



תפריטי קבוצות 2023

2.....	1	תפריט קבוצות ערב עד 16 סועדים - אופציה 1
3.....	2	תפריט קבוצות ערב עד 16 סועדים - אופציה 2
4.....	3	תפריט קבוצות ערב עד 36 סועדים - אופציה 3
5.....	4	תפריט קבוצות ערב עד 36 סועדים - אופציה 4
6.....	5	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: ₪ 250

מנות ראשונות למרכז השולחן:

דג ים מטוגן | עלים ירוקים | פפאיה | פרי העונה | שאלוט קריספי | רוטב תאילנדי פיקנטי
פטה כבד | ליקר קלואה | שוקולד ולרונה | קפה | בראסט אגוזי לוז
פורל מעושן | איולי חזרת | סוכריות שרי | עגבניות קונפי | ביצת שליו | סומק
סלט אנדיב | עלי סלנובה | לליק | פילה הדרים | פקאן מסוכר | וינגרט אוכמניות

מנה עיקרית לבחירה אישית:

חזה עוף על העצם | קרם דלעת | רוטב קארי וציר עוף | בוקצ'וי | דלעת ערמונים
פילה דג ים | שומר | ערק | ציר דגים | עגבניות | זעפרן | סלסה שומר
תבשיל אסאדו | גזרים מזוגגים | ירקות שורש | בצלי פנינה | יין אדום
ריזוטו עגבניות | שום קונפי | יין לבן | בזיליקום | אניס | עגבניות מיובשות
המבוגר קצוץ | ירקות העונה צלויים | רוטב יין אדום

קינוח אישי:

סופלה שוקולד וכדור סורבה

שתייה:

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן.
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: 300 ₪

מנות ראשונות למרכז השולחן:

דגים מטוגן | עלים ירוקים | פפאיה | פרי העונה | שאלוט קריספי | רוטב תאילנדי פיקנטי
ברוסקטה רוסטביף | חצילים תאילנדים | צ'ילי | איולי | פרי הצלף
טרטר בקר | צלפים מטוגנים | ביצת שליו | טוויל אורז | עירית
סלט אנדיב | עלי סלנובה | לליק | פילה הדרים | פקאן מסוכר | וינגרט אוכמניות

מנה עיקרית לבחירה אישית:

פילה דגים | שומר | ערק | ציר דגים | עגבניות | זעפרן | סלסה שומר
פילה בקר | בייבי זוקיני | קרם בצלים | בצלי שאלוט | ציר בקר חרדל דיז'ון
חזה ברווז | ארטישוק ירושלמי | כרישה בתנור פחמים | רוטב דמי גלאס אוכמניות
ריזוטו עגבניות | שום קונפי | יין לבן | בזיליקום | אניס | עגבניות מיובשות

קינוח אישי:

קולקציה של טעימות

שתייה:

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן.

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: 250 ₪

מנות ראשונות למרכז השולחן:

דג ים מטוגן | עלים ירוקים | פפאיה | פרי העונה | שאלוט קריספי | רוטב תאילנדי פיקנטי
פטה כבד | ליקר קלואה | שוקולד ולרונה | קפה | בראסט אגוזי לוז
פורל מעושן | איולי חזרת | סוכריות שרי | עגבניות קונפי | ביצת שליו | סומק
סלט אנדיב | עלי סלנובה | לליק | פילה הדורים | פקאן מסוכר | וינגרט אוכמניות

מנות עיקריות למרכז השולחן:

חזה עוף על העצם | רוטב קארי וציר בקר
פילה דג ים | שמן עשבי תבלין
תבשיל אסאדו | רוטב יין אדום
(בתוספת של תפוח אדמה צלויים וזוקיני צלוי).

קינוח אישי:

סופלה שוקולד וכדור סורבה.

שתייה:

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן.
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.

חשוב לדעת:

ישיבה בחלל המסעדה: ישיבה בשולחנות נפרדים אחד ליד השני. - לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.
המנות למרכז שולחן יחושבו לפי כמות של מנה ראשונה לסועד והעיקריות לפי 100 גרם לסועד (סה"כ 300 גרם)

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: 300 ₪

מנות ראשונות למרכז השולחן:

דג ים מטוגן | עלים ירוקים | פפאיה | פרי העונה | שאלוט קריספי | רוטב תאילנדי פיקנטי
ברוסקטה רוסטביף | חצילים תאילנדים | צ'ולי | איולי | פרי הצלף
טרטר בקר | צלפים מטוגנים | ביצת שליו | טוויל אורז | עירית
סלט אנדיב | עלי סלנובה | לליק | פילה הדרים | פקאן מסוכר | וינגרט אוכמניות

מנות עיקריות למרכז השולחן:

פילה דג ים | שמן עשבי תבלין
חזה ברווז | רוטב דמי גלאס אוכמניות
פילה בקר | רוטב ציר בקר חרדל דיז'ון
(בתוספת של תפוח אדמה צלויים וזוקיני צלוי / בוקצוי).

קינוח אישי:

קולקציה של טעימות

שתייה:

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן.
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.

חשוב לדעת:

ישיבה בחלל המסעדה: ישיבה בשולחנות נפרדים אחד ליד השני. - לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.
המנות למרכז שולחן יחושבו לפי כמות של מנה ראשונה לסועד והעיקריות לפי 100גרם לסועד(סה"כ 300גרם)

ANGELICA

תפריט קבוצות צהריים 40 – 80 סועדים – אופציה 5

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

מחיר למבוגר: 190 ₪ מחיר לילד: 130 ₪ (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 15₪)
- קבב טלה, מסבחה שעועית, מיץ לימון, שאלוט וצ'ילי חריף (תוספת 15₪)
- סשימי דג ים, גספצ'יו שרי צהוב, מנגו, צנונית ושאלוט (תוספת 15₪)

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 וסלסט ירוקים (תוספת 5₪)
- פילה דג ים, קרם שורשים לבנים ורוטב יוזו וזעפרן (תוספת 15₪)
- אנטריקוט וצ'ימיצ'ורי (תוספת 45₪)
- מדליוני פילה בקר ורוטב דמי גלאס עם ערמונים (תוספת 40₪)

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: המבורגר או 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:

- המנות עיקריות מתבססות לפי 100 גרם לסועד (סה"כ 300 גרם לסועד).
- במידה ויבקשו תוספות (מנות עיקריות) לשולחן יחויב 40 ₪ למנה עיקרית.
- יש לסיים את האירוע לא יאוחר מ 16:30.
- שישי צהריים: בתוספת של 5000 ₪ לסגירת המסעדה

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:** מנות ומרכיבי מנות 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:** 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.
- **עדכון סועדים:** ניתן לעדכן את כמות הסועדים 48 שעות לפני האירוע. החיוב יעשה בהתאם לכמות מספר הסועדים שהועברה.
- **הארוחות למרכז שולחן (אופציה 3 ו 4 בלבד)** יחושבו לפי כמות של מנה ראשונה אחת לסועד, במידה ויבקשו תוספות לשולחן הן יחויבו לפי האופן הבא: מנה ראשונה 40 ₪ ומנה עיקרית 110 ₪. **במידה ואין אישור לתוספות מנות בתשלום נא לציין.**
- **תשלום אקסטרו:** במקרה בו חברי הקבוצה מבקשים הזמנות נוספות מעבר לתפריט המוסכם:

אישור תוספות מנות בתשלום:

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.