

## 1. כללי – הוראות ביחס לאספקת השירותים בכלל הקטגוריות:

- 1.1. הזוכה יחזיק בכל מהלך השירות ועל חשבונו הבלעדי, תעודת כשרות תקפה של הרבנות וכן את כל האישורים והתעודות (תקפים) הנדרשים להפעלת המטבח / אספקת המזון בהתאם להנחיות מנהלי משרד הבריאות ובאחריותו המלאה של הספק.
- 1.2. המזמין רשאי לדרוש מנות בכשרות "גלאט" לפי דרישת המזמין, בתוספת תשלום.
- 1.3. מנות מיוחדות לאלרגנים ו/או רגישויות למזון, מנות לחולי צליאק ורגישות לגלוטן ע"פ דרישת המזמין, בתוספת תשלום.
- 1.4. כל המוצרים שיסופקו ע"י הזוכה יהיו טריים, כשרים ובאיכות מעולה בהתאם לדרישות המפורטות להלן.
- 1.5. הספק מתחייב לעמוד בהחלטת ממשלה 1418 בנושא איסור רכש ושימוש בכלים חד-פעמיים. באחריותו של הספק לספק מזון ללא כלים חד-פעמיים. או לחילופין כלים מתכלים יאושרו לשימוש באישור בכתב ומראש על ידי נת"א.
- 1.6. בתיאום מול נתיבי איילון, יהיה ניתן לבצע שינויים בתפריט מעת לעת ובהתאם לעונות השנה וזאת על מנת לשמור על גיוון וחידוש.
- 1.7. הספק מתחייב כי כל המזון שיסופק במסגרת המכרז יסופק באמצעות כלי רכב ייעודיים להובלת מזון ובעלי אישורים תקפים להובלת מזון.
- 1.8. הספק מתחייב לעמוד בזמני האספקה שייקבעו בהזמנת העבודה הספציפית.
- 1.9. לנתיבי איילון שמורה הזכות לעדכן את מספר המנות / הכיבוד המוזמן עד 24 שעות לפני האירוע ללא חיוב בגין מנות מבוטלות.

### 1.10. משלוחים:

- 1.10.1. אספקת מזון בטווח של עד 40 ק"מ ממקום המטבח של הספק, תהיה ללא תוספת תשלום על מחירי המכרז.
- 1.10.2. ככל ועל פי הזמנת העבודה, אספקת המזון תדרש למרחק העולה על 40 ק"מ, נתיבי איילון תשלם בעד האספקה תוספת של 750 ₪ לא כולל מע"מ.
- 1.10.3. בכל מקרה הספק מתחייב כי יספק את המזון לכל אתר שידרש.
- 1.10.4. במסגרת שינוע המזון, תישמר הפרדה מוחלטת בין סוגי מזון שונים והמזון יובל כשהוא ארוז בכלים מתאימים להובלה.
- 1.10.5. מזון ישונע אל האתרי החברה במשאית המיועדת (בעלת רישיון עסק לשינוע מזון), מותאמת ומורשית לשינוע מזון בלבד בהתאם לסוג המזון, ובכל מקרה לא ברכב שהוסב זמנית לטובת שינוע המזון (רכבי הסעה).
- 1.10.6. בכל מקרה יחולו הכללים שלהלן בנושאי טמפרטורות המזון במהלך השינוע:
  - 1.10.6.1. מזון קר: מזון קר ישונע בטמפרטורה של עד 5 מעלות צלזיוס ויגיע למטבח הקצה בטמפרטורה שלא תעלה על 7 מעלות צלזיוס. כל הובלה של מזון קר תיעשה באופן מבודד כך שהטמפרטורה תישמר.
  - 1.10.6.2. מזון חם: מזון חם (מוצקים או נוזלים) יגיע למטבח הקצה בטמפי' שלא תרד מ- 65 מעלות צלזיוס. במידת הצורך המזון ייארז במיכלים מבודדי חום.

