

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 פרטי עד 28 אורחים, או בחלל פרטי עד 200 אורחים. לרשותכם ציוד הקרנה מתקדם. כשרות רבנות פ"ת מתחם Eatalia | תוצרת הארץ 3 פ"ת

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

תפריט אירוע פרימיום

פתיח

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

ראשונות

מוגשות למרכז השולחן, 4 סוגים לבחירה

פטריות במחבת לוחטת פרמזן, שקדים פריכים, פסטו, פטרוזיליה ולאבנה
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, ויניגרט לוז, תפוח גרני סמית, 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
טרטר דג ים מלפפון, חציל שרוף, שקדים, אורגנו, פלפל חריף, גספצ'ו עגבניות, בצל סגול, אורגנו, פטרוזיליה ולאבנה
קרפציו ילו טייל תוספת 18 ש' לסועד, שמן זית, צ'ילי, זרעי עגבניה, שקדים פריכים וגרמולטה הדרים

ביניים

מוגש למרכז השולחן, סוג אחד לבחירה

פיצה מרגריטה רוטב עגבניות, מוצרלה, בזיליקום, שמן זית ופרמזן
פיצה ביאנקה קרם מסקרפונה כמהין, פטריות שמפיניון ופורטובלו, מוצרלה ופרמזן
פיצה חריפה אש רוטב עגבניות צ'יפוטלה, מוצרלה, בזיליקום, פלפלים חריפים, פרמזן ורוטב סריצ'ה



JOYA D'EATALIA

מסעדה איטלקית

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)

פסטה, 2 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
לינגויני פטונסקה שום, עגבניות שרי, צלפים, צ'ילי, אנשובי, אורגנו ופטרוזיליה
לינגויני אלי אוליו ארטישוק, שרי קונפי, שום, יין לבן, צ'ילי, פטרוזיליה, לימון כבוש ופטה
ניוקי כמהין וערמונים פטריות צלויות, יין לבן, תרד תורכי, חמאה ופרמזן
קונקילי סלמון תוספת 10 ש"ח לסועד נתחי סלמון, שום, פסטו, שמנת, שקדים, שעועית ירוקה וזסט לימון
לזניה זוקיני תוספת 8 ש"ח לסועד דפי פסטה, רוטב עגבניות נפוליטני, ריקוטה, מוצרלה ופרמזן

דג, סוג אחד לבחירה

סלמון הדורים צרוב ומקורמל, ירקות ירוקים עונתיים, בזיליקו ועירית
פילה לברק תוספת 10 ש"ח לסועד ריזוטו פטריות, מסקרפונה ופרמזן
פילה דג ים תוספת 28 ש"ח לסועד עגבניות שרופות, שום, קלמטה, פלפלים קלויים, ציר דגים ועשבי תיבול

קינוחים

מגש קינוחים משתנה ממבחר הבייקרי

משקאות

מים, מים מוגזים, לימונדה
בקבוקי זכוכית אישיים: קולה, קולה זירו, ספרייט, דיאט ספרייט
תה, קפה שחור, אספרסו, קפוצ'ינו
יין הבית לבן, יין הבית אדום, בירה במזיגה חופשית
שני סוגי קוקטיילים במזיגה חופשית **תוספת 20 ש"ח לסועד**

עלות התפריט 350 ש"ח לסועד

המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 15% שירות + 330 ש"ח עבור מנהל 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



כשר



תפריט אירוע קלאסי

פתיח

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

ראשונות

מוגשות למרכז השולחן, 4 סוגים לבחירה

פטריות במחבת לוחטת פרמזן, שקדים פריכים, פסטו, פטרוזיליה ולאבנה
פונגו רביולי מטוגן במילוי תרד ופטה, סלסת עגבניות, שמן בזיליקום ופלפל חריף
ארנצ'יני כדורי ריזוטו ומוצרלה פריכים, קרם עגבניות נפוליטני, ופרמזן
סלט קיסר לבבות חסה פריכים, אנשובי, צלפים, ביצה קשה דכה, בצל מטוגן ופרמזן
סלט ירוק חסה לליק, ויניגרט לוז, תפוח גרני סמית, 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
טרטר דג ים תוספת 18 ש **לסועד** מלפפון, חציל שרוף, שקדים, אורגנו, פלפל חריף, גספצ'ו עגבניות, בצל סגול, אורגנו, פטרוזיליה ולאבנה
קרפציו ילו טייל תוספת 18 ש **לסועד**, שמן זית, צ'ילי, זרעי עגבניה, שקדים פריכים וגרמולטה הדרים



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



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)

פסטה, 2 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
לינגויני פטונסקה שום, עגבניות שרי, צלפים, צ'ילי, אנשובי, אורגנו ופטרוזיליה
לינגויני אלי אוליו ארטישוק, שרי קונפי, שום, יין לבן, צ'ילי, פטרוזיליה, לימון כבוש ופטה
ניוקי כמהין וערמונים פטריות צלויות, יין לבן, תרד תורכי, חמאה ופרמזן
קונקילי סלמון תוספת 15 ש"ח לסועד נתחי סלמון, שום, פסטו, שמנת, שקדים, שעועית ירוקה וזסט לימון
לזניה זוקיני תוספת 10 ש"ח לסועד דפי פסטה, רוטב עגבניות נפוליטני, ריקוטה, מוצרלה ופרמזן

דג, סוג אחד לבחירה

סלמון הדורים צרוב ומקורמל, ירקות ירוקים עונתיים, בזיליקו ועירית
פילה לברק תוספת 18 ש"ח לסועד ריזוטו פטריות, מסקרפונה ופרמזן
פילה דג ים תוספת 28 ש"ח לסועד עגבניות שרופות, שום, קלמטה, פלפלים קלויים, ציר דגים ועשבי תיבול

קינוחים

מגש קינוחים משתנה ממבחר הבייקרי

משקאות

מים, מים מוגזים, לימונדה
בקבוקי זכוכית אישיים: קולה, קולה זירו, ספרייט, דיאט ספרייט
תה, קפה שחור, אספרסו, קפוצ'ינו
יין הבית לבן, יין הבית אדום, בירה במזיגה חופשית
שני סוגי קוקטיילים במזיגה חופשית תוספת 20 ש"ח לסועד

עלות התפריט 280 ש"ח לסועד

המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 15% שירות + 330 ש"ח עבור מנהל 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



כשר



תפריט אירוע בסיסי

ימים א'-ד'

פתיח

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

ראשונות

מוגשות למרכז השולחן, 3 סוגים לבחירה

פטריות במחבת לוחט פרמזן, שקדים פריכים, פסטו, פטרוזיליה ולאבנה
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, ויניגרט לוז, תפוח גרני סמית, 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"ל 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 אלי אוליו ארטישוק, שרי קונפי, שום, יין לבן, צ'ילי, פטרוזיליה, לימון כבוש ופטה
ניוקי כמהין וערמונים פטריות צלויות, יין לבן, תרד תורכי, חמאה ופרמזן

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



כשר



JOYA D'EATALIA

מסעדה איטלקית

קינוחים

מגש קינוחים משתנה ממבחר הבייקרי

משקאות

מים, מים מוגזים, לימונדה
תה, קפה שחור, אספרסו
תוספות

בקבוקי זכוכית אישיים: קולה, קולה זירו, ספרייט, דיאט ספרייט **תוספת 18 ש"ל לסועד**
יין הבית לבן, יין הבית אדום, בירה במזיגה חופשית **תוספת 30 ש"ל לסועד**
שני סוגי קוקטיילים במזיגה חופשית **תוספת 20 ש"ל לסועד**

עלות התפריט 200 ש"ל לסועד

המחיר כולל מע"מ ואינו כולל 15% שירות + 330 ש"ל עבור מנהל 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 500 ש"ח (בתיאום מראש)
מיקום חדר פרטי - מינ' 15 מבוגרים / מסעדה פסקה פרטי- מינ' 15 מבוגרים / מסעדה לה בראצה פרטי- מינ' 50 מבוגרים

מס' משתתפים _____
ההתחייבות לתשלום תיקבע על פי מס' אורחים שיימסר עד שבוע לאירוע, תתאפשר 10% רזרבה במידה ויגיעו בפועל מעל 10% רזרבה עלות מנה לכל סועד נוסף 400 ש"ח
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 15% שירות + 330 ש"ח עבור ניהול אירוע.
שימוש במסך כן / לא _____ על הלקוח לספק מחשב נייד עם כניסת HDMI

אלכוהול
לא ניתן להכניס מזון או משקאות למתחם
ניתן להוסיף יין ובירה, קוקטייל בוקר במזיגה חופשית בתוספת תשלום.
ניתן להזמין משקאות אלכוהוליים נוספים מתפריט המסעדה

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

מנת ילדים
חצי מחיר לילד מגיל 2-8 בהזמנת מנת ילדים (פסטה ברוטב עגבניות/שמנת)
יש לתאם מראש את מס' מנות הילדים הרצויות

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 למתחם איטליה (פרימיום איטליה בע"מ)
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 תוצרת הארץ 3 פ"ת