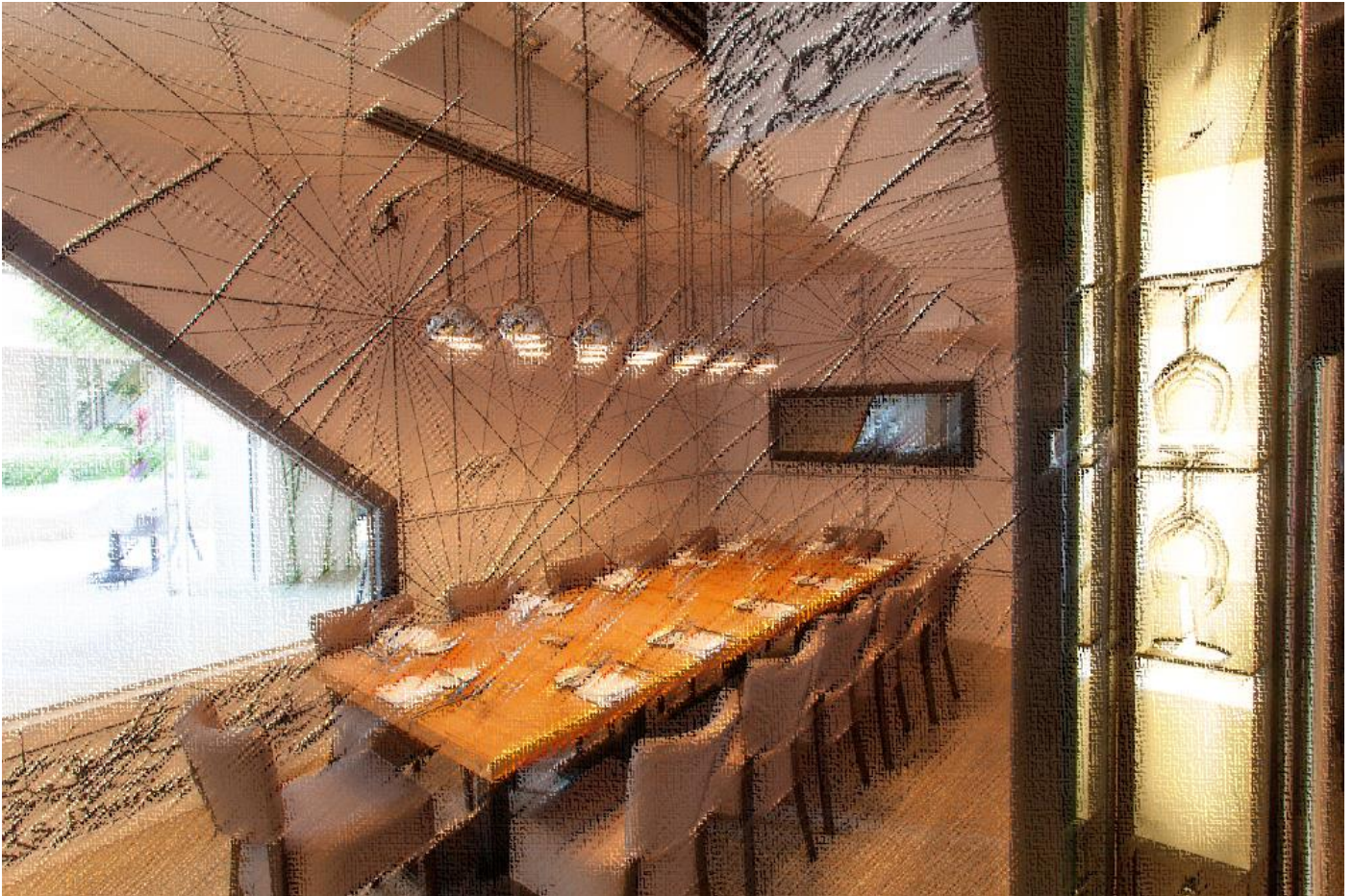




ANGELICA

— FINE GRILL —



- 2..... תפריט קבוצות עד 20 סועדים - אופציה 1
- 3..... תפריט קבוצות עד 20 סועדים - אופציה 2
- 4..... תפריט קבוצות עד 37 סועדים - אופציה 3
- 5..... תפריט קבוצות עד 37 סועדים - אופציה 4
- 6..... תפריט קבוצות צהריים ושישי 85 - 30 סועדים - אופציה 5
- 8..... טופס הזמנה



