

# JOYA D'EATALIA

כשר

## תפריט אירוע פרימיום

### פתיח

פוקצ'ה סלסה עגבניות עוקצת, שום קונפי, שמן זית וחומץ בלסמי מיושן.

### ראשונות מוגשות למרכז השולחן, 3 סוגים לבחירה

פטריות מוקפצות פורטבלו, יער, שמפיניון, שום, פטרוזיליה וזסט לימון, יוגורט מעושן ופרמזן

פונגו רביולי מטוגן במילוי תרד ופטה, סלסלת עגבניות, שמן בזיליקום ופלפל חריף

ארנצ'יני כדורי ריזוטו ומוצרלה פריכים, קרם עגבניות נפוליטני, ופרמזן

סלט קיסר לבבות חסה פריכים, אנשובי, צלפים, ביצה קשה רכה, בצל מטוגן ופרמזן

סלט ירוק חסה לליק, ארוגולה, קייל ועלי חרדל, ויניגרט קלאסי, תפוח גרני-סמיט, שקדים פריכים וגאודה צאן

סלט עגבניות עגבניות בכל הצבעים והצורות, ויניגרט שרי מעושן, פלפל חריף, בצל ירוק, זית סורי, סנטה וטאסוס

סלט פנצנלה עגבניות תמר ושרי, מלפפון, בצל סגול, פלפל חריף, זיתי קלמטה, ארוגולה, בזיליקום, קרעי לחם שמן-זית, חומץ יין אדום ופטה

ברוסקטה דייגים איולי צ'יפוטלה, עגבניות, בצל ירוק, פלפל חריף ושמן זית

קרפציו ילו טייל (תוספת 15 ₪ לסועד) קולי תפוזי דם ותבלינים, פילה הדרים, פלפל חריף, פיסטוק, שמן זית ועלי שומר

### עיקריות

#### הגשה למרכז השולחן – 3 סוגים לבחירה או

הגשה אישית - לקבוצות של עד 20 אורחים ניתן להזמין עיקרית אישית (מתוך 5 סוגים לבחירה) **בתוספת 20 ₪ לסועד**

פומודרו קרם עגבניות, שום, צ'ילי, שום וריקוטה פרסקה.

ארביאטה רוטב עגבניות קלאסי, שום, פפרונצ'יני, שום ופטרוזיליה

ריגטוני קרם עגבניות קרם עגבניות קלאסי, בזיליקום, שמנת ופרמזן

מפלדיני פטריות יער, פורטבלו, שמפיניון, שום, יין לבן, שמנת ופרמזן

לינגוויני זוקיני פונדו כרישה, יין לבן, שמנת, פרמזן, גרמולטה לימון ועשבי תיבול

לינגוויני פטונסקה שום, עגבניות שרי, צלפים, צ'ילי, אנשובי, אורגנו ופטרוזיליה

לינגוויני סיציליאני ארטישוק, שרי קונפי, שום, יין לבן, צ'ילי, פטרוזיליה, לימון כבוש ופטה

טורטליני ריקוטה ופטריות אפונה ירוקה, תרד, חמאת מרווה ופרמזן

לזניה גבינות כמהין מסקרפונה, גאודה, מוצרלה ברוטב רוזה

סלמון הדרים צרוב ומקורמל, ירקות ירוקים עונתיים, בזיליקו ועירית

פילה לברק על הפלנצה קרם ארטישוק ירושלמי, פטריות יער, תרד טורקי עלי סלק וליים (תוספת 10 ₪ לסועד)

# JOYA D'EATALIA

## קינוחים

פלטת קינוחים משתנה ממבחר הבייקרי

## משקאות

מים, מים מוגזים, לימונדה, קולה, קולה זירו

תה, קפה שחור, אספרסו

יין הבית לבן, יין הבית אדום, בירה

שני סוגי קוקטיילים במזיגה חופשית (תוספת 20 ₪ לסועד)

עלות התפריט 250 ₪ למבוגר, חצי מחיר לילד עד גיל 8 בהזמנת מנת ילדים (פסטה ברוטב עגבניות).

המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 12% שירות במזומן + 300 ₪ עבור מנהל אירוע במזומן.

ייתכנו שינויים במנות בהתאם לחומרי הגלם במסעדה

לא תתאפשר אריזת מנות בסוף האירוע

אשמח לעמוד לשירותך בכל עת,

מעין דניאלי, מנהלת אירועים.

0524488730



תפריט הרצה

כשר

## תפריט אירוע קלאסי תקף לימים א'-ד'

### פתיח

פוקצ'ה סלסה עגבניות עוקצת, שום קונפי, שמן זית וחומץ בלסמי מיושן.

