KRAUSSERIE 89

אנשים • אוכל • אווירה

תפריט בראנץ' festive

מומלץ לכ-30 סועדים | חלבי | דגים | נדרש חימום קליל

נעים להכיר, אנחנו קראוסרי89

מאחורי הקייטרינג עומדות שחף ורעות - אמא ובת, שכל אחת מביאה איתה ניסיון ומומחיות מעולם אחר, וביחד יוצרות עבורכם חוויית אירוח שלמה.

שחף, שפית בוגרת Lenôtre בצרפת, מביאה איתה מטבח מוקפד,
חומרי גלם בלתי מתפשרים ואסתטיקה עד הפרט האחרון.

רעות, בעלת למעלה מ־20 שנות ניסיון כיועצת חינוכית, מביאה איתה ניסיון עשיר בליווי אנשים, תקשורת וניהול תהליכים - ודואגת שכל פרט יתנהל ברוגע, בסדר ובמקצועיות.

יחד אנחנו מלוות אתכם משלב התכנון ועד לסיום האירוע, כדי שתוכלו ליהנות מהדרך, להיות נוכחים ברגעים החשובים באמת, ולדעת שכל הפרטים נמצאים בידיים מקצועיות ואכפתיות.

לחמי מחמצת ופוקצ'ות
ממרח עגבניות מיובשות | קונפי שום | טחינה | זיתים | חמאת עשבי תיבול

סשימי לברק בוויניגרט יוזו, בצל סגול וצ'ילי גרוס

סשימי דניס ברוטב פונזו וג'ינג'ר כבוש

קרפצ'יו קולרבי, גבינת מנצ'גו ושקדים קלויים

קיש עגבניות שרי צלויות וגבינות

קיש פלפלים קלויים, פסטו וזיתי קלמטה

כרובית צלויה על מצע יוגורט | *2

עגבניות איטלקיות במילוי עשבי תיבול, אגוזים ופרמזן | *2

ניוקי פטריות, מחית כמהין ושמנת | 3 ק"ג

רעות: 054-499-8780 • שחף: 054-538-8723
www.krausserie89.com • IG: krausserie_89

KRAUSSERIE 89

אנשים • אוכל • אווירה

לבחירתכם שלושה סלטים:

סלט יווני
עגבניות, מלפפונים, פלפלים אדומים, בצל סגול, זיתי קלמטה ובולגרית

סלט כרוב בסגנון אסייתי
כרוב, חמוציות ושקדים ושומשום קלויים

סלט שורשים אסייתי
קולרבי, גזר, סלק, אטריות שעועית, כוסברה ובוטנים קלויים

סלט עגבניות שרי
זיתי קלמטה, בזיליקום ובצל סגול

סלט קולורבי
תפוחי עץ, סלרי ופקאנים

סלט טאבולה כרובית
חמוציות ועשבי תיבול

סלט קינואה
קוביות בטטה צלויות ועשבי תיבול

סלט כרוב פיצוחים
בוטנים גרוסים, גרעיני חמנייה ודלעת, ברוטב ויניגרט עשבי תיבול רענן

מחירים:

בימי השבוע 5,120 ₪ כולל 18% מע"מ | בסופי שבוע וחג 5,635 ₪ כולל 18% מע"מ

רעות: 054-499-8780 • שחף: 054-538-8723
www.krausserie89.com • IG: krausserie_89

KRAUSSERIE 89

אנשים • אוכל • אווירה

תרצו להזמין עוד משהו?

- ✓ סשימי לברק בלצ'ה דה טיגרה ופלפלים קלויים | 200 גרם | 175 ₪
- ✓ סלמון מעושן, גבינת שמנת וצנוניות | 200 גרם | 188 ₪
- ✓ קיש בטטות וגבינות | 170 ₪
- ✓ קיש מיקס בצלים וגבינות | 170 ₪
- ✓ קיש פטריות וגבינות | 180 ₪
- ✓ מאפה עלים פתוח גראטן תפוחי אדמה | 190 ₪
- ✓ מאפה עלים פתוח בצלים מקורמלים וגבינת ברי | 190 ₪
- ✓ מאפה פילו פלפלים, מנגולד וזיתי קלמטה | 220 ₪
- ✓ מאפה פילו תרד, מנגולד וגבינות | 220 ₪
- ✓ קרפצ'יו חצילים שרופים, טחינה, סילאן ועגבניות מיובשות | 120 ₪
- ✓ קרפצ'יו סלק שברי פיסטוק, משמשים מיובשים וגבינת פטה | 140 ₪
- ✓ שומר צלוי בחמאת הדרים וזיתי קלמטה מיובשים | 160 ₪
- ✓ סירות בטטה צלויות על מצע טחינה | 160 ₪
- ✓ פסטה עגבניות קלאסית | 1 ק"ג | 140 ₪
- ✓ פסטה שמנת | 1 ק"ג | 140 ₪
- ✓ קציצות דג ועשבי תיבול על מצע יוגורט | 12 יח' | 260 ₪
- ✓ רוטולו בטטות צלויות וגבינות | 24 יח' | 260 ₪
- ✓ ניוקי בחמאת שום שחור, מרווה ובטטה צלויה – מנה מתקתקה | 1 ק"ג | 288 ₪
- ✓ לזניה ברוטב עגבניות קלאסית | 20 יח' | 375 ₪

- ✓ מגש גבינות מורכב מ-6 סוגי גבינות | 600 ג' | 390 ₪
- ✓ פאי לימון מרנג | 190 ₪
- ✓ פאי שוקולד גבינה | 220 ₪
- ✓ מגש בראוניז | 20 יח' | 240 ₪
- ✓ חיתוכיות חמאת בוטנים ושוקולד | 20 יח' | 240 ₪
- ✓ קינוחי כוסיות | 20 יח' | 2 טעמים לבחירה | 240 ₪
  טריקולד | אלפחורס | פררו רושה | טירמיסו | גבינה פירורים | גבינה פירות יער | שוקולד קרמל מלוח

לתשומת ליבכם:

- ✓ ניתן להתאים חלק מהמנות לגרסאות טבעוניות או ללא גלוטן.
- ✓ במטבח שאריות קמח, אגוזים למיניהם ושאר אלרגנים - יש ליידע בדבר אלרגיות

הסדר תשלומים ותנאי ביטול

נשמח לשריין עבורכם את התאריך 😊
כדי שנוכל להיערך בצורה הטובה ביותר, להלן הסדרי התשלום והביטול:

שלב התשלום	מועד התשלום המבוקש	גובה התשלום מסך ההזמנה
מקדמה	במעמד סגירת ההזמנה	30% מסך ההזמנה
תשלום ביניים	עד שלושה שבועות מיום האירוע	20% מסך ההזמנה
יתרה	ביום האירוע	50% הנותרים

אירוע כוח עליון

במקרה כוח עליון (מלחמה, מצב חירום): האירוע יידחה למועד חלופי בהתאם לזמינות הקייטרינג, והתשלומים ששולמו יישמרו למועד החדש. במידה והאירוע מבוטל כליל, התשלומים ששולמו לא יוחזרו והלקוח פטור מתשלום ה-50% הנותרים.