

מועד תוקף 2 ימי עסקים

הצעת מחיר :

לכבוד :

כתובת :

עבור:

בתאריך :

שלום,

שמי דוד מועלם ואני שף שמציע ארוחות בוטיק המשלבות אוכל חדשני ומדרני עם ניחוח של פעם. הקמתי את שירותי השף הפרטי מתוך אהבה לאוכל טוב, לאירוח ברמה גבוהה ולאנשים, ומתוך רצון לספק לאורחי חוויה קולינארית מרתקת של טעמים, עיצוב ושירות אישי. תפריט הפרמיום המפנק שלי משלב בתוכו את מיטב המטבח הישראלי החדשני והמודרני עם ניחוח של פעם ועוד ממיטב המטבח הים תיכוני. בכול מקום שתחלמו עליו: בבית, בגינה, בשעות הבוקר \ערב או סתם למול נוף השקיע ספרו לי מהי הפנטזיה שלכם ואני אדאג להפוך אותה למציאות. חרטתי על דגלי הקפדה יתרה על השירות, איכות חומר הגלם ועבודה בסביבה נקייה מתוך מחשבה וידיעה שאלו הם שמעצבים אותי ואת השירות שלי. אני מזמין אתכם לבוא ולהכיר אותי מקרוב, זה הזמן של הגריל, המחבתות והסירים לדבר. משהו טוב עומד לקרות....

תפריט סטנדרט 2021 :פתיחת שולחן :

- לחמים ומטבלים - לחמי פרנה טריים ועוד שלושה מטבלים המשתנים לפי העונה והטריות בשווקים.

מנות ראשונות :

חציל קלוי - חציל בלאדי צלוי באש גלויה על גחלים, נגיעות טחינה הר ברכה, סלסת עגבניות בשלות, גרגירי חומס בכמון, עלי מיקרו וגריסיני.

סיגר הפתעות בעבודת יד - (יש לשאול את השף לגבי הספיישל השבועי !)

הירושלמי – חומס ירושלמי עשיר בטחינה גולמית, בתוספת נזיד בשר בקר ישראלי איכותי.

קפריזה "אותו גברת בשינוי הדרת" - מיקס של שרי מנומר, צהוב, ואדום פסטו בזיליקום קצוץ ידני, אגוזי מלך, שלוק ממרח זיתים ובצל סגול לאווירה.

סלט פטוש – סלט מהמטבח הערבי, עגבנייה, מלפפון, קרעי חסה חתוכים גס בליווי לחם ששחכנו בתנור מתובל בזעתר, סומאק ונגיעות טחינה לבנה עם עשבי תבלין ונענע.

דוד מועלם – קייטרינג בשרי לאירועי בוטיק
חפשו אותנו בפיסבוק "דוד מועלם שף פרטי"
מתן שירות בפריסה ארצית

עיקריות בהגשה מרשימה למרכז שולחן.

על בוצר חמישה נתחים + ירקות צלויים :

1. רצועות סטייק אנטרקוט.
2. יקיטורי פרגיות בשבע תבלינים.
3. שפודי כבד בקר ושומן כבש.
4. מרגז בעבודת יד חריפות "מעודנת".
5. קבב בקר מובחר.

תוספת תשלום :

- עריכה מלאה ! הכוללת : מפות לבחירה + מפיות לבחירה , צלחות עריכה שקופות מעוצבות , כוסות יין בעיצוב ייחודי , וסכום מהודר.
- 35 ₪ עבור סועד.**
- סינטה צרובה – 25 ₪ לסועד.
 - פקניה – 25 ₪ לסועד.
 - חזה אווז 20 ₪ לסועד.
 - כבד אווז על : ברוסקטה \ קרואסון \ פחזניות חלווה \ מקרון על מצע קולי פירות \ ריבת בצל. 35 ₪ לסועד.

קינוחים ?

עכשיו ההצגה מתחילה!

מגוון פוטיפיורים וקינוחי כוסות + קינוחי ראוזה לפי בחירת השף ואם זה לא מספיק? אז! גם פירות העונה כיד המלך בהרכבה מול עיני הסועדים , "אז תוציאו פלאפונים רגע"....

ההצעת מחיר זו הינה (כן) כוללת :

- צוות מטבח מקצועי שידאג לענג לכם את החר.
- מלצר'ית למהלך הערב שידאגו לתת לכם שירות אדיב ומקצועי ככה שתאכלס אתם גם חלק מהאורחים.
- כולל ציוד מטבח והגשה נלווה להוצאת המנות הראשונות הפתיחה , והעיקריות.

ההצעת מחיר אינה (לא) כוללת :

- שולחנות + כיסאות
- שתיה קלה \ חריפה.
- עריכת שולחן (במידה ולא נלקח תוספת.)

על הלקוח לדאוג :

למעט מקום במקרר + מקפיא לחומרי הגלם.
כיוור לשטיפת כלים, מקום להעמדת גריל פחמים, כיריים גז\ חשמלי.

• הערות :
הארוחה מוגשת בסגנון הגשה למרכז שולחן.

לכמות אנשים מינימאלית- 20 .

מחיר לסועד הינו – 260 ₪
סה"כ לתשלום : 5,200 ₪
מקדמה על סך : 200 ₪
סה"כ יתרה לתשלום לאחר מקדמה : 5,000 ₪

*מומלץ לשריין תאריך מראש על מנת לשמור אותו ליום המיוחד שלכם !
בברכה,
שף דוד מועלם. 0525106125

יום שני 15 נובמבר 2021

X

חתימת הלקוח

שלום,

שמי דוד מועלם ואני שף שמציע ארוחות בוטיק המשלבות אוכל חדשני ומדרני עם ניחוח של פעם. הקמתי את שירותי השף הפרטי מתוך אהבה לאוכל טוב, לאירוח ברמה גבוהה ולאנשים, ומתוך רצון לספק לאורחי חוויה קולינארית מרתקת של טעמים, עיצוב ושירות אישי. תפריט הפרמיום המפנק שלי משלב בתוכו את מיטב המטבח הישראלי החדשני והמודרני עם ניחוח של פעם ועוד ממיטב המטבח הים תיכוני. בכול מקום שתחלמו עליו: בבית, בגינה, בשעות הבוקר לערב או סתם למול נוף השקיע ספרו לי מהי הפנטזיה שלכם ואני אדאג להפוך אותה למציאות. חרטתי על דגלי הקפדה יתרה על השירות, איכות חומר הגלם ועבודה בסביבה נקייה מתוך מחשבה וידיעה שאלו הם שמעצבים אותי ואת השירות שלי. אני מזמין אתכם לבוא ולהכיר אותי מקרוב, זה הזמן של הגריל, המחבתות והסירים לדבר. משהו טוב עומד לקרות...

תפריט פרמיום בוטיק 2021 :

פתיחת שולחן :

- **לחמים ומטבלים** - לחמי פרנה טריים ועוד שלושה מטבלים המשתנים לפי העונה והטריות בשווקים.
- בורסקטה קבב טלה** - מיני קבב טלה המונח על בורסקטה, בליווי סלט משווייה קלאסי, טחינה הר ברכה ועלי מיקרו.

מנות ראשונות :

- חציל קלוי** - חציל בלאדי צלוי באש גלויה על גחלים, נגיעות טחינה הר ברכה, סלסת עגבניות בשלות, גרגירי חומוס בכמון, עלי מיקרו וגריסיני.
- קרפצ'יו בקר** - נתח בקר פרוס דק דק דק... נגיעות שמנ'ז, בלסמי מצומצם כהלכה, בלבולים של ירוקים, מלח אטלנטי, שום קונפי וטוסטונים.
- סיגר הפתעות בעבודת יד** - (יש לשאול את השף לגבי הספיישל השבועי !)

מלך הג'ונגל - מיקס ירוקים של סלנובה, אייסברג, בייביי, רוקט ועוד דברים טובים המלווים בפיצוחים, חמוציות, פקאן מסוכך, שבבי קוקוס קלויים ומסוככים וויניגרט הבית.

קפרזה "אותו גיברת בשינוי הדרת" - מיקס של שרי מנומר, צהוב, ואדום פסטו בזיליקום קצוץ ידני, אגוזי מלך, שלוק ממרח זיתים ובצל סגול לאווירה.

דגים ונהנים - סביצ'ה סלמון שנחת הישר מנורבגיה, מיקס של פלפלים צבעונים, בצל סגלגל, שלוק שמן זית איכותי, נגיעה סומאק וכוסברה עננה.

עיקריות בהגשה מרשימה למרכז שולחן.

על בוצר חמישה נתחי פרמיום + ירקות צלויים : סטייק אנטרקוט , יקיטורי נתח קצביים, סטייק דנור קאט , סינטה מדהימה ביופייה, מרגז בעבודת יד חריפות "מעודנת".

תוספת תשלום :

- חזה אווז בדבש ומלח אטלנטי. 20 ₪ לסועד.
- יקיטורי פרגיות בשבע תבלינים. 20 ₪ לסועד.
- קבב טלה בעבודת יד. 15 ₪ לסועד.
- כבד אווז על : בורסקטה \ קרואסון \ פחזניות \ מקרון. כולל קולי פירות \ ריבת בצל. 35 ₪ לסועד.

קינוחים ?

עכשיו ההצגה מתחילה!

מגוון פוטיפיורים וקינוחי ראוה לפי בחירת השף ואם זה לא מספיק? אז! גם פירות העונה כיד המלך בהרכבה מול עיני הסועדים , "אז תוציאו פלאפונים רגע"....

ההצעת מחיר זו **הינה (כן) כוללת :**

- צוות מטבח מקצועי שידאג לענג לכם את החך.
- מלצר\ית למהלך הערב שידאגו לתת לכם שירות אדיב ומקצועי ככה שתאכלס אתם גם חלק מהאורחים :
- עריכה מלאה ! הכוללת : מפות לבחירה + מפיות לבחירה , צלחות עריכה שקופות מעוצבות , כוסות יין בעיצוב ייחודי , וסכום מהודר.
- כולל ציוד מטבח והגשה נלווה להוצאת המנות הראשונות הפתיחה , והעיקריות.

ההצעת מחיר **אינה (לא) כוללת :**

- שולחנות + כיסאות
- שתיה קלה \ חריפה.

על הלקוח לדאוג :

למעט מקום במקרר + מקפיא לחומרי הגלם.

המחיר לאדם הינו : 350.

לכמות אנשים מינימאלית : 20.

*מומלץ לשריין תאריך מראש על מנת לשמור אותו ליום המיוחד שלכם !
בברכה,

0525106125

שף דוד מועלם.