



מחפשים אירוע ? מסעדה ג'ויה מזמין אתכם לחגוג איתנו בחללים פרטיים מעוצבים ומואובזרים או בסגירתה המשעדה כולה. ניתן להזמין מסך, מקרון, מערכת סאונד

סניפים בפרישה ארצית- רמת החיל, הרכליה, רעננה, מודיעין, פ"ת אם המושבות, פ"ת בסר (בשער), נתניה (בשער), ראש פינה (בשער)

תפריט אירוע פרימיום

פתוח

פוקצת אפיה בטאבון עציים, מוגשת עם סלט עגבניות, שמן זית, בלסקי וקונפי שום

ראשונות מוגשות למרכז השולחן, 4 סוגים לבחירה

ארניצ'יני בדורו ריזוטו, מוצרלה, פרמץ'אננו ברוטב פומודרו

ארטישוק פלומו ארטישוק מטוגן, קרום לאבנה, שום ופטרוזיליה

סלט עגבניות ומוצרלה עגבניות צבעוניות, בצל סגול, בצל ירק, דיזי קלמטה, צנונית, בזיליקום, פלפל חריף, שמן זית ובלסקי מצומצם

סלט פנצנלה מלפפון, עגבניות, עגבניות שרי, בצל, בצל ירק, צנונית, זיתים, קרטוניים, שמן זית, חומץ בן יין אדום וגבינת פטה

סלט אנדייב & בושה חסה אנדייב אדומה, חסה ליליק, לבבות חסה, פקאן מסוכר, בצל אדום, צנונית, יונגרט תפוזים וגבינת בושה

סלט קיסר חסה, קרטוניים, רוטב קיסר ופרמץ'אננו

פולנטה שימגי, ערמוניים, אספרגוס, פרמץ'אננו ושמן ב מהין (תוספה 10 ש' לסועד)

קורפצ'יו בקר שמן זית, בלסקי מצומצם, אלפום, אוילו חרדל, ארגולה, ופרמץ'אננו (תוספה 15 ש' לסועד)

קורפצ'יו מוסר ים שמן זית, צ'ילי, קצוץ, פפ' קינואה, ذרע עגבניה, צנוברם, צנונית, בצל סגול, נענע וקרם לאבנה (תוספה 15 ש' לסועד)

קלמארי מטוגן בשמן עמוק לימון אוילו לימון בבוש (תוספה 20 ש' לסועד)

ביצים מוגש למרכז השולחן, סוג אחד לבחירה

פייצה מרגריטה עגבניות, מוצרלה, שמן זית, בזיליקום, ופרמץ'אננו

פייצה אה לה רומנה עגבניות, מוצרלה, פרמץ'אננו, ארטישוק, עגבניות שרי, ארגולה ובלסקי מצומצם

פייצה טרטופנו מסקרפונה ב מהין מוצרלה, פטריות, פטרוזיליה ופרמץ'אננו (תוספה 10 ש' לסועד)

פייצה VERDE פסטו, שקדים, מוצרלה, פרמץ'אננו, ריקוטה, פטה וצנוברים (תוספה 10 ש' לסועד)

פייצה קלבריה רוטב עגבניות, מוצרלה, סלמי פיקנטי, צ'ילי, זיתים, אורגנו ופרמץ'אננו (תוספה 15 ש' לסועד)

פייצה סופיה לוון רוטב עגבניות, מוצרלה, ביצקון, גבינת פרבולונה, אורגנו ופרמץ'אננו (תוספה 15 ש' לסועד)

עיקריות

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

פסטה

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

riegtoni אריבייטה (חריף) רוטב עגבניות, שמן זית, שום, צ'ילי, אורגנו, בזיליקום

riegtoni קרם עגבניות עגבניות מיובשות, בזיליקום שמנת וריקוטה

טליאטלה ראמו תבשיל בשר בין אדום, ירקות שורש ופטרוזיליה



פפחה קרט במאן פורטבלו, שום, יין לבן, פרמז'אמו ותרד

לינגוויני אליאולו ארטישוק, שמן זית, שום, צ'ילি, אורגנו, עגבניות שרף, פטרוזיליה וגבינת פטה

פפחה שורט ריבס בשר צלעות מפורק, ערמוניים, פורטבלו, במאן, פורצ'יני, יין אדום, שמנת ותרד

לינגוויני קרבונרה חזה אוד מעשן, שמנת, חלמון ביצה, אפונה ופרמז'אמו

קוניל סלמון צ'ילி, שום, יין לבן, פסטו, שמנת, זוקיני, שעועית יוקה, אפונה ופיסטוקים (תוספה 10 ש לסועד)

נוקי פורצ'יני וערמוניים שום, חמאה, מרווה, פורטבלו, שימג', ציר פורצ'יני, שמנת, אספרוגס ופרמזן

רביולי ארטישוק ירושלמי שום, יין לבן, פטריות, שמנת, במאן, ערמוניים, אספרוגס ופרמזן (תוספה 10 ש לסועד)