תפריט קבוצות עד 20 סועדים - אופציה 1

שם ההזמנה:	תפריט נבחר:
תאריך ושעת האירוע:	טלפון:
מספר סועדים:	מייל:

עלות לסועד (כולל מע"מ לא כולל 15% שירות): צהריים: 200 ₪ ערב: 220 ₪

מנה ראשונה למרכז השולחן

פאני פורי במילוי טרטל סלמון, יוזו, איולי ווסאבי וקוויאר סלק.
רוסטביף סינטה, קורנישונים, צלפים וחרדל.
סלט עלים פריכים, פילה תפוז, גזר, צנון, פקאן מסוכר בויניגרט דבש.
טורטליני במילוי דוקסל פטריות מבחר פטריות, קרם גזר, יין לבן, קורנית, שום קונפי וכמהין.

מנה עיקרית לבחירה אישית

אנטרקוט, פירה תפוחי אדמה, ברולה של מח עצם ורוטב פלפלת.
פרגית, כרוב צלוי, גזרים מזוגגים, קרם שורשים וציר בקר.
פילה סלמון סו-ויד, קרמל מיסו, סלט וואקמה, קרם תרד, אבקת אצות וקוויאר.
רבולו דלעת צרובה, בצל מדורה, קרם קרישה, פיצוחים ואבקת פורצ'יני.
שיפוד פילה בקר, פירה תפוז, א, שעועית ופטריות, רוטב יין אדום וציר עגל.

קינוח אישי

סופלה שוקולד וכדור סורבה.

שתייה

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן. שתייה מוגזת בהזמנה אישית כלולה במחיר.
חמה: קפה שחור / אספרסו / תה.
אלכוהול: 10% הנחה על תפריט האלכוהול והיינות.

תוספות

20 ₪ כוס אנג'ליקה קברנה סוביניון / בירה מהחבית לסועד.
50 ₪ יין פסגות - אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית ללא הגבלה לסועד.

ישיבה

חדר פרטי: עד 16 סועדים. מתחת ל 8 סועדים יש להוסיף 500 ₪. מתחת ל 12 סועדים יש להוסיף 250 ₪.
חלל המסעדה: עד 20 איש. ישיבה בשולחנות אחד ליד השני. לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.



תפריט קבוצות עד 20 סועדים – אופציה 2

שם ההזמנה:	תפריט נבחר:
תאריך ושעת האירוע:	טלפון:
מספר סועדים:	מייל:

עלות לסועד (כולל מע"מ לא כולל 15% שירות): צהריים: 250 ש"ח ערב: 300 ש"ח

מנה ראשונה למרכז השולחן

ששימי טונה, סלטון של מנגו בוסרי, צ'ילי, קשיו, נענע, כוסברה, שמן עשבים ורוטב אננס מנגו. סלט שוק אווז, פפאיה ירוקה, מלפפון, עשבי תיבול, בוטנים ורוטב מירין. טורטליני במילוי דוקסל פטריות מבחר פטריות, קרם גזר, יין לבן, קורנית, שום קונפי וכמהין. טרטל פילה בקר מעושן, חלמון ביצה, בצל ירוק, צנונית, קורנישונים, צלפים, רוטב ווסטרשייר ולחם קרוסטיני. סלט אנדיב, חסה קיסר, סלקים מזוגגים, פקאן מסוכר, פילה תפוז ובלסמי מצומצם.

מנה עיקרית לבחירה אישית

פילה דג ים, טורטליני פטריות, ציר דגים זעפרן והדרים, יין לבן, שום, בזיליקום ועגבניות קונקסה. אנטרקוט, פירה תפוחי אדמה, ברולה של מח עצם ורוטב פלפלת. חזה אווז צרוב, קרם גזר, צ'יפס קייל ורוטב דובדבני אמרנה. פילה בקר צרוב על הגריל, פולנטה, בוקצ'וי, ערמונים ובצלי שאלוט מזוגגים, רוטב דמי גלאס ויין אדום. רביולו דלעת צרובה, בצל מדורה, קרם קרישה, פיצוחים ואבקת פורצ'יני.

