



## תפריט אירוע פרימיום

### פתיח

פוקצ'ה אפויה בטאבון עצים, מוגשת עם סלסת עגבניות, שמן זית, בלסמי וקונפי שום

### ראשונות

#### מוגש למרכז השולחן, 4 סוגים לבחירה

ארנצ'יני כדורי ריזוטו, מוצרלה, פרמז'אנו ברוטב פומודורו

ארטישוק פלרמו ארטישוק מטוגן, קרם לאבנה, שום ופטרזיליה

סלט עגבניות ומוצרלה עגבניות צבעוניות, בצל סגול, בצל ירוק, זיתי קלמטה, צנונית, בזיליקום, פלפל חריף, שמן זית ובלסמי מצומצם.

סלט קיסר חסה, קרטונים, רוטב קיסר ופרמז'אנו.

סלט אנדיב & בושה חסה אנדיב אדומה, חסה לליק, לבבות חסה, פקאן מסוכך, בצל אדום, צנונית, ויניגרט תפוזים וגבינת בושה

סלט פנצנלה מלפפון, עגבנייה, עגבניות שרי, בצל, בצל ירוק, צנונית, זיתים, קרטונים, שמן זית, חומץ בן יין אדום וגבינת פטה.

פולנטה שימג'י, ערמונים, אספרגוס, פרמזן ושמן כמהין (תוספת 10 ש"ח לסועד)

קרפצ'יו בקר שמן זית, בלסמי מצומצם, צלפים, איולי חרדל, ארוגולה, ופרמז'אנו (תוספת 15 ש"ח לסועד)

קרפצ'יו מוסר ים שמן זית, צ'ילי קצוץ, פף קינואה, זרעי עגבנייה, צנוברים, צנונית, בצל סגול, נענע וקרם לאבנה (תוספת 15 ש"ח לסועד)

קלמארי מטוגן בשמן עמוק לימון ואיולי לימון כבוש (תוספת 20 ש"ח לסועד)

### ביניים

#### מוגש למרכז השולחן, סוג אחד לבחירה

פיצה מרגריטה- עגבניות, מוצרלה, שמן זית, בזיליקום, ופרמז'אנו

פיצה אה לה רומנה- עגבניות, מוצרלה, פרמז'אנו, ארטישוק, עגבניות שרי, ארוגולה ובלסמי מצומצם

פיצה טרטופו מסקרפונה כמהין- מוצרלה, פטריות, פטרזיליה ופרמז'אנו (תוספת 10 ש"ח לסועד)

פיצה VERDE- פסטו, שקדים, מוצרלה, פרמז'אנו, ריקוטה, פטה וצנוברים תוספת 10 ש"ח לסועד

פיצה קלבריה- רוטב עגבניות, מוצרלה, סלמי פיקנטי, צ'ילי, זיתים, אורגנו ופרמז'אנו (תוספת 15 ש"ח לסועד)

פיצה סופיה לורן- רוטב עגבניות, מוצרלה, בייקון, גבינת פרובולונה, אורגנו ופרמז'אנו (תוספת 15 ש"ח לסועד)