טורטליini ערמוניים פטה במילוי ערמוניים, בחמתה מרווה, חזה אוד מעשן, ופרמז'אמו (תוספה 10 ש לסועד)

נוקי פילה בקר רוטב יין אדום, שמנת, ציר בקר, פטריות וברוקולי (תוספה 20 ש לסועד)

(ניתן להחליף בפסטה מהיטה מלאה/ פטה ללא גלוטן/ טבעוני)

בשר, עוף ודגים

פרגית בקמל שום פרגית בగיריל ברוטב קרמל שום, פירה, ברוקולה, בזיליקום ושום קוונפי

לוזניה וראגו שבבות דפי פטה, ראגו בקר, שום, מוצרלה ופרמז'אמו בקרם עגבניות.

פילה סלמון אוד אסור (שחור), פטריות, בצל, תרד, שעועית יוקה וקרמל שום

פילה דניס לצד פירה תפ"א, שעועית יוקה (תוספה 15 ש לסועד)

פילה בקר פירה תפ"א, שעועית יוקה ורוטב ציר בקר מצומצם (תוספה 30 ש לסועד)

מנות ילדים (עד גיל 8) פטה ברוטב קרט עגבניות / שניצל

קינוחים מגש למרכז שולחן 3 סוגים לבחירה

טיירמיסו קרט מסקרפונה, ביסקוטי ספוג באספרוגו, אמרטו ואבקת קקאו

נמסיס שוקולד גנאש שוקולד, קרמליל קקאו, קרט מסקרפונה וטוויל שקדמים

קלצוננה קלצוננה חם במילוי נטלה ומסקרפונה

קרם בROLLE דובדבני אמרנה ופירות יער

משקאות

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

תה, קפה שחור, אספרגו

יין הבית לבן, יין הבית אדום, בירה

עלות התפריט 260 ש לסועד, חצי מחיר לילד עד גיל 8 בהזמנה מנת ילדים.

המחירים כוללים מע"מ ואינם כוללים שירות בסך 12% + תשלום עבור ניהול אירוח 300 ש (מעל 30 אורחים)

ניתן להזמין מקרן, מסך והגברה בתוספה 350 ש (לא מיקרופון)



תפריט אירען קלאסי

*תקף לימים א-ז

פתוח

פוקצה של ג'ויה אפיה בטאבון עצים, מוגשת עם סלatta עגבניות, שמן זית, בלסמי וקונפי שום

ראשונות מוגשות למרცד השולחן, 4 סוגים לבחירה

ארטישוק פלרמו ארטישוק מטוגן, קרם לאבנה, שום ופטרוזיליה

ארנט'יני כדורי אורז מטוגנים, מוצרלה ופרמזן ברוטב עגבניות

סלט עגבניות ומוצרלה עגבניות צבעוניות, בצל סגול, בצל ירק, זיתוי קלמטה, צנונית, בזיליקום, פלפל חריף, שמן זית
ובלסמי מצומצם

סלט פנצנלה מלפפון, עגבניות, עגבניות שרי, בצל, צנונית, דיתים, קרטונים, בצל ירק, בוניינרט חומץ בן יין אדום
וגבינת פטה.

סלט אנדיב & בושה חסה אנדיב אדומה, חסה ליליק, לבבות חסה, פקאו מסוכר, בצל אדום, צנונית, יוניגרט תפוחים
וגבינת בושה

סלט קיסר חסה, ארגולה, קרטונים, רוטב קיסר ופרמזן אנו

עיקריות

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

פייצה

פייצה מוגראית עגבניות, מוצרלה, שמן זית, בזיליקום, ופרמזן אנו

פייצה אה לה רומנה עגבניות, מוצרלה, פרמזן אנו, ארטישוק, ע.שרוי, ארגולה ובלסמי מצומצם (תוספת 10 ש' לשועד)

פייצה טרטופנו מסקרפונה ב מהין מוצרלה, פטריות, פטרוזיליה ופרמזן אנו (תוספת 10 ש' לשועד)

פייצה VERDE פסטו, מוצרלה, פרמזן, ריקוטה, פטה וצנובהרים (תוספת 10 ש' לשועד)

פייצה קלבריה רוטב עגבניות, מוצרלה, סלמי פיקנטי, צ'ילי, דיתים, ארגנו ופרמזן אנו (תוספת 15 ש' לשועד)

פייצה סופיה לורן רוטב עגבניות, מוצרלה, בייקון, גבינת פרבולונה, ארגנו ופרמזאנטו (תוספת 15 ש' לשועד)

פסטה

riegtoni פומודרו רוטב עגבניות, שמן זית, שום, ארגנו, בזיליקום

riegtoni אריביטה (חריף) רוטב עגבניות, שמן זית, שום, צ'ילי, ארגנו, בזיליקום

riegtoni קרם עגבניות עגבניות מוגשות, בזיליקום שמנת וריקוטה

פפראלה קרם ב מהין פורטבלו, שום, יין לבן, פרמזן אנו ותרד

לייגווני אליז' אוליו ארטישוק, שמן זית, שום, צ'ילי, ארגנו, עגבניות שרי, פטרוזיליה וגבינת פטה