קינוח אישי

קולקציה של סופלה שוקולד | סורבה | פניני טפיוקה ופירות טריים.

שתייה

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן. שתייה מוגזת בהזמנה אישית כלולה במחיר. חמה: קפה שחור / אספרסו / תה. יין ובירה: פסגות – אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית ללא הגבלה לסועד. אלכוהול: 10% הנחה על תפריט האלכוהול והיינות.

ישיבה

חדר פרטי: עד 16 סועדים. מתחת ל 8 סועדים יש להוסיף 500 ש"ח. מתחת ל 12 סועדים יש להוסיף 250 ש"ח. חלל המסעדה: עד 20 איש. ישיבה בשני שולחנות אחד ליד השני. לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.



תפריט קבוצות עד 37 סועדים – אופציה 3

שם ההזמנה:	תפריט נבחר:
תאריך ושעת האירוע:	טלפון:
מספר סועדים:	מייל:

עלות לסועד (כולל מע"מ לא כולל 15% שירות): צהריים: 200 ₪ ערב: 220 ₪

מנה ראשונה למרכז השולחן

פאני פורי במילוי טרטל סלמון, יוזו, איולי ווסאבי וקוויאר סלק.
רוסטביף סינטה, קורנישונים, צלפים וחרדל.
סלט עלים פריכים, פילה תפוז, גזר, צנון, פקאן מסוכך בויניגרט דבש.
טורטליני במילוי דוקסל פטריות מבחר פטריות, קרם גזר, יין לבן, קורנית, שום קונפי וכמהין.

מנה עיקרית למרכז השולחן

פרגית וציר בקר.
פילה סלמון סו-ויד וקרמל מיסו.
אנטריקוט ברוטב פלפלת.

(בתוספת של ירקות עונתיים בגריל, תפוחי אדמה צרובים ושעועית ירוקה מוקפצת).

קינוח אישי

סופלה שוקולד וכדור סורבה.

שתייה

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן. שתייה מוגזת בהזמנה אישית כלולה במחיר.
חמה: קפה שחור / אספרסו / תה.
אלכוהול: 10% הנחה על תפריט האלכוהול והיינות.

תוספות

20 ₪ כוס אנג'ליקה קברנה סוביניון / בירה מהחבית לסועד.
50 ₪ יין פסגות – אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית ללא הגבלה לסועד.

ישיבה

חדר פרטי: עד 16 סועדים. מתחת ל 8 סועדים יש להוסיף 500 ₪. מתחת ל 12 סועדים יש להוסיף 250 ₪.
חלל המסעדה: עד 37 איש. ישיבה בשולחנות אחד ליד השני. לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.



תפריט קבוצות עד 37 סועדים – אופציה 4

שם ההזמנה:	תפריט נבחר:
תאריך ושעת האירוע:	טלפון:
מספר סועדים:	מייל:

עלות לסועד (כולל מע"מ לא כולל 15% שירות): צהריים: 250 ₪ ערב: 300 ₪

מנה ראשונה למרכז השולחן

ששימי טונה, סלטון של מנגו בוסרי, צ'ילי, קשיו, נענע, כוסברה, שמן עשבים ורוטב אננס מנגו. סלט שוק אווז, פפאיה ירוקה, מלפפון, עשבי תיבול, בוטנים ורוטב מירין. טורטיליני במילוי דוקסל פטריות מבחר פטריות, קרם גזר, יין לבן, קורנית, שום קונפי וכמהין. טרטור פילה בקר מעושן, חלמון ביצה, בצל ירוק, צנונית, קורנישונים, צלפים, רוטב ווסטרשייר ולחם קרוסטיני. סלט אנדיב, חסה קיסר, סלקים מזוגגים, פקאן מסוכר, פילה תפוז ובלסמי מצומצם.

