

אנו מזמינים אתכם לצאת למסע קולינרי ולחוות את מיטב הטעמים, האווירה והתרבות האיטלקית במתחם האירועים שלנו - מבלי לעזוב את ישראל. כאן, בכל פינה, שזורים הניחוחות, הצבעים, והמוזיקה שמעוררת את הרגש הייחודי של איטליה. במתחם שלנו תוכלו ליהנות ממגוון מסעדות מיוחדות:



JOYA DE ITALIA

מסעדה איטלקית כשרה לכל המשפחה עם מנות קלאסיות וטעמים שיחממו לכם את הלב



LA BRACHA

מסעדת בשרים מובחרת, מושלמת לחובבי הבשרים ולמחפשי חוויות קולינריות חדשות



PESCARA

מסעדת דגים המשלבת יצירתיות ואיכות עם מיטב מרכיבי הים



PIEMONTE DE'ITALIA

אזור ייחודי לאירועי בוקר עם דגש על המטבח הפיימונטזי, כולל יינות משובחים, גבינות ודליקטסים מהאזור האיטלקי

ניתן לקיים אירועים בחדר הפרטי של מסעדת ג'ויה האיטלקית עד 35 אורחים, בחדר הפרטי של מסעדת פסקרה הסיציליאנית עד 25 אורחים, או בחלל אירועים ייחודי לקבוצות גדולות במתחם EATALIA MARKET. לרשותכם מקרן ומערכת הגברה.

בואו לחוות, לטעום ולהרגיש את איטליה כפי שמעולם לא חוויתם!
לפרטים נוספים: מעיין 052-4488730

תפריט אירוע פרימיום

פתיח

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

ראשונות

מוגשות למרכז השולחן, 4 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 ריקוטה, לימון, שרי ושום קונפי, בצל סגול, פלפל חריף, וברוסקטה פסטו

סלט פנצנלה עגבניות תמר ושרי, מלפפון, בצל סגול, פלפל חריף, זיתי קלמטה, ארוגולה,

בזיליקום, קרעי לחם, שמן-זית, חומץ יין אדום ופטה

ברוסקטה דייגים (תוספת 10 ש"ח לסועד) איולי צ'יפוטלה, עגבניות, בצל ירוק,

פלפל חריף ושמן זית

קרפציו ילו טייל (תוספת 15 ש"ח לסועד) קולי תפוזי דם ותבלינים,

פילה הדורים, פלפל חריף, פיסטוק, שמן זית ועלי שומר



עיקריות מוגשות למרכז השולחן, 3 סוגים לבחירה או הגשה אישית (בתוספת 20 ש"ח לסועד) - לקבוצות של עד 20 אורחים ניתן להזמין עיקרית אישית (מתוך 5 סוגים לבחירה)

ריגטוני פומודרו קרם עגבניות, שום, צ'ילי, שום וריקוטה פרסקה.
ריגטוני 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
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
ניוקי כמהין וערמונים פטריות צלויות, יין לבן, תרד תורכי, חמאה ופרמזן
סלמון הדרים צרוב ומקורמל, ירקות ירוקים עונתיים, בזיליקו ועירית
פילה לברק (תוספת 10 ש"ח לסועד) ריזוטו פטריות, מסקרפונה ופרמזן

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 ש"ח לסועד)

עלות התפריט 250 ש"ח למבוגר
 חצי מחיר לילד עד גיל 8 בהזמנת מנת ילדים (פסטה ברוטב עגבניות/שמנת).
 המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 12% שירות במזומן + 300 ש"ח עבור מנהל אירוע במזומן
 (במידה ויש צורך בחשבונית מס - 15% שירות ו 330 ש"ח ניהול אירוע)
 ייתכנו שינויים במנות בהתאם לחומרי הגלם במסעדה
 לא תתאפשר אריזת מנות בסוף האירוע

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

ארנציני 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 ריקוטה, לימון, שרי ושום קונפי, בצל סגול, פלפל חריף, וברוסקטה פסטו

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

עיקריות

מוגשות למרכז השולחן, 3 סוגים לבחירה

הגשה אישית (בתוספת 20 ש"ח לסועד)- לקבוצות של עד 20 אורחים

ניתן להזמין עיקרית אישית (מתוך 5 סוגים לבחירה)

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

ריגטוני ארביאטה רוטב עגבניות קלאסי, שום, פפרונציני, 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

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

לינגוויני סיציילאני ארטישוק, שרי קונפי, שום, יין לבן, צ'ילי, פטרוזיליה,

לימון כבוש ופטה

ניוקי כמהין וערמונים פטריות צלויות, יין לבן, תרד תורכי, חמאה ופרמזן



כשר

JOYA D'EATALIA

מסעדה איטלקית

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 (תוספת 30 ש"ח לסועד)
שני סוגי קוקטיילים במזיגה חופשית (תוספת 20 ש"ח לסועד)

עלות התפריט 200 ש"ח למבוגר
חצי מחיר לילד עד גיל 8 בהזמנת מנת ילדים (פסטה ברוטב עגבניות)
המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 12% שירות במזמן + 300 ש"ח עבור מנהל אירוע במזמן
(במידה ויש צורך בחשבונית מס - 15% שירות ו 330 ש"ח ניהול אירוע)
ייתכנו שינויים במנות בהתאם לחומרי הגלם במסעדה
לא תתאפשר אריזת מנות בסוף האירוע



בואו לחוות, לטעום ולהרגיש את איטליה כפי שמעולם לא חוויתם!
לפרטים נוספים: מעיין 052-4488730



טופס הזמנה

שם _____ טלפון _____ תאריך האירוע _____

שעת התחלה _____

שעת סיום _____

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

מיקום חדר פרטי ג'ויה - מינ' 20 מבוגרים / מסעדה ג'ויה / מרפסת גויה

בימים ראשון ערב, שישי צהרים, מוצ"ש ניתן לקיים אירועים גם בחדר פרטי פסקרה / מסעדה פסקרה.

מס' משתתפים _____ ההתחייבות לתשלום תיקבע על פי מס' אורחים שיימסר עד שבוע לאירוע,

תתאפשר 10% סטייה כלפי מטה

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 ש"ח עבור ניהול אירוע במזומן.

במידה ויש צורך בחשבונית מס' - 15% שירות + 330 ש"ח ניהול אירוע

שימוש במסך כן / לא על הלקוח לספק מחשב נייד עם כניסת HDMI

לא תתאפשר השמעת מוסיקה, באירוע תתנגן מוסיקת רקע מטעם המסעדה

אלכוהול

לא ניתן להכניס מזון או משקאות למתחם (בתפריט VIP יין ובירה במזיגה חופשית כלול במחיר)

תפריט קלאסי - מזיגה חופשית - תוספת 30 ש"ח לסועד

קוקטיילים במזיגה חופשית - 20 ש"ח לסועד / הזמנת אלכוהול מתפריט המסעדה

מנת ילדים

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

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 מ-72 שעות 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 | 052-4488730 | מתחם Eatalia