### עיקריות

#### 3 סוגים לבחירה- מוגשים למרכז השולחן או 5 סוגים לבחירה –בהגשה אישית (עד 20 אורחים)

### פסטה

ריגטוני פומודרו רוטב עגבניות, שמן זית, שום, אורגנו, בזיליקום

ריגטוני ארבייטה (חריף) רוטב עגבניות, שמן זית, שום, צ'ילי, אורגנו, בזיליקום

ריגטוני קרם עגבניות- עגבניות מיובשות, בזיליקום שמנת וריקוטה



**טליאטלה ראגו – תבשיל בשר ביין אדום, ירקות שורש ופטרוזיליה**

**פפרדלה קרם כמהין – פורטבלו, שום, יין לבן, פרמז'אנו ותרד**

**לינגוויני אלי אוליו-ארטישוק, שמן זית, שום, צ'ילי, אורגנו, עגבניות שרי, פטרוזיליה וגבינת פטה**

**פפרדלה שורט ריבס- בשר צלעות מפורק, ערמונים, פורטבלו, כמהין, פורצ'יני, יין אדום, שמנת ותרד**

**לינגוויני קרבונרה- חזה אווז מעושן, שמנת, חלמון ביצה, אפונה ופרמז'אנו**

**קוניולי סלמון- צ'ילי, שום, יין לבן, פסטו, שמנת, זוקיני, שעועית ירוקה, אפונה ופיסטוקים (תוספת 10 ש"ח לסועד)**

**ניוקי פורצ'יני וערמונים- שום, חמאה, מרווה, פורטבלו, שימג'י, ציר פורצ'יני, שמנת, אספרגוס ופרמזן**

**רביולי ארטישוק ירושלמי- שום, יין לבן, פטריות, שמנת, כמהין, ערמונים, אספרגוס ופרמז'ן (תוספת 10 ש"ח לסועד)**

**טורטליני ערמונים- פסטה במילוי ערמונים, בחמאת מרווה, חזה אווז מעושן, ופרמז'אנו (תוספת 10 ש"ח לסועד)**

**ניוקי פילה בקר- רוטב יין אדום, שמנת, ציר בקר, פטריות וברוקולי (תוספת 20 ש"ח לסועד)**

**(ניתן להחליף בפסטה מחיטה מלאה/ פסטה ללא גלוטן/ טבעוני)**

#### **בשר, עוף ודגים**

**פרגית בסלסה ורדה- שום, עגבניות שרי, בצלים, אורגנו, פלפל חריף, תרד ולימון. מוגש עם תפוז"א מדורה**

**לזניה ראגו – שכבות דפי פסטה, ראגו בקר, שום, מוצרלה ופרמז'אנו בקרם עגבניות.**

**פילה סלמון- אורז אסור (שחור), פטריות, בצל, תרד, שעועית ירוקה וקרמל שום**

**פילה דניס- לצד פירה תפוז"א, שעועית ירוקה (תוספת 15 ש"ח לסועד)**

**פילה בקר- פירה תפוז"א, שעועית ירוקה ורוטב ציר בקר מצומצם (תוספת 30 ש"ח לסועד)**

**מנות ילדים (עד גיל 8)- פסטה ברוטב קרם עגבניות / שניצל**

#### **קינוחים**

##### **מוגש למרכז שולחן, 3 סוגים לבחירה**

**נמסיס שוקולד- גנאש שוקולד, קרמבל קקאו, קרם מסקרפונה וטוויל שקדים**

**עוגת גבינה איטלקית אפויה שקדים, שטריזל ורוטב תות**

**קלצונה- קלצונה חם במילוי נוטלה ומסקרפונה**

**פבלובה- שבבי מרגג, קרם גבינה איטלקי, פרי, רוטב תותים ורוטב אוכמניות**

**קרם ברולה- דובדבני אמרנה ופירות יער**

#### **משקאות**

**מים, מים מוגזים, לימונדה, תפוזים, קולה, קולה זירו**

**תה, קפה שחור, אספרסו**

**יין הבית לבן, יין הבית אדום, בירה**

**עלות התפריט 260 ש"ח לסועד, חצי מחיר לילד עד גיל 8 בהזמנת מנת ילדים.**

**המחירים כוללים מע"מ ואינם כוללים שירות בסך 12% + תשלום עבור מנהל אירוע 300 ש"ח**

**ניתן לקיים אירועים בחללים פרטיים ל-50-25 אורחים או בסגירה של המסעדה ל-150-50 אורחים.**

**ניתן להזמין מסך, מקרן, ומערכת סאונד.**



## תפריט אירוע קלאסי

\*תקף לימים א-ה

### פתיח

פוקצ'ה של ג'ויה אפוייה בטאבון עצים, מוגשת עם סלסת עגבניות, שמן זית, בלסמי וקונפי שום

### ראשונות

#### מוגשות למרכז השולחן, 4 סוגים לבחירה

**ארטישוק פלרמו** ארטישוק מטוגן, קרם לאבנה, שום ופטרוזיליה

**ארנצ'יני** כדורי אורז מטוגנים, מוצרלה ופרמז'ן ברוטב עגבניות

**סלט עגבניות ומוצרלה** עגבניות צבעוניות, בצל סגול, בצל ירוק, זיתי קלמטה, צנונית, בזיליקום, פלפל חריף, שמן זית ובלסמי מצומצם.