מנה עיקרית למרכז השולחן

פילה דג ים ברוטב ציר דגים יין לבן והדרים. חזה אווז סו-ויד ברוטב דובדבני אמרנה. פילה בקר בציר ירקות ודמי גלאס של יין אדום.

(בתוספת של ירקות עונתיים בגריל, תפוחי אדמה צרובים ושעועית ירוקה מוקפצת).

קינוח אישי

קולקציה של סופלה שוקולד | סורבה | פניני טפיוקה ופירות טריים.

שתייה

קלה: מים מינרלים ומוגזים למרכז השולחן. שתייה מוגזת בהזמנה אישית כלולה במחיר. חמה: קפה שחור / אספרסו / תה. יין ובירה: פסגות – אנג'ליקה אדום / לבן / בירה מהחבית ללא הגבלה לסועד. אלכוהול: 10% הנחה על תפריט האלכוהול והיינות.

ישיבה

חדר פרטי: עד 16 סועדים. מתחת ל 8 סועדים יש להוסיף 500 ₪. מתחת ל 12 סועדים יש להוסיף 250 ₪. חלל המסעדה: עד 37 איש. ישיבה בשני שולחנות אחד ליד השני. לא ניתן לערוך הרצאות או מצגות.



תפריט קבוצות צהריים ושישי 85 - 30 סועדים - אופציה 5

שם ההזמנה:	תפריט נבחר:
תאריך ושעת האירוע:	טלפון:
מספר סועדים:	מייל:

מחיר למבוגר: 160 ₪ מחיר לילד: 110 ₪ (כולל מע"מ, לא כולל 15% דמי שירות).
מנהל אירוע: 250 ₪ (כולל מע"מ)

מבחר מטבלים ולחם למרכז השולחן: איולי, ממרח עגבניות, ממרח חצילים.
בחרו ארבעה סלטים למרכז השולחן:

- סלט של סלק צלוי עם עלי כוסברה ורכז רימונים.
- סלט עגבניות שרי פיקנטי, נענע, כוסברה, שום ושמן זית.
- סלט של טחינה סמיכה עם גרגירי חומס חמים.
- סלט בורגול, חמוציות, בצל מטוגן ועשבי תבלין.
- סלט גזר מבושל עם אריסה ולימון כבוש.
- סלט גזר חי עם סלרי, זרש ופלפלים חריפים.
- סלט שומר עם זיתי קלמטה ופטרודזיליה טרייה.
- סלט של עלים פריכים, שקדים מסוכרים וויניגרט דבש.

בחרו שתי מנות ראשונות למרכז השולחן:

- חציל בלדי שרוף, עגבניות, שום קונפי וטחינה גולמית.
- ברוסקטה עם פטה כבדי עוף וריבת בצל.
- ברוסקטה עם רוסטביף סינטה (תוספת 5₪).
- קרפצ'יו בקר, שאלוט, תימין, אגוזי מלך ושמן זית (תוספת 8₪).
- קבב דגים בתבשיל של פלפלים קלויים ועגבניות צלויות (תוספת 10₪).
- קבב טלה עם סלט של גרגירי חומס, בצל ירוק, פלפל חריף ועשבי תיבול (תוספת 10₪).
- סשימי דג ים, זיתים שחורים, כוסברה, צנוניות עגבניות שרי ושמן זית (תוספת 12₪).

בחרו שלוש מנות עיקריות למרכז השולחן:

- תבשיל בקר ברוטב יין אדום ושאלוטים מזוגגים.
- חזה עוף צלוי עם ויניגרט חרדל ובצלים מקורמלים.
- ניוקי מושחם, שמן זית, יין לבן, עגבניות שרי ופנקו קלוי.
- קבב טלה עם עגבניות צלויות ושום קונפי.
- כבדי עוף מוקפצים, צימוקים, שקדים ויין לבן.
- פילה בורי צלוי, שמן זית, שום קונפי ועגבניות מיובשות.
- פרגיות בגריל עם רוטב ברנדי.
- פרגיות מגולגלות עם שום קונפי, מרווה ותימין (תוספת 10₪).
- דג ים, קרם לימון וסלסה של לימונים כבושים (תוספת 15₪).
- שוק אווז, שאלוטים מושחמים ויין אדום (תוספת 15₪).
- אנטריקוט עם צ'ימיצ'ורי (תוספת 20₪).
- מדליוני פילה בקר, רוטב יין אדום ושמן כמהין (תוספת 25₪).
- כתף טלה בצלייה איטית, סילאן וציר טלה (תוספת 30₪).