## הוראות בקשר לפרק א' – כיבוד חלבי

1. **אופציונאלי – תוספת ניהול אירוע ושירות**
  - 1.1. בהתאם לשיקול דעתה של נתיבי איילון ובכפוף להזמנה מראש ובמקרים מסויימים, המציע הזוכה יידרש לבצע עבור נתיבי איילון שירותי תכנון והיערכות לאירוע וזאת בנוסף על אספקת המזון; ביצוע האירוע (קבלת פנים); ופעולות נדרשות בסיום האירוע כמו פינוי שולחנות ובהכל בהתאם לדרישת נציג נתיבי איילון:
    - 1.2. העמדת צוות מקצועי מנוסה ומיומן, בהתאם לכמות המוזמנים ולדרישת נתיבי איילון;
    - 1.3. הצוות יעמוד לרשות נתיבי איילון החל בתכנון והיערכות לאירוע, ביצוע האירוע לרבות עריכת שולחנות והקמת עמדות, פינוי פחים ואשפה; החלפת שקיות זבל; מילוי שקיות זבל; מילוי כוסות שתיה וכד', וכן פעולות נדרשות בסיום האירוע לרבות פינוי שולחנות וכל פעולה אחרת שתידרש על ידי נתיבי איילון.
    - 1.4. ציוד מקצועי ככל שנדרש, לרבות ציוד לחימום/קירור בהתאם לדרישה.
    - 1.5. כלים ועיצוב כפי שיידרש על ידי נתיבי איילון – כלים מתכלים
    - 1.6. ; מהודרים לפי דרישה לרבות מזלגות; מזלגונים; כפיות; בוחשנים; כוסות לשתיה קרה וחמה; צלחות; צלוחיות; שקיות ופחי אשפה; מפיות ומפות חד פעמיות.
    - 1.7. העמדת צוות עובדים במתכונת עובד לכל 25 אנשים, לבוש בהתאם.
    - 1.8. ככל שהחברה תבקש להזמין שירותים אלו, תשולם תוספת בשיעור של 15% מערך הזמנת העבודה.

### תפריט

מס"ד	סוג	פריט	גודל/כמות/גרם	עלות (ללא מע"מ) לסועד
1.	כריכונים	מיני ג'בטה / מיני טורטיה / קרואסון ממולא במבחר מילויים – כולל טבעוני (לדוגמא – סביח, חציל קלוי, טונה, פריקסה, גבינות משתנות וכו').	מינימום 20 יח' במגש	200 ₪
2.	קישים	קישים אישיים בטעמים בצל וכרישה / פלפל קלוי / חציל קלוי / סלמון/בטטה	קוטר 12"	175 ₪
3.	עיקרית	שיפודי סלמון	4 יח' במנה	100 ₪
4.	תוספות	אורז או פסטה או כל תוספת פחמימה עם פטריות או כל תוספת אחרת	2 ליטר לפחות	25 ₪ לתוספת או כלול במחיר בהזמנה מעל 50 איש
5.	פלטת ירקות העונה	ירקות טריים ורעננים בליווי מטבל משתנה.	2 ק"ג	130 ₪
6.	פלטת פירות העונה	מגש גדול בו מוגשים פירות העונה <b>בקיץ</b> : מלון, אבטיח, אננס, ענבים, פסיפלורה, מנגו, אפרסק, משמש, שזיפים, קרמבולה, ליצ'י דובדבנים	2 ק"ג	175 ₪