ニوكו פורצ'יני וערמוניים שום, חמאה, מרווה, פורטבלו, שימגי, ציר פורצ'יני, שמנת, אספרגוס ופרמזן

קונקילו סלמון שום, צ'ילי גראס, יין לבן, פסטו, פרמזן, שמנת, ذוקינו, שעועית יורה, אפונה ופיסטוקים (תוספת 10 ש' לשועד)

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



קינוחים מוגש למרכז השולחן, 3 סוגי לבחירה

טירמיסו קREM מסקרפונה, ביסקוטי ספוג באספרוזו, אמברטו ואבקת קקאו
נמסיס שוקולד גנאש שוקולד, קרמלבל קקאו, קREM מסקרפונה וטוויל שקדים
קלצוננה קלצוננה חם במילוי נוטלה ומסקרפונה
קREM ברולה דובדבני אמרנה ופירות עיר

משקאות

מים, מים מגדים, לימונדה, תפוזים, קולה, קולה זירו
תה, קפה שחור, אספרסו
יין הבית, בירה במדגזה חופשית (**תוספת 20 ש' לסועה**)

עלות התפריט 230 ש' לסועה, חצי מחיר לילד עד גיל 8 בהזמנת מנת ילדים.
המחירים כוללים מע"מ ואינם כוללים שירות בסך 12% + תשלום עבור ניהול אירוע 300 ש' (מעל 30 אורחים)
ניתן להזמין מקרן, מסך והగברה בתוספת 350 ש' (ללא מיקרופון)

אשםה לעמוד לשירותך בכל עת,
מעין דניאל, מנהלת אירועים - מסעדת ג'יה
0524488730



טופס הזמןה

שם _____ טלפון _____
תאריך _____

שעת התחלה _____ שעת סיום _____

משך אירוע 3 שעות, כל חצי שעה נוספת או חלק ממנה בעלות 150 ש' (בתיום מרחש)

מס' משתתפים _____

בימים א'-ד' - מין' 20 מבוגרים עבור חלל פרטי

בימים ה'-ש' - מין' 35 מבוגרים עבור חלל פרטי

מס' סופי ימסר עד שבוע לאירוע, תאפשר 10% סטיה

מנות ללא גלען _____ מנות צמחניות/TeVעוניות _____ מנות ילדים (עד גיל 8) _____

מה חוגגים _____ בקשות מיוחדות _____ ספקים חיצוניים _____

סניף פ"ת – גיסן 17

חלל פרטי (מרפסת מקורה וממוגנת / מחומרת) כן / לא

צורת ישיבה עד 20 אורחים – שני שולחנות/ 20 אורחים ומעלה- 3 שולחנות / 50 אורחים ומעלה- עשריות

שימוש במקון (בסגירת החלל פרטי בלבד) 350 ש' כן / לא

ניתן להזמין מקרן, מסך, הגברה. ללא מיקרופון

על הלוקה לספק מחשב נייד עם כנרת HDMI

מחיר _____ ש"ח לפחות

המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 12% שירות במדomin

300 ש' עבור ניהול אירוע (מעל 30 אורחים)

לא ניתן לאזרוח

ספקים חיצוניים

יש לתאם ולאשר מראש הזמןה של ספקים חיצוניים (مفועל/ קישוט וכו..)

אלכוהול

הזמןת אלכוהול מתפריט המסעדת. לא ניתן להביא אלכוהול חיצוני

מנת ילדים

חזי מחיר לילד מגיל 8-2 בהזמנה מנת ילדים (שניצל / פסטה קרטם עגבניות)

יש לתאם מראש את מס' מנות הילדים הרצויות

מקדמה מקדמה של 500 ש' תשלום במעמד חתימת ההסכם

תנאי תשלום

ניתן תשלום באשראי /ழומן

שירותות, ניהול אירוע ומקרן בזוזמן

לא ניתן לחלק לתשלומים, לא ניתן תשלום בכרטיס חבר / דינרס / שוברם

תנאי תשלום אחרים יתאפשרו בתיאום מראש

תנאי ביטול

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

התקנות האירוע ידחה ללא דמי ביטול

ביטול האירוע החל מימים סיגרתו ועד שבועיים לאירוע יחויב בדמי ביטול של 10% מערך האירוע

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

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

התחייבות לתשלום

הринי מתחייב בזאת חתימתו תשלום למסעדה בגין את הסכם המלא, לפי תנאי התשלום המפורטים לעיל.

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

שם פרטי _____ טלפון _____ שם משפחה _____

אשםך לעמוד לשירותך בכל עת,

מעיין דניאל, מנהלת אירועים - מסעדת ג'יה

0524488730