

הצעת מחיר :

מועד תוקף ההצעה 3 ימי עסקים

צוות : שף דוד מועלים .

כמות מוזמנים : .

שלום,
שמי דוד מועלים 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 שף פרמיום בחירה :

#התחלנו :

*** 3 מנות ראשונות לבחירה לבחירה (לא כולל לחם מטבלים) :**

לחמים ונהנים - לחמי פרנה בעבודת יד לצד שלושה מטבלי העונה.

1. **מגדל אייפל-** שילב מנצח של קבב בקר מקומי על מצע בגט צרפתי קריספי בליווי ירקות שרופים ונהנים בזילופי טחינה לבנה ועלי מיקרו. *

2. **וואלקם טו ארגנטינה -** צ'וריסוס בעבודת יד על מצע פולנטה רכה בזיגוג רוטב צ'ימיצ'ורי ושום קונפי.

3. **קרפצ'יו בקר -** נתח בקר פרוס דק דק, נגיעות שמנ'ז , בלסמי מצומצם כהלכה , ים של ירקות , מלח אטלנטי, שום קונפי. *

4. **ברוסקטה קצביים -** ברוסקטה קריספית בתנור, אנטריקוט דק מוקפץ על מחבת להוט, עם איולי עמבה וצ'ימיצ'ורי מסורתי.

5. עראיס ירושלמי – רבעי פיתה מלאים במיקס בשר בקר וטלה, לצד ירקות שרופים וזילופי טחינה "הר ברכה" ועלי מיקרו. *

6. טטאקי אוזים – חזה אווז צרוב קלות בניחוח ירושלמי לצד רוטב יין וחצאי בטטה מדורה. (תוספת 10 ₪ לסועד)

7. סיגר השף – משתנה לפי העונה (שאל את השף מה הספיישל השבועי). *

8. מין הים – טרטור סלמון נורבגי על מצע דוריטוס נאצ'וס, פלפלים צבעוניים, איולי לימונים כבושים בצלחת מלא צבעים. *

9. וולקם טו אסיה – סשימי דג לבן פרוס לפי הספר, (בעונה) אבוקדו שומשום שחור ופירות העונה.

10. חומוס ירושלמי – ממרח חומוס בסגנון ירושלמי עם שמן זית ופטרזיליה קצוצה וגרגירי חומוס בשר עם שקדים \ פטריות מוקפצות. *

2 מנות סלטים לבחירה :

11. סלט סלנובה – מיקס חסות צבעוני, ויניגרט הדרים, שלל פיצוחים, חמוציות ולא להיות ופקאן שיקפיץ את האווירה. *

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

13. חציל קלוי – חציל בלאדי צלוי באש גלויה על גחלים, נגיעות טחינה הר ברכה, סלסת עגבניות בשלות פיקנטית, גרגירי חומוס בכמון, ועלי מיקרו. *

14. שיק שק שוק – סלט שוק צבעוני ורענן עם מגוון ירקות שורש מן האדמה בטיבול של שמן זית כתית מלח גס ופלפל גרוס.

15. כרובית קריספית – כרובית מטוגנת קראנצ'ית במיוחד זילופי צילי מתוק ושומשום לבן. *

16. עבודת שורשים – סלט שורשים ונהנים עם מלח, פלפל ושמן זית בזילופי בלסמי מיושן בהגשה מרשימה.

17. סלט ארבע עשבי תיבול – , נענע טרייה, פטרזיליה, כוסברה, סלרי בשילוב קרנבל של ירקות וחמוציות.

18. סלט כרוב אסייתי - מלווה בגרעיני חמנייה, חמוציות, דבש תמרים, שומשום שחור וגרנולה *

עיקריות בהגשה מרשימה למרכז שולחן.

על בוצר :

1. שפיץ צ'אך (פיקניה)
2. נתחי אנטרקוט מרמת הגולן צלוי על פחמים .
3. סינטה אמריקאית מדהימה ושמנמה.
4. מיקס צ'וריסו + מרגז בעבודת יד.
5. שפודי נתח קצביים.
6. סטייק פרגית בשבע תבלינים.

ירקות צלויים בליווי רוטב צ'ימיצ'ורי ושום קונפי:

מנות אחרונות :

בר קינוחים ופינוקים המורכב פרונטלית אל מול הסועדים הכולל בתוכו :
קינחי ראוזה ברמה גבוהה | פטיפורים בטעמים מטורפים | פירות עונתיים.
ועוד שלל פינוקים לסיום מתוק.

מה ההצעה כוללת ?

1. צוות מטבח מקצועי שידאג לענג לאורחים שלכם את החך .
2. כלי מטבח מקצועיים : גריל ארגנטינאי, תנור, ארון חימום, קרשי חיתוך, סכיני שף וציוד נלווה.
3. כלי הגשה מעוצבים להוצאת המנות, פתיחה, הראשונות, עיקריות והקינחים.
4. צוות מלצרים נדרש למתן שירות אדיב ומקצועי.

ההצעת אינה (לא) כוללת

- שולחנות + כיסאות
- שתיה קלה \ חריפה.
- עריכת שולחן

אנו נוכל לדאוג לכם :

שירותי בר מקצועיים, שולחנות, כיסאות מעוצבים, כלי עריכת שולחן, שירותי הגברה ותאורה, שירותים ניידיים, מזנונים מעוצבים וכו....

הערות :

- הארוחה מוגשת בסגנון הגשה למרכז שולחן (אלא אם כן נקבע אחרת).
- בעל האירוע/החברה ישלם 10% מקדמה מערך האירוע על מנת לשריין את התאריך .

* ידוע לי כי החברה / בעל האירוע תוסיף את הסכום שנקבע מבעוד מועד + מע"מ עבור האדם הנוסף במידה ויגיעו עוד אנשים.

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

בברכה,

0525106125

שף דוד מועלם.

X

חתימת הלקוח

28/11/2022