		<b>בחורף</b> : תותים, אגסים, נאשי, תפוחים במגוון צבעים, אפרסמון, פאפיה, קיווי.		
40 ש"ח לתוספת או כולל במחיר בהזמנה מעל 50 איש	קערה בגודל ליטר לפחות	<b>סלט חסה</b> , ירוקים, תפוחי עץ, מלפפון, אגוזים מתובלים בוינגרט הדרים (טבעוני ללא גלוטן). <b>סלט תערובת</b> של עדשים, ירקות כתומים, ירוקים מתובל, ברוטב בלסמי וסויה עם גבינת עיזים גלילית. <b>סלט בורגול</b> עם עדשים שחורות וירקות טריים קצוצים מעל מתובל ביוגורט (טבעוני). <b>סלט קינואה</b> , ירוקים, תפוחי עץ, בצל ואוכמניות עם רוטב יוגורט ווינגרט הדרים (ללא גלוטן). <b>סלט טבולה</b> . <b>סלט פאטוש</b> . <b>סלט בורגול</b> .	<b>סלטים</b>	.7
כולל ללא תוספת		טחינה, לבנה, טפנד עגבניות, אבוקדו	<b>מטבלים</b>	.8
150 ש"ח	פלטת מאפים 25 יח' לפחות	מאפים מתוקים – קראוסונים / מאפים מלוחים - בורקסים	<b>מאפים – לפחות 3 סוגים שונים לבחירה מתוך תפריט</b> .	.9
175 ש"ח	20 יח' מינימום	מוס גבינה אפוי מוס שוקולד אפוי לימון/פקאן טבעוני טראפלס שוקולד טבעוני ללא גלוטן/כדורי תמרים עוגת בראוניז כדורי שוקולד סופלה שוקולד מינימום 20 יח' במגש	<b>קינוחים חלבי</b>	.10
160 ש"ח	50 יח'		<b>עלה גפן ממולאים</b>	.11
150 ש"ח	ק"ג גבינה לפחות	6 סוגי גבינות קשות לפחות	<b>מגש גבינות</b>	.12

מחירון שתייה

מס"ד	סוג	פריט	גודל/כמות/גרם	עלות (ללא מע"מ)
1.	שתייה קלה וקרה	קוקה קולה; קולה זירו; דיט קולה; תפוזים; אשכוליות; פריגת; סודה; בקבוק מים עם לימון; בקבוק מים בטעמים.	1.5 ליטר	10 ₪ ליח'
2.		שישיית בקבוקי מים מינרליים	1.5 ליטר*6	14 ₪ לשישיית מים
3.	שתייה קלה וקרה אישית	קוקה קולה; קולה זירו; דיט קולה; תפוזים; אשכוליות; פריגת; סודה; בקבוק מים עם לימון; בקבוק מים בטעמים.	0.5 ליטר או לחלופין 0.33 ליטר בבקבוק זכוכית	8 ₪ ליח'
4.		בקבוק מים מינרליים	0.5 ליטר	5 ₪ ליח'
5.	שתייה חמה	קפה שחור; נס קפה; נס קפה מגורען; תה בטעמים שונים; נענע; חלב 3% או 1%, סוכר וסוכרזית; חלב סויה במתכונת של קרטון חלב בעבור כל איש; מים חמים לשתיה בהתאם לכמות האנשים.		5 ₪ לאדם
6.	אחר	יין ללא אלכוהול (לדוגמא תירוש)	1 ליטר	20 ₪ ליח'
7.	עמדת שתייה חמה	קפה שחור; נס קפה; נס קפה מגורען; תה בטעמים שונים; נענע; חלב 3% או 1%, סוכר וסוכרזית; חלב סויה במתכונת של קרטון חלב בעבור כל איש; מים חמים לשתיה בהתאם לכמות האנשים.		300 ₪

## הוראות בקשר לפרק ב' – ארוחות בשריות

### ארוחות

1. **אופציונאלי – תוספת ניהול אירוע ושירות**
  - 1.1. בהתאם לשיקול דעתה של נתיבי איילון ובכפוף להזמנה מראש ובמקרים מסויימים, המציע הזוכה יידרש לבצע עבור נתיבי איילון שירותי תכנון והיערכות לאירוע וזאת בנוסף על אספקת המזון; ביצוע האירוע (קבלת פנים); ופעולות נדרשות בסיום האירוע כמו פינוי שולחנות ובהכל בהתאם לדרישת נציג נתיבי איילון;
  - 1.2. העמדת צוות מקצועי מנוסה ומיומן, בהתאם לכמות המוזמנים ולדרישת נתיבי איילון;
  - 1.3. הצוות יעמוד לרשות נתיבי איילון החל בתכנון והיערכות לאירוע, ביצוע האירוע לרבות עריכת שולחנות והקמת עמדות, פינוי פחים ואשפה; החלפת שקיות זבל; מילוי שקיות זבל; מילוי כוסות שתיה וכד', וכן פעולות נדרשות בסיום האירוע לרבות פינוי שולחנות וכל פעולה אחרת שתידרש על ידי נתיבי איילון.
  - 1.4. ציוד מקצועי ככל שנדרש, לרבות ציוד לחימום/קירור בהתאם לדרישה.
  - 1.5. כלים ועיצוב כפי שיידרש על ידי נתיבי איילון – כלים מתכלים
  - 1.6. מהודרים לפי דרישה לרבות מזלגות; מזלגונים; כפיות; בוחשנים; כוסות לשתיה קרה וחמה; צלחות; צלוחיות; שקיות ופחי אשפה; מפיית ומפות חד פעמיות.
  - 1.7. העמדת צוות עובדים במתכונת עובד לכל 25 אנשים, לבוש בהתאם.
  - 1.8. ככל שהחברה תבקש להזמין שירותים אלו, תשולם תוספת בשיעור של 15% מערך הזמנת העבודה.