**סלט קיסר** חסה, ארוגולה, קרוטונים, רוטב קיסר ופרמז'אנו.

**סלט אנדיב & בושה** חסה אנדיב אדומה, חסה לליק, לבבות חסה, פקאן מסוכך, בצל אדום, צנונית, ויניגרט תפוזים וגבינת בושה

**סלט פנצנלה** מלפפון, עגבנייה, עגבניות שרי, בצל, צנונית, זיתים, קרוטונים, בצל ירוק, בויניגרט חומץ בן יין אדום וגבינת פטה.

### עיקריות

#### 3 סוגים לבחירה - מוגשים למרכז השולחן או 5 סוגים לבחירה - בהגשה אישית (עד 20 אורחים)

### פיצה

**פיצה מרגריטה** - עגבניות, מוצרלה, שמן זית, בזיליקום, ופרמז'אנו

**פיצה אה לה רומנה** - עגבניות, מוצרלה, פרמז'אנו, ארטישוק, ע.שרי, ארוגולה ובלסמי מצומצם (תוספת 10 ₪ לסועד)

**פיצה טרטופו מסקרפונה כמהין** - מוצרלה, פטריות, פטרוזיליה ופרמז'אנו (תוספת 10 ₪ לסועד)

**פיצה VERDE** פסטו, מוצרלה, פרמז'ן, ריקוטה, פטה וצנובריים (תוספת 10 ₪ לסועד)

**פיצה קלבריה** - רוטב עגבניות, מוצרלה, סלמי פיקנטי, צ'ילי, זיתים, אורגנו ופרמז'אנו (תוספת 15 ₪ לסועד)

**פיצה סופיה לורן** - רוטב עגבניות, מוצרלה, בייקון, גבינת פרובולונה, אורגנו ופרמז'אנו (תוספת 15 ₪ לסועד)

### פסטה

**ריגטוני פומודרו** רוטב עגבניות, שמן זית, שום, אורגנו, בזיליקום

**ריגטוני ארבייטה (חריף)** רוטב עגבניות, שמן זית, שום, צ'ילי, אורגנו, בזיליקום

**ריגטוני קרם עגבניות** - עגבניות מיובשות, בזיליקום שמנת וריקוטה

**פפרדלה קרם כמהין** פורטבלו, שום, יין לבן, פרמז'אנו ותיר

**ספגטי אלי אוליו** ארטישוק, שמן זית, שום, צ'ילי, אורגנו, עגבניות שרי וגבינת פטה

**טליאטלה ראגו** תבשיל בשר ביין אדום, ירקות שורש ופטרוזיליה

**ניוקי פורצ'יני וערמונים** שום, חמאה, מרווה, פורטבלו, שימג'י, ציר פורצ'יני, שמנת, אספרגוס ופרמז'ן



**קונקילי סלמון** שום, צ'ילי גרוס, יין לבן, פסטו, פרמז'ן, שמנת, זוקיני, שעועית ירוקה, אפונה ופיסטוקים (תוספת 10 ₪ לסועד)

(ניתן להחליף בפסטה מחיטה מלאה/ פסטה ללא גלוטן/ טבעוני)

