במידה ומעוניינים):

- בירה: (טובורג / הייניקן): 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](mailto:info@angelica.co.il) או לפקס מספר: 02-6221042

חשוב לדעת:

- **תפריט עונתי:** מרכיבי המנות עלולים להשתנות בהתאם לזמינות העונתית של חומרי הגלם.
- הארוחות למרכז שולחן יחושבו לפי כמות של מנה ראשונה אחת לסועד, במידה ויבקשו תוספות לשולחן הן יחויבו לפי האופן הבא: מנה ראשונה 40 ₪. במידה ואין אישור לתוספות מנות בתשלום נא לציין.
- 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: 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.

אישור תוספות מנות בתשלום

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.