### תפריט

<u>מס'ד'</u>	<u>סוג</u>	<u>פריט</u>	<u>גודל/כמות/גרם</u>	<u>עלות (ללא מע"מ)</u>
1.	<b>מגשית בשרית</b>	בשר לבחירה: קבבוני טלה, בורקס אישי עם בשר טחון, שניצל, פרגיות בעשבי תיבול, קציצות עוף / בקר, דג סלמון אפוי בתנור, דג נסיכת הנילוס, כבד עוף.	<b>330 גרם</b>	שו 65 כולל תוספות שתייה אישית, פרי סלטים, מרק ולחם.
2.	<b>תוספת חמה לחמגשית בשרית – בחירה של 2 תוספות</b>	מקלובה בשר עוף, תפוי"א אפויים, פירה, במיה, אורז, מג'דרה, קוסקוס, סלט ירקות גדול, אנטפיסטי - 5 סוגי ירקות חמים.	כמות שלא תפחת מ-30% מגודל המנה העיקרית	ללא תוספת תשלום, כלול בעלות לחמגשית

ללא תוספת תשלום, כלול בעלות לחמגשית	XL	לחמניות/פיתות מקמח לבן ומקמח מלא כחליף לפיתה. לחם שיפון/ דגנים מלאים כחליף לפיתה.  <b>לחמנייה/פיתה מקמח מלא לא תפחת מ-80% לפחות.</b>	לחמניות / פיתות	
ללא תוספת תשלום, כלול בעלות לחמגשית	400 גרם	מרק עדשים, מרק ירקות, מרק בטטה, מרק עגבניות, מרק שעועית.	מרק	.4
ללא תוספת תשלום, כלול בעלות לחמגשית	250 גרם	סלטים במשקל של לפחות מתוך בחירה של 8 סוגים לפחות (עלי גפן, סלט ערבי קצוץ עם טחינה, טאבולה, חציל בטחינה, מבחר חמוצים, חציל מטוגן עם טחינה, גולמית, גזר מרוקאי, חמוס, טחינה, סלט כרוב לבן, חמוס, טחינה, סלט סלק.	סלטים	.5
ש 65 כולל תוספות שתייה אישית, סלטים, פרי מרק ולחם.		1. טופו – שיפודי ירקות וטופו/ המבורגר טבעוני או כל דוגמא טבעונית מתאימה. 2. קינואה – קינואה ועדשים עם סלק והרבה עשבי טיבול. 3. ירוק – מבחר חסות ובזיליקום, עלים צעירים, רוקט ועירית, ברוטב ויניגרט סילאן. 4. עגבניות שרי עם בזיליקום טרי, שום, לימון ושמן זית.	ארוחה טבעונית	.6
50 ש כולל שתייה אישית	<b>300 גרם</b>	שניצל, אנטריקוט, חזה אווז, קבב, פרגית רוסטביף קר, סלמי, גחלים, פסטרמה בדבש, כתף בקר, הודו בדבש.	כריך בשרי	.7
120 ש	2 ק"ג	ירקות טריים ורעננים בליווי מטבל משתנה.	פלטת ירקות העונה	.8

150 ש"ח	XL	<p>מגש גדול בו מוגשים פירות העונה <b>בקיץ</b>: מלון, אבטיח, אננס, ענבים, פסיפלורה, מנגו, אפרסק, משמש, שזיפים, קרמבולה, ליצי דובדבנים</p> <p><b>בחורף</b>: תותים, אגסים, תפוחים-במגוון צבעים, אפרסמון, פאפיה, קיווי.</p>	פלטת פירות העונה	
ללא תוספת מחיר		לפחות 4 סוגי קינוחים	קינוחים פרווה	10.