בחרו שלוש תוספות למרכז השולחן:

- אורז לבן עם שקדים קלויים.
- תפוח אדמה צלוי עם עשבי תיבול.
- ירקות גריל.
- שעועית ירוקה.
- בורגול חם עם עשבי תיבול טריים.

בחרו קינוח בהגשה אישית:

- סופלה שוקולד וכדור סורבה.
- שטרודל תפוחים וכדור סורבה.
- פירות טריים (אופציה לתוספת לקינוח ב 5 ש"ל לסועד).
- טארט לימון.
- פניני טפיוקה בחלב קוקוס, פירות טריים וקולי פירות.
- מבחר של 3 קינוחים למרכז שולחן (תוספת ש"ל 15).

מנת ילדים

צלחת אישית של המבורגר / שניצל, צ'יפס וירקות חתוכים. כולל שתייה קלה וקינוח.

שתייה קלה: מיץ תפוזים, לימונדה ומים למרכז השולחן, שתיה מוגזת בהזמנה אישית.

שתייה אלכוהולית (יש לבחור במידה ומעוניינים):

- בירה (גולדסטאר, מכבי, הייניקן, חבית): 10 ש"ל לבקבוק.
- יין: אדום יבש/לבן שרדונה, טפרברג. 95 ש"ל לבקבוק.
- שתייה חריפה חופשית: יין, בירה, וודקה, וויסקי: 50 ש"ל לסועד.

שתייה חמה: תה נענע, קפה שחור.

חשוב לדעת:

- מתחת לארבעים סועדים: 2000 ש"ל לסגירת המסעדה.
- שישי צהריים: בתוספת של 2000 ש"ל לסגירת המסעדה.
- יש לסיים את האירוע לא יאוחר מ 16:30.



טופס הזמנה

חתימה על טופס זה, מסדיר את הסדרי השירות בין מסעדת אנג'ליקה (חברת א.ג.מ ספיר בע"מ ח.פ. 514155936) למאשר המסמך. להזמנת האירוע, נא למלא את הפרטים הבאים, לחתום ולשלוח לאימייל: angelicarest1@gmail.com או לפקס מספר: 02-6221042

חשוב לדעת:

- **תפריט עונתי:** מרכיבי המנות עלולים להשתנות בהתאם לזמינות העונתית של חומרי הגלם.
- **השכרת ציוד הקרנה** ניתן לעשות דרך תום בי או הפקה 054-6455484.
- **מקדמה לאירועים פרטיים:** מקדמה ע"ס 1000 ש"ח תינתן בשביל לשמור את התאריך. במידה והאירוע יבוטל, לא תוחזר המקדמה. התשלום יתבצע בסיום האירוע בכרטיס אשראי, צ'ק או מזומן.
- **לקוחות הקפה:** שוטף +30, תשלום יתבצע בשליחת חשבונית הקפה ואת התשלום בכרטיס אשראי, צ'ק או העברה בנקאית.
- **במקרה של ביטול** 72 שעות לפני מועד האירוע, יחויב הלקוח ב 50% ממחיר האירוע.
- **ניתן לעדכן את כמות הסועדים 24 שעות לפני האירוע. החיוב יעשה בהתאם לכמות מספר הסועדים שהועברה.**
- **תשלום אקסטרוות:** במקרה בו חברי הקבוצה מבקשים הזמנות נוספות מעבר לתפריט המוסכם:

להוסיף את התשלום לחשבון הקבוצה.

המזמין ישלם בנפרד על תוספות.

שם המזמין: _____

חתימה: _____

תאריך: _____

הערות:

עדכון על סטטוס ההזמנה יישלח באימייל.

רק הזמנות חתומות ושקיבלו אישור פורמאלי על ידי המסעדה יבטיחו את הזמנת המקום לקבוצה. לכל שאלה או בקשה ניתן להתקשר אלינו לטלפון 02-6230056.