### ראשונות מוגשות למרכז השולחן, 3 סוגים לבחירה

**פטריות מוקפצות** פורטבלו, יער, שמפיניון, שום, פטרוזיליה וזסט לימון, יוגורט מעושן ופרמזן

**ארנצ'יני** כדורי ריזוטו ומוצרלה פריכים, קרם עגבניות נפוליטני, ופרמזן

**סלט קיסר** לבבות חסה פריכים, אנשובי, צלפים, ביצה קשה רכה, בצל מטוגן ופרמזן

**סלט ירוק חסה** לליק, ארוגולה, קייל ועלי חרדל, ויניגרט קלאסי, תפוח גרני-סמיט, שקדים פריכים וגאודה צאן

**סלט עגבניות** עגבניות בכל הצבעים והצורות, ויניגרט שרי מעושן, פלפל חריף, בצל ירוק, זית סורי, סנטה וטאסוס

**סלט פנצנלה** עגבניות תמר ושרי, מלפפון, בצל סגול, פלפל חריף, זיתי קלמטה, ארוגולה, בזיליקום, קרעי לחם שמן-זית, חומץ יין אדום ופטה

### עיקריות

הגשה למרכז השולחן – 3 סוגים לבחירה **או**

הגשה אישית - לקבוצות של עד 20 אורחים ניתן להזמין עיקרית אישית (מתוך 5 סוגים לבחירה) **בתוספת 20 ₪ לסועד**

**פומודרו** קרם עגבניות, שום, צ'ילי, שום וריקוטה פרסקה.

**ארביאטה** רוטב עגבניות קלאסי, שום, פפרונצ'יני, שום ופטרוזיליה

**ריגטוני קרם עגבניות** קרם עגבניות קלאסי, בזיליקום, שמנת ופרמזן

**מפלדיני פטריות יער**, פורטבלו, שמפיניון, שום, יין לבן, שמנת ופרמזן

**לינגויני זוקיני** פונדו כרישה, יין לבן, שמנת, פרמזן, גרמולטה לימון ועשבי תיבול

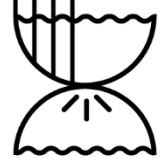
**לינגויני פטונסקה** שום, עגבניות שרי, צלפים, צ'ילי, אנשובי, אורגנו ופטרוזיליה

**לינגויני סיצילאיני** ארטישוק, שרי קונפי, שום, יין לבן, צ'ילי, פטרוזיליה, לימון כבוש ופטה

**לזניה גבינות כמהין** מסקרפונה, גאודה, מוצרלה ברוטב רוזה

### קינוחים

פלטת קינוחים משתנה ממבחר הבייקרי



# JOYA D'EATALIA

## משקאות

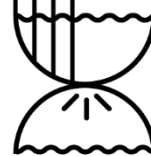
מים, מים מוגזים, לימונדה, קולה, קולה זירו  
תה, קפה שחור, אספרסו

יין הבית לבן, יין הבית אדום, בירה (תוספת 30 ₪ לסועד)  
שני סוגי קוקטיילים במזיגה חופשית (תוספת 20 ₪ לסועד)

עלות התפריט 200 ₪ למבוגר, חצי מחיר לילד עד גיל 8 בהזמנת מנת ילדים (פסטה ברוטב עגבניות).  
המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 12% שירות במזומן + 300 ₪ עבור מנהל אירוע במזומן.  
ייתכנו שינויים במנות בהתאם לחומרי הגלם במסעדה  
לא תתאפשר אריזת מנות בסוף האירוע

אשמח לעמוד לשירותך בכל עת,  
מעין דניאלי, מנהלת אירועים.

0524488730



## טופס הזמנה

שם \_\_\_\_\_ טלפון \_\_\_\_\_

תאריך \_\_\_\_\_

שעת התחלה \_\_\_\_\_ שעת סיום \_\_\_\_\_

משך אירוע 3 שעות, כל חצי שעה נוספת או חלק ממנה בעלות 150 ₪ (בתיאום מראש)

מיקום חדר פרטי – מינ' 20 מבוגרים / מרפסת / מסעדה

מס' משתתפים \_\_\_\_\_

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

מנות ללא גלוטן \_\_\_\_\_ מנות ילדים (עד גיל 8) \_\_\_\_\_

מה חוגגים \_\_\_\_\_ בקשות מיוחדות \_\_\_\_\_ ספקים חיצוניים (יש לתאם ולאשר הגעה של ספקים חיצוניים) \_\_\_\_\_

מחיר \_\_\_\_\_ ש"ח לסועד

המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 12% שירות במזומן + 300 ₪ עבור ניהול אירוע במזומן

### אלכוהול

(בתפריט VIP יין ובירה במזיגה חופשית כלול במחיר)

תפריט קלאסי- מזיגה חופשית – תוספת 30 ₪ לסועד

קוקטיילים במזיגה חופשית- 20 ₪ לסועד / הזמנת אלכוהול מתפריט המסעדה

### מנת ילדים

חצי מחיר לילד מגיל 2-8 בהזמנת מנת ילדים (פסטה ברוטב עגבניות)

יש לתאם מראש את מס' מנות הילדים הרצויות

### תנאי תשלום

ניתן לשלם באשראי או מזומן בכפוף לחוק המזומן

שירות וניהול אירוע במזומן

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 דה איטליה את הסכום הנקוב בהזמנה זו, לפי תנאי התשלום המפורטים לעיל.

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

אשמח לעמוד לשירותך בכל עת,

מעייין דניאלי, מנהלת אירועים – מתחם Eatalia

0524488730