**מחירון שתייה**

מס'ד	סוג	פריט	גודל/כמות/גרם	עלות (ללא מע"מ)
1.	שתייה קלה וקרה	קוקה קולה; קולה זירו; דיט קולה; תפוזים; אשכוליות; פריגת; סודה; בקבוק מים עם לימון; בקבוק מים בטעמים.	1.5 ליטר	10 ש"ח ליח'
2.		שישיית בקבוקי מים מינרליים	1.5 ליטר*6	14 ש"ח לשישיית מים
3.	שתייה קלה וקרה אישית	קוקה קולה; קולה זירו; דיט קולה; תפוזים; אשכוליות; פריגת; סודה; בקבוק מים עם לימון; בקבוק מים בטעמים.	0.5 ליטר או לחלופין 0.33 ליטר בבקבוק זכוכית	8 ש"ח ליח'
4.		בקבוק מים מינרליים	0.5 ליטר	5 ש"ח ליח'
5.	שתייה חמה	קפה שחור; נס קפה; נס קפה מגורען; תה בטעמים שונים; נענע; חלב 3% או 1%, סוכר וסוכרזית; חלב סויה במתכונת של קרטון חלב בעבור כל 20 איש; מים חמים לשתיה בהתאם לכמות האנשים.		5 ש"ח לאדם
6.	אחר	יין ללא אלכוהול (לדוגמא תירוש)	1 ליטר	20 ש"ח ליח'



300 ש"ח		קפה שחור; נס קפה; נס קפה מגורען; תה בטעמים שונים; נענע; חלב 3% או 1%, סוכר וסוכרזית; חלב סויה במתכונת של קרטון חלב בעבור כל 20 איש; מים חמים לשתייה בהתאם לכמות האנשים.	עמדת שתיה חמה	
---------	--	---	---------------	--

## הוראות בקשר לפרק ג' – קייטרינג לאירועים

### 1. הוראות כלליות

- 1.1. המציע הזוכה בפרק זה יידרש לבצע עבור נתיבי איילון שירותי תכנון והיערכות לאירוע וזאת בנוסף על אספקת המזון; ביצוע האירוע (קבלת פנים); ופעולות נדרשות בסיום האירוע כמו פינוי שולחנות ובהכל בהתאם לדרישת נציג נתיבי איילון;
- 1.2. העמדת צוות מקצועי מנוסה ומיומן, בהתאם לכמות המוזמנים ולדרישת נתיבי איילון;
- 1.3. הצוות יעמוד לרשות נתיבי איילון החל בתכנון והיערכות לאירוע, ביצוע האירוע לרבות עריכת שולחנות, הקמת עמדות, פינוי פחים ואשפה; החלפת שקיות זבל; מילוי שקיות זבל; מילוי כוסות שתיה וכד', וכן פעולות נדרשות בסיום האירוע לרבות פינוי שולחנות וכל פעולה אחרת שתידרש על ידי נתיבי איילון.
- 1.4. ציוד מקצועי ככל שנדרש, לרבות ציוד לחימום/קירור בהתאם לדרישה.
- 1.5. כלים ועיצוב כפי שיידרש על ידי נתיבי איילון – כלים חד פעמיים מהודרים לפי דרישה או כלים רב פעמיים לרבות מזלגות; מזלגונים; כפיות; בוחשנים; כוסות לשתיה קרה וחמה; צלחות; צלוחיות; שקיות ופחי אשפה; מפיות ומפות חד פעמיות / רב פעמיות לפי דרישה.
- 1.6. העמדת צוות עובדים במתכונת עובד לכל 25 אנשים, לבוש בהתאם ובנוסף מנהל אירוע, עובד אחד לכל עמדה.

