



תפריטי קבוצות 2025

- 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:	מספר סועדים:
תאריך האירוע:	טלפון:
שעת האירוע:	מייל:

עלות לסועד (כולל מע"מ, לא כולל 15% שירות): ₪ 280

### מנות ראשונות למרכז השולחן:

לחמים וממרחים

סביצה סלמון | רוטב פסיפלורה מנגו ליים, כוסברה, מנגו, צנונית, צ'ילי ושאלוט  
סלט עלים | סלנובה, חסה לליק, רימון, שקדים, אגוזי לוז ווינגרט אוכמניות  
סלקים צבעונים | לפת, ווינגרט מיסו, גרדת לימון ושמן זית  
פטה ברולה | כבד עוף, שומן אווז, ברנדי, לחם מחמצת וריבת אגסים ווניל

### מנה עיקרית לבחירה אישית:

ריזוטו דלעת | כרישה, בזיליקום, יין לבן וצי'פס דלעת ערמונים  
חזה עוף סו-ויד | תבשיל בורגול ובהרט, בצלים שרופים ורוטבציר בקר ותמרים  
אסאדו | לפתות במלח, באק צ'וי, אפונת שלג ורוטב יין אדום  
פילה סלמון | פסטה פוזילי, תרד גוליבר, עגבניות שרי לחותף בזיליקום ויין לבן  
פילה בקר | קרם שורשים לבנים, פטרית ירדן ורוטב יין אדום (תוספת 35 ₪ לסועד)  
אנטרקוט מיושן | בתנור פחמים, צ'ימיצ'ורי, שעועית ירוקה ותפוח אדמה צלוי (תוספת 35 ₪ לסועד)

### 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:	מספר סועדים:
תאריך האירוע:	טלפון:
שעת האירוע:	מייל:

מחיר למבוגר: 220 ₪ מחיר לילד: 140 ₪ (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 חומוס 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 חומוס, 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 40 ₪ 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: יש לפנות אלינו לבירורים 02-6230056

# 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 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 או עיקריות 40 ₪. **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.