



תפריטי קבוצות 2024

- 2..... תפריט קבוצות ערב עד 16 סועדים - אופציה 1
- 3..... תפריט קבוצות צהריים 40 - 80 סועדים - אופציה 5
- 5..... 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): ₪ 260

### מנות ראשונות למרכז השולחן:

סביצ'ה דג ים, רוטב פסיפלורה מנגו ליים, כוסברה, צנונית צ'ילי  
פטה כבד, ליקר קלואה, שוקולד ולרונה, קפה, בראסט אגוזי לוז  
קרפצ'יו קולורבי, קרם קשיו, פיסטוק, אורגנו ושמן זית  
סלט אנדיב, עלי סלנובה, לליק, פילה הדורים, אגוזי לוז, שקדים ווינגרט משמש  
טרטר פילה בקר, צלפים מטוגנים, ביצת שליו, טוויל אורז, קורנישונים ועירית (תוספת 25 ₪ לסועד)

### מנה עיקרית לבחירה אישית:

ריזוטו עגבניות, יין לבן, בזיליקום, אבקת זיתים ושמן אורגנו  
פרגית צלויה, קארי אדום, חלב קוקוס וחמאת בוטנים עם תוספת לבחירה  
אסאדו בבישול ארוך ורוטב יין אדום עם תוספת לבחירה  
פילה דג ים, תרד גוליבר, עגבניות שרי לחות ויין לבן עם תוספת לבחירה  
פילה בקר, קרם שורשים לבנים ורוטב ציר בקר וחרדל דיז'ון עם תוספת לבחירה (תוספת 30 ₪ לסועד)  
אנטרקוט מיושן, קרם שורשים ורוטב יין אדום עם תוספת לבחירה (תוספת 35 ₪ לסועד)  
תוספות לבחירה: סלט עלים אישי / צ'יפס עבודת יד / ירקות צלויים

### 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:

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 השולחן 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: 205 ₪ 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 פטרוזיליה 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 ופטרויות
- חזה עוף צלוי, 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 (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.

# 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:** מנות ומרכיבי מנות עלולים להשתנות בהתאם לזמינות העונתית של חומרי הגלם.
- **השכרת ציוד הקרנה** ניתן לעשות דרך דודי 054-8820074
- **מקדמה:** ע"ס 2000 ₪ תינתן בשביל לשמור את התאריך. במידה והאירוע יבוטל, לא תוחזר המקדמה.
- **מלחמה / קורונה** המסעדה עובדת בכפוף להנחיות הממשלה, אם ממשלת ישראל תנחה שהמסעדות לא יוכלו לפעול המקדמה תוחזר.
- **תשלום:** יתבצע בסיום הארוחה וניתן לשלם 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 ו4 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.