**מנות ילדים (עד גיל 8)** - פסטה ברוטב קרם עגבניות / שניצל

#### **קיבוצים**

##### **מוגש למרכז השולחן, 3 סוגים לבחירה**

**נמסיס שוקולד** גנאש שוקולד, קרמבל קקאו, קרם מסקרפונה וטוויל שקדים

**עוגת גבינה איטלקית אפויה** שקדים, שטרויזל ורוטב תות

**קלצונה** קלצונה חם במילוי נוטלה ומסקרפונה

**פבלובה** - שבבי מרנג, קרם גבינה איטלקי, פרי, רוטב תותים ורוטב אוכמניות

**קרם ברולה** דובדבני אמרנה ופירות יער

#### **משקאות:**

מים, מים מוגזים, לימונדה, תפוזים, קולה, קולה זירו

תה, קפה שחור, אספרסו

יין הבית, בירה במזיגה חופשית (תוספת 20 ₪ לסועד)

**עלות התפריט 230 ₪ לסועד, חצי מחיר לילד עד גיל 8 בהזמנת מנת ילדים.**  
**המחירים כוללים מע"מ ואינם כוללים שירות בסך 12% + תשלום עבור מנהל אירוע 300 ₪**

**ניתן לקיים אירועים בחללים פרטיים ל-50-25 אורחים או בסגירה של המסעדה ל-150-50 אורחים.**  
**ניתן להזמין מסך, מקרן, ומערכת סאונד.**

אשמח לעמוד לשירותך בכל עת,  
מעין דניאלי, מנהלת אירועים - מסעדת ג'ויה  
0524488730



## טופס הזמנה

תאריך \_\_\_\_\_

שעות \_\_\_\_\_

מס' משתתפים \_\_\_\_\_

מס' סופי יימסר עד שבוע לאירוע, תתאפשר 10% סטייה

מנות ללא גלוטן \_\_\_\_\_ מנות צמחוניות/טבעוניות \_\_\_\_\_ מנות ילדים \_\_\_\_\_

בקשות מיוחדות \_\_\_\_\_

מיקום \_\_\_\_\_

שימוש במקרן כן / לא

מחיר \_\_\_\_\_ ש"ח לסועד

המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 12%

300 ₪ עבור ניהול אירוע (מעל 30 אורחים)

תוספות

אלכוהול

דמי חליצה 50 ₪ לבקבוק משקה אלכוהולי / הזמנת אלכוהול מתפריט המסעדה

מנת ילדים

חצי מחיר לילד מגיל 2-8 בהזמנת מנת ילדים (שניצל / פסטה קרם עגבניות)

יש לתאם מראש את מס' מנות הילדים הרצויות

תנאי תשלום

ניתן לשלם באשראי / מזומן / צ'ק לפקודת אונו ורדה בע"מ

לא ניתן לחלק לתשלומים, לא ניתן לשלם בכרטיס חבר / דיינרס / שוברים

תנאי תשלום אחרים יתאפשרו בתיאום מראש

תנאי ביטול

במקרה של כוח עליון- מחלה או אשפוז קרוב מקרבה ראשונה, מלחמה או צו מדיני המורה על איסור

התקהלות האירוע יידחה ללא דמי ביטול

ביטול האירוע החל מיום סגירתו ועד שבועיים לאירוע יחוייב בדמי ביטול של 10% מערך האירוע

ביטול האירוע החל משבועיים לאירוע ועד 72 שעות לאירוע יחוייב בדמי ביטול של 20% מערך האירוע

ביטול האירוע החל מ 72 שעות לאירוע יחוייב בדמי ביטול של 100% מערך האירוע

התחייבות לתשלום

הריני מתחייב בזאת חתימתי לשלם למסעדת ג'ויה את הסכום הנקוב בהזמנה זו, לפי תנאי התשלום

המפורטים לעיל.

ידוע לנו כי המקום אינו אחראי לגבי ציוד או חפצים אישיים הנשארים ללא השגחה.

שם פרטי: \_\_\_\_\_ שם משפחה: \_\_\_\_\_ טלפון: \_\_\_\_\_

אשמח לעמוד לשירותך בכל עת,

מעין דניאלי, מנהלת אירועים - מסעדת ג'ויה

0524488730