### 2. עמדת אספרסו בר מעוצבת

- 2.1. עמדת אספרסו בר מעוצבת כולל מפעיל ואנשי צוות שתכלול את כל סוגי הקפה והתה, לרבות חליטות תה. העיצוב יכלול נענע, מקלוני קינמון, עשבי תיבול, פלחי לימונים וכד.
- 2.2. מכונת אספרסו:
  - 2.2.1. באירוע עד 100 איש תסופק מכונת אספרסו בעלת 2 ראשים.
  - 2.2.2. באירוע מ-101 ועד 200 איש תסופק עמדת אספרסו בעלת 4 ראשים.
  - 2.2.3. באירוע מ-201 ועד 300 איש תסופק עמדת אספרסו בעלת 6 ראשים.
- 2.3. בעמדה יסופקו 3 סוגי מתוקים:
  - 2.3.1. כדוגמת עוגיות קפה יבשות, טראפלט שוקולד, עיגולי תמרים וכו' ישיונחו על הבר על סטנד דקורטיבי של 3 קומות.

### 3. שתיה קרה:

- 2.3.1. עמדות או עמדה אחת גדולה (המורכבת מ-2 שולחנות/ בוצ'רים) ואשר תכלול מים מינרלים, סודה ו-2 סוגי מיץ לכל הפחות)



3.2. מתוך הסוגים הבאים: תפוזים, תפוחים, לימונענע, אשכוליות, אשכולית אדומה, שתייה

מוגזת כדוג' קוקה קולה, זירו, פנטה ספרייט. רימונים בכלי קיבול "קראפים" או כלי זכוכית מעוצבים.

**4. עמדת קינוחים:**

4.1. גלידות וסורבה בכוסות מעוצבות ב-4 טעמים לבחירה.

4.2. עוגיות אישיות מובחרות ומוסים (לדוג': שוקולד, תפוח, וכיוצ"ב) 4 סוגים לבחירה.

**5. פירות חתוכים.**

5.1. מוגש על גבי 2 בוצ'רים.

**6. עמדות מזון:**

6.1. 4 - סוגי תחנות שונות המוגשות בסגנון אלגנטי המאפשר אכילה בעמידה עם מזלג (ללא סכין מוגש על גבי 4 בוצ'רים).

6.2. מיני נגיעות של מלוחים – 4 סוגים לבחירה על מצע ייחודי כגון:

6.3. מיני קישים

6.4. סלומון מגולגל מוגש על אנטיפסטי ישראלי

6.5. קבבון טלה על מצע מסבחה ונגיעות סלט טורקי

6.6. שיפודון פרגית על מג'דרה,

6.7. מעוטר בסלט ערבי קצוץ פילה דניס טרי צרוב,

6.8. מוגש עם עלי גפן וטחינה

6.9. ארוחת קוסקוס

6.10. לפחות 2 מנות דג המוגשות בסגנון קוקטייל.

6.11. קערונית אישית עם כדור פלאפל ונגיעות כוסברה

6.12. מרק גספצ'ו (כאופציה נוספת).

**7. כללי**

7.1. סגנונות כיבוד לאירוח לבחירה לפי מיטב הבנת השף בהסתמך על רעיון "הישראליות במיטבה" ובאישור נציג חברת נתיבי איילון,

**8. ניקיון**

8.1. הניקיון לאחר האירוע יעשו בלעדית ע"י הזוכה ועל חשבונו הבלעדי וע"פ דרישת המזמין

**מראש ובכתב בלבד.**

**תפריט**

<u>מס"ד</u>	<u>סוג</u>	<u>פריט</u>	<u>עלות (ללא מע"מ)</u>
1.	<b><u>קבלת פנים</u></b>	בר שתייה קלה הכולל מיץ טבעי (תפוזים ולימונדה), מים מינרליים, סודה. זיין אדום ולבן דוגמת סדרת ברקן/טפרברג, בירה מהחבית. 3שירותי בר כמפורט - : פרי שייקים – שייקים טבעיים במגוון טעמים מפירות העונה - דאקיריס/ מרגריטות – קוקטיילים עדינים על בסיס פירות מהבלנדר -קאווה ומוחיטו -עמדת פוקצ'ות בטאבון אפויות לעיני האורחים במבחר טעמים דוגמת שום, רוזמרין, טפנד עגבניות	<b><u>200 ₪ לסועד</u></b>



