

# PESCRA D'EATALIA

## פתיח מוגש למרכז השולחן

סלסלת לחממים לצד חמאה וזיתים

## ראשונות מוגשות למרכז השולחן- 3 סוגים לבחירה

**קפוצה עגבניות צליות** זיתי קלמנטה, מוצרלה פרסקה, בזיליקום ושמן צ'ילי  
**סלט עגבניות** שמן עגבניות קונפי, בצלי שאלוט, פלפל חריף וריקוטה פרסקה  
**סלט ירוק** ארוגולה בצל ירוק ועשבי תבלין בוינגרט, לימונים שרופים  
**סיגר דגים מסרדיניה** סלסת עגבניות, ראיטה חזרת, ונענע יבשה  
**סלט לברק פריך** בצל ירוק, בזיליקום, נענע, כוסברה, שקדים קלויים ורוטב חמוץ מתוק חריף  
**טרטר דג ים** (תוספת 10 ₪ לסועד) בצל ירוק, פלפל חריף, זיתי טאסוס וקרם עגבניות מעושן  
**קרפצ'יו ילוטייל** (תוספת 15 ₪ לסועד) לאבנה, שמן עגבניות, צנוברים, בזיליקום ואורגנו  
**טונה אדומה** (תוספת 18 ₪ לסועד) ברולה הדורים, שמן בזיליקום, צ'ילי ויוגורט צאן

## 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**

**לינגוויני דייגים** קרעי לברק, עגבניות, שום, שמן זית, פטרוזיליה, פלפל ירוק חריף, קרם עגבניות מגי ופטה  
**ניוקי ענבים** פטריות פורטובלו ושמפניון, חמאה, כמהין שחורות ופרמזן  
**טורטליני ריקוטה** ופטריות אפונה ירוקה, תרד, חמאת מרווה ופרמזן  
**לברק שלם** אפיו במלח, עשבי תבלין וחמאת מרווה  
**שיפוד לוקוס** קרם תירס גילי, מנגולד צלוי, חמאה חומה וצלפים  
**פילה מוסר ים** (תוספת 15 ₪ לסועד) ירקות גריל, חמאת פרנו ומרווה  
**פילה דג ים** (תוספת 15 ₪ לסועד) עגבניות שרופות, שום, שמן זית, פלפלים קלויים, זיתי קלמטה, לימון כבוש ועשבי תבלין

## תוספות מוגשות למרכז השולחן

**תפוחי אדמה** באטר צלויים, שום קונפי ופטרזיליה  
**ירוקים בגריל** אורגנו, לימון כבוש ועשבי תבלין

## קינוחים מוגש למרכז השולחן

פלטת קינוחים משתנה ממבחר הבייקרי

## משקאות

מים, מים מוגזים, לימונדה, קולה, קולה זירו  
תה, קפה שחור, אספרסו  
יין הבית לבן, יין הבית אדום, בירה במזיגה חופשית  
שני סוגי קוקטיילים במזיגה חופשית **(תוספת 20 ₪ לסועד)**

**עלות התפריט 280 ₪ לסועד, חצי מחיר לילד בהזמנת מנת ילדים (פסטה ברוטב עגבניות)**  
**המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 12% שירות + 300 ₪ עבור ניהול אירוע**  
**ניתן לקיים אירועים בחדר פרטי המתאים ל 20-25 אורחים או בחלל המסעדה.**  
**ייתכנו שינויים במנות בהתאם לחומרי הגלם במסעדה**  
**לא תתאפשר אריזת מנות בתום האירוע**

אשמח לעמוד לשירותך בכל עת,  
מעין דניאלי, מנהלת אירועים – מתחם Eatalia  
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)

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 לאשר מראש הגעה של ספקים חיצוניים) \_\_\_\_\_

מיקום חדר פרטי – מינ' 20 מבוגרים / מסעדה

מחיר \_\_\_\_\_ ש"ח לסועד

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

### אלכוהול

(יין ובירה במזיגה חופשית כלול במחיר)

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

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

אשמח לעמוד לשירותך בכל עת,

מעין דניאלי, מנהלת אירועים – מתחם Eatalia

0524488730