



הסיכור שלנו

חווית בשרים כשרה ובלתי נשכחת

סלון הבוקרים נולד מתוך תשוקה עזה לבשר איכותי, ומתוך רצון להעניק חווית בשרים ייחודית, כשרה ובלתי נשכחת לאירועים קטנים ובינוניים (עד 100 איש).
אנו גאים להגיש בשר טרי ומקומי, שמגיע היישר מרמת הגולן, אזור הבשרים המשובח ביותר בארץ.

התמחות ביישון בשר

סוד הקסם שלנו טמון בהתמחות הייחודית שלנו ביישון ובטיפול קפדני בנתחי בשר פרימיום. אנו משקיעים את מירב המאמצים כדי להבטיח שכל נתח בשר יגיע לצלחת שלכם בשיאו, עסיסי ובעל טעם עשיר ובלתי נשכח.

בואו ליהנות מחוויה יוצאת דופן

הצטרפו אלינו לחוויה יוצאת דופן, שתשאיר אתכם עם טעם של עוד.
צוות סלון הבוקרים ישמח לארח אתכם וליצור עבורכם אירוע מושלם, עם תפריט בשרים עשיר ומגוון. לצד הבשר האיכותי, מוגשות גם מנות פתיחה מאגוונות וטעימות, מנות ראשונות מעולות, תוספות חמות, סלטים טריים וקינוחים משגעים,
כך שכל אחד יוכל למצוא את מה שיעניק לו חווית אוכל מושלמת.



תכריט

מנה ראשונה

8 סוגים של מנות ראשונות

המנות הראשונות מוגשות במרכז שולחן לצד כיתות טריות וחמות

כבד עוף קצוץ
מתכון משפחתי של כבד עוף קצוץ
עם בצל מטוגן מלמעלה

סלט סלק
פטרוזיליה, מיץ לימון טרי, שמן זית,
שום ותבלינים

סלט ירוק מהשדה
לקט עלי בייבי וחכות, בצל סגול
בוינגרט הדריים

חמוצי הבית
בנוסח עירקי

צלחת חריפים
פלפל ירוק קלוי, סלסה עגבניות,
סחוג ירוק, שום קומפי

חומוס גרגירים
חומוס עם גרגירי חומוס, פטרוזיליה,
פפריקה ושמן זית

סלט עגבניות ספרדי חריף
סלט עגבניות עם פלפל חריף,
זיתי קלמטה ולימון כבוש

פילה חצילים באלדי
בתיבול לימון ושמן זית

כרובית טמפורה
כרובית מצופה בפירורי לחם,
מטוגנת בשמן עמוק

סלט ירקות
סלט ישראלי קצוץ (עגבנייה,
מלפפון, בצל, שמן זית ופטרוזיליה)

מנה שנייה

4 סוגים של מנות ביניים

אמפנדס מוצ'ירלוס
בנוסח בואנוס איירס, במילוי בשר בקר

מחבת דגים בנוסח מזרחי
דג ברוטב אדום פיקנטי

קרפצ'יו עגל
פרוסות דקות של פילה עם נגיעות בלסמי ושום קונפי

נאחמס עוף
עוף בסגנון ויאטנמי עטוף דפי אורז עם רוטב אסיאתי בצד

מנה עיקרית

פלטת בשרים במרכז שולחן הכוללת:

טבעות פילה עגל

רצועות אנטריקוט רמת הגולן המיושן

נתחי נתח קצבים

שיפוד קבב מבשר עגלה וטלה

קבב רומני בוקרשט

סטייק פרגית בתיבול מסורתי

נקניקיות צ'וריסו מבשר עגל

נקניקיות מרגז בנוסח צפון אפריקאי מבשר עגל פיקנטי

**תוספת כבד אווז 95 ₪ לאדם

*לצד המנה העיקרית מוגשות תוספות: צ'יכס, אורז, ירקות קלויים מהתנור, סלט ירקות

תכריט

מנה צמחונית

יש לציין את מספר המנות הצמחוניות בעת הזמנת האירוע

פילה סלומון ניו אורלינס

המבורגר טבעוני בלחמנייה

ארוחת ילדים

(עד גיל 7)

יש לציין את מספר מנות הילדים בעת הזמנת האירוע

המבורגר בלחמנייה + צ'יפס

שניצל/שניצלונים + צ'יפס

נקניקיות עוף (לוסי) + צ'יפס

סטייק פרגית + צ'יפס

קינוחים

מלבי קוקוס ברוטב סירופ ורדים

עוגת שוקולד חמה

בראוניז ניו יורק ברוטב שוקולד חם

שטרודל תפוחי עץ

אלכוהול

קוקטייל כתיחה בתוספת 30 ₪ לאדם

קוקטייל אחד לבחירה לכל אחד מהאורחים

ENGLISH GARDEN ג'ין עם מלפפון, ורדים וארל גריי, בהשראת ג'י התה האנגליים

GOLDEN TROPIC ג'ין עם בונה, ליצי ובירת חיטה, שילוב פירותי עם טאץ' זהוב

WILD APPLE ברנדי עם תפוחים ופרחי בר

SILK SUNRISE וויסקי עם סאקה, יוזו ואפרסק לבן

WHITE SANGRIA יין לבן חצי יבש, תמצית פרח קמומיל, תפוח וציפורן

בירה ויין חופשי בתוספת 60 ₪ לאדם

קורונה, הייניקין, גולדסטאר

כוסות ויין: אדום, רוזה, לבן

אלכוהול חופשי בתוספת 90 ₪ לאדם

(*כולל את חבילת היין והבירות ללא הקוקטיילים)

ויסקי ג'וני ווקר שחור

וודקה פינלנדיה

טקילה קוארבו גולד

ערק איילים

ניתן להביא לאירוע אלכוהול בתשלום של 50 ₪ לבקבוק דמי חליצה

הצעת מחיר לאירוע הכשר שלך

נשמח לארח אתכם באירוע בלתי נשכח עם אווירה אותנטית של המערב הפרוע

מחיר לאורח: 380 ₪ כולל מע"מ

תפריט האוכל כולל:

מנה ראשונה, מנה שנייה, פלטות בשרים למרכז שולחן, קינוחים, שתייה קלה ושתייה חמה

מנות ילדים (עד גיל 7) 150 ₪

המחיר אינו כולל: 12% דמי שירות

הזמנה

שם המזמין:	תאריך ביצוע ההזמנה:
מספר טלפון:	מספר טלפון נוסף:
תאריך האירוע:	שעת האירוע:
סוג האירוע:	
מספר האורחים:	מספר הילדים:
הערות:	מספר מנות צמחוניות:

תנאי תשלום:

- עפ"י חוק המזומן, אין לקבל מזומן עבור עסקאות כוללות מעל 6,000 ₪.
- ניתן לחלק את התשלום עבור האירוע בכמה כרטיסי אשראי (עד 5 כרטיסים).
- ניתן לבצע את התשלום בהעברה בנקאית, עד 3 ימים לפני מועד האירוע.

תנאי ביטול:

- ניתן לבטל את האירוע ללא חיוב, עד 7 ימים לפני האירוע.
- במידה והאירוע יבוטל כתוצאה מכוח עליון, לא יחויבו דמי ביטול.
- במידה והאירוע יבוטל 2-7 ימים לפני האירוע - יחולו דמי ביטול בגובה 30% מערך ההזמנה.
- במידה והאירוע יבוטל 48 שעות לפני מועד האירוע - יחולו דמי ביטול בגובה 50% מערך ההזמנה.

הערות:

- הכנת כלל המנות מתבצעת ביום האירוע.
- אלכוהול שיוזמן על ידי האורחים בנוסף לחבילה הנבחרת, יחויב בנפרד בהתאם לתעריף המסעדה.
- חיוב זה יוסדר על ידי מזמין האירוע בסיום האירוע.
- ניתן לקשט את הקירות והשולחנות בחדר הפרטי.
- יש במסעדה מוזיקת רקע - ניתן להתחבר דרך Bluetooth למערכת השמע ולהחליף את המוזיקה בהתאם לטעם הלקוח.
- ניתן להתחבר למקרן בעזרת מחשב פרטי (חיבור HDMI) בחדר הפרטי ולהציג מצגות ואז סרטונים.
- מינימום סועדים להזמנת אירוע - 25 אנשים.

לכרטיס נוסכים: טל' 052-6218173

חתימת סלון הבוקרים

חתימת המזמין