	<p>מיובשות, וירקות קלויים -מבחר זיתים וחמוצים</p>		
	<p><b>3 מנות מתוך רשימת המנות המפורטת לעיל:</b></p> <p>פטה כבדים עם ריבת בצלים ניחוח תימין והדרים, מוגש בצנצנת אישית</p> <p>עלי גפן עם עשבי תיבול ברוטב תפוחים ושזיפים</p> <p>אמפנדס מטוגנים וממולאים בבשר בקר, בליווי רוטב ציילי מתוק</p> <p>פסטייה פרגית צעירה צלויה בגריל פחמים וקצוצה עם פטרוזיליה טרייה, זעפרן ופירות יבשים</p> <p>סלמון נורבגי צרוב ברוטב איולי עשבי תיבול, מוגש על טוסט מיני המבורגר בלחמנייה 200 גרם עמדת שווארמה עגל/כבש</p>	<p><b>מנות ראשונות / מסתובבות</b></p>	<p>2.</p>
	<p><b>3 מנות מתוך רשימת המנות המפורטת:</b></p> <p><b>דגים:</b></p> <p>פילה סלמון נורווגי טרי על שיפוד מושרה ברוטב טריאקי ב. שעועית ירוקה שלוקה במקום עם שמן זית ושום עם עגבניות שרי ואגוזי מלך ג. סלט קינואה – קינואה חמוציות, אגוזים, שמן אגוזים ועשבי תיבול טריים ד. עגבניות שרי – מבחר סוגים וצבעים של עגבניות שרי עם בזיליקום, שום, לימון ושמן זית</p> <p><b>עמדת אסאדו:</b></p>	<p><b>עיקריות, הגשה עצמית</b></p>	<p>3.</p>



	<p>א. אסאדו פרוס – נתח של צלעות נמוכות עשוי במעשנת</p> <p>ב. סירות תפוי"א ובטטה – צלויים בתנור בשמן זית ורוזמרין</p> <p>ג. ירוק – מבחר חסות ובזיליקום, עלים צעירים, רוקט ועירית ברוטב ויניגרט סילאן.</p> <p><b>עמדת עוף במעשנת</b></p> <p>א. חזה עוף שלם אפוי במעשנת עשבי תיבול, שמן זית ותימין, מוגש בעמדה בפריסה מול האורחים</p> <p>ב. ניוקי – ניוקי תפוחי אדמה וניוקי תרד במרווה, אפונת גינה ועגבניות שרי צלויות</p> <p>ג. עשבים – נענע, פטרוזיליה וכוסברה, בצל ירוק ולימונים קצוצים עם שמן זית וגרגירי רימון</p> <p>ד. אנטיפסטי – חצילים, פלפלים וקישואים בגריל ברוטב שמן זית ונענע עמדה צמחונית/ טבעונית :</p> <p>א. ארטישוק ממולא בבשר סויה מבושל בלימון כבוש ב. מג'דרת פריקה – עם עדשים שחורות, בצל מטוגן וזרעי כמון מעושנים ג.</p> <p>חומוס – חומוס טרי עם גרגירי חומוס חמים, פטרוזיליה ושמן זית</p> <p>ד. ירקות קונפי – קונפי ארטישוק, פטריות ושום מבושלים בשמן זית ארומטי, עם קישואים, פלפלים קלויים ובזיליקום טרי ה. חציל בטחינה – חציל בלאדי שרוף על אש גלויה, מתובל בשום, לימון טרי ושמן זית</p>		
	<p>קינוחים :א. פירות העונה שלמים ופרוסים ב. סורבה איטלקי ג. עוגות ועוגיות ד. עמדת פנקייק ה. מגוון פיצוחים / מלוחים למסיבה ו. בר אספרסו – קפה ותה מסוגים שונים, קפה שחור, מגורען ופילטר תה צמחים, חליטות פירות, קפה תורכי ותה מרווה בהגשה ועוגיות קפה</p>	<p><b>קינוחים פרווה</b></p>	<p>.4</p>
	<p>השירותים כוללים : כלים, מפות, עריכה, הגשה, פינוי ונקיון לאחר האירוע</p>	<p><b>בללי</b></p>	<p>.5</p>