

הצעת מחיר :

מועד תוקף ההצעה 3 ימי עסקים

צוות : דוד מועלם שף פרטי.

כמות מוזמנים :

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 וערב 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 חלבי פרמיום בחירה :

#התחלנו :

* 5 סלטים ראשונות לבחירה - (לא כולל לחם מטבלים) :

לחמים ונהנים: בוצ'ר לחם מפנק עם לחם מחמצת הנאפה במקום לצד שלושה מטבלים מרעננים וטעים עם חמאה מתובלת וחמאה טבעית.

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

2. **סלט יווני –** מלפפון גינה, עגבנייה בשלה, לבבות קיסר, זיתים שוחרים עם גבינה בולגרית מעודנת וגשם של זעתר ירושלמי. *

3. **וולקם טו אסיה –** ששימי דג לבן פרוס לפי הספר, (בעונה) אבוקדו שומשום שחור ופירות העונה.

1. **סלט רוקפור** - מיקס חסות ירוקות ועוד דברים טובים, המלווים בפיצוחים, חמוציות, פקאן מסוכר, שבבי קוקוס קלויים ומסוכרים ובוויניגרט הבית עם גשם של גבינה כחולה. *
4. **קרפצ'יו סלקים** - סלקים מבושלים פרוסים דק דק, עלי רוקט, בייבי מוצרלה, קרם בלסמי מצומצם שמן זית כתית ומלח אטלנטי.
5. **קפריזה** - מיקס עגבניות שרי צבעוני עם בזיליקום טרי, בצל סגול לאווירה טובה וטעימה וגבינת בייבי מוצרלה עם זילופי בלסמי מיושן. *
6. **חציל קלוי** - חציל בלאדי צלוי באש גלויה על גחלים, נגיעות טחינה הר ברכה, סלסט עגבניות בשלות פיקנטית, גרגירי חומוס בכמון, ועלי מיקרו. *
7. **שיק שק שוק** - סלט שוק צבעוני ורענן עם מגוון ירקות שורש מן האדמה בטיבול של שמן זית כתית מלח גס ופלפל גרוס.
8. **כרובית קריספית** - כרובית מטוגנת קראנצ'ית במיוחד זילופי צ'ילי מתוק ושומשום לבן.
9. **עבודת שורשים** - סלט שורשים ונהנים עם מלח, פלפל ושמן זית בזילופי בלסמי מיושן בהגשה מרשימה.
10. **סלט ארבע עשבי תיבול** - , נענע טרייה, פטרוזיליה, כוסברה, סלרי בשילוב קרנבל של ירוקים וחמוציות.
11. **סלט כרוב אסייתי** - מלווה בגרעיני חמנייה, חמוציות, דבש תמרים, שומשום שחור וגרנולה *
12. **סלט סלנובה** - מיקס חסות צבעוני, ויניגרט הדרים, שלל פיצוחים, חמוציות ולא להיות ופקאן שיקפיץ את האווירה. *

על הפס החם לא רק פסטה :

- **מיני קיש עד 3 לבחירה** - מיני קיש בטעמים מובחרים לבחירה : בטטה | בצלצלים | פלפלים קלויים | טריו פטריות | דואט ברוקולי ופטריות | עגבניות שרי | (אפשר גם מיקס לפי בחירת השף).
- **מיני לזניה** - מיני לזניות קטנות וחמימות ממולאות בגבינות שמנות וטעימות, ברוטב פומדורו ופרמזן מגורד אפוי בתנור.
- **ארנצ'יני** - כדורי ריזוטו קלאסי ממולאים בגבינות איכותיות, מצופים בפירורי לחם ומטוגנים לצד מטבל ירוק חמצמץ וטעים.
- **מין הים** - פילה סלמון שלם אפוי בשמן זית, מלח גס ופלפל גרוס בניחוח טימין. (תוספת ₪15 לסועד +מע"מ).

- **עמדת אפייה פרונטלית :**

1. פוקאצ'ות שמנמות ונימוחות- בשמן זית, שום, רוזמרין, זעתר מטורף ומלח גס.
2. פיצה מרגרטה- קלאסיקה של רוטב עגבניות עם בזיליקום וגבינת מוצרלה איכותית.
3. פיצה מרגרטה עם תוספות טעימות : פטריות טריות, זיתים שחורים ותרס מתקתק.
4. פיצת השף – במבחר טעמים מטורפים וטעימים.

- **פסטה בסטה 2 לבחירה –**

- רביולי במילוי : תרד ריקוטה | בטטה ערמונים ונהנים | 4 גבינות | עגבניות לבה וגבינה | ריקוטה ארטישוק | בטטה | ריקוטה חצילים |
- **רוקפור ואגסים (תוספת 5 ₪ לאדם +מע"מ).**

- **ניוקי:** קלאסי תפוח אדמה | ניקוי תפ"א צבעוני \
- **ניוקי סלק | תפ"א | תרד. - ממולא גבינה תוספת(5 ₪ לאדם +מע"מ).**

- **טורטליני :** עגבניות מיובשות וגבינות | גבינות וחצילים | ריקוטה אגוזים.

- **פסטה:** פנה | פוזילי | פטוצ'יני | ספגטי | רדיאטורים סקורי (פסטה שחורה) | פפרדלה | ריגטוני.
- **רטבים לבחירה 2 :** פומודרו | שמנת פסטו | עגבניות מיובשת וצנובר | שמנת פטריות | בשמל קלאסי | ארביאטה | שמנת פרמזן | אוליו אווליו.

1. **יש לסמן V \ O מסביב לאפשרויות בחירה מעלה.**
2. **בנוסף סמנו V \ O סביב איזה קונספט ארוחה תרצו :** הגשה לשולחן \ מזנונים \ בופה.

מנות אחרונות :

בר קינוחים ופינוקים המורכב פרונטלית אל מול הסועדים הכולל בתוכו : קינוחי ראוה ברמה גבוה | פטיפורים בטעמים מטורפים | פירות עונתיים | שלל עוגות גבינה ופאי. ועוד שלל פינוקים לסיום מתוק ומרגש.

- **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 והקינוחים.
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 \ בופה \ מזנונים וכו ... (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,

שף דוד מועלם. 0525106125

X

חתימת הלקוח

28/11/2022