



תפריטי קבוצות 2024

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

מנות ראשונות למרכז השולחן:

פטה כבד | ליקר קלואה, שוקולד ולרונה, קפה ובראסט אגוזי לוז
סביצה דגים | רוטב פסיפלורה מנגו ליים, כוסברה, מנגו, צנונית, צ'ילי ושאלוט
קולורבי מפוחם | קרם קשיו, פיסטוק, אורגנו ושמן זית
סלט עלים | אנדיב, סלנובה, לליק, רימון, שקדים, אגוזי לוז ווינגרט משמש

מנה עיקרית לבחירה אישית:

ריזוטו עגבניות | יין לבן, בזיליקום, אבקת זיתים ושמן אורגנו
פילה דגים | תרד גוליבר, עגבניות שרי לחות, יין לבן ותוספת לבחירה
אסאדו | ברוטב יין אדום ותוספת לבחירה
פרגית צלויה | קארי אדום, חלב קוקוס, חמאת בוטנים ותוספת לבחירה
פילה בקר | קרם ארטישוק ירושלמי, רוטב יין אדום ותוספת לבחירה (תוספת 30 ₪ לסועד)
אנטרקוט מיושן | בתנור פחמים, צ'ימיצ'ורי ותוספת לבחירה (תוספת 35 ₪ לסועד)
תוספת לבחירה: צ'יפס עבודת יד | ירקות צלויים | סלט עלים

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 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, גרדודות הדרים, 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 מסוכר 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 ₪ לסועד)
- קבב דגים בתבשיל גרגירי חמוס, לימון פרסי, מנגולד ושום קונפי (תוספת 15 ₪ לסועד)
- קבב טלה, מסבחה שעועית, מיץ לימון, שאלוט וצ'ילי חריף (תוספת 15 ₪ לסועד)
- ששימי דגים, גספצ'יו שרי צהוב, מנגו, צנונית ושאלוט (תוספת 15 ₪ לסועד)

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, גרדודות הדרים וסלסת ירוקים (תוספת 5 ₪ לסועד)
- פילה דגים, קרם שורשים לבנים ורוטב יוזו וזעפרן (תוספת 15 ₪ לסועד)
- אנטריקוט וצ'ימיצ'ורי (תוספת 45 ₪ לסועד)
- מדליוני פילה בקר ורוטב דמי גלאס עם ערמונים (תוספת 40 ₪ לסועד)

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 ושניצל, צ'יפס 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 – אנגליקה 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 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 48 שעות לפני מועד האירוע,** לא תוחזר המקדמה.
- **עדכון סועדים:** ניתן לעדכן את כמות הסועדים 48 שעות לפני האירוע. החיוב יעשה בהתאם לכמות מספר הסועדים שהועברה.
- **הארוחות למרכז